



Fabrizio Bucella

Devenez fan



Docteur en science et professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles, sommelier, spécialiste du vin et de la bière

Les Bleus en finale de l'Euro 2016 valent bien l'histoire en millésimes des succès

Publication: 10/07/2016 07h32 CEST | Mis à jour: 10/07/2016 07h33 CEST

199 12 0 2

J'aime Partager Tweeter G+ Partager Commenter

in Share Partager

Les Bleus sont en [finale de l'Euro 2016](#). Dans la ville du vin, Bordeaux, la bière coule à flots sur les bassins. Certains bars ont fait du chiffre. Alain Juppé avance celui de 4500 euros par heure (Sud-Ouest). Les prix de la fan zone étaient à niveau: 7,50 euros la pinte!

La fête du foot peut commencer. Les Champs-Élysées sont prêts. Les succès de 1984 et 2000, précédentes victoires françaises lors d'un euro, n'attendent que celui de 2016. La loi des 16 est en passe de se vérifier. Quels enseignements tirer des précédents millésimes?

Millésime 1984

Déjà, l'Euro fut organisé en France, les fan zones n'existaient pas, ni le Stade de France. Antoine Griezmann était un être virtuel, sept ans encore avant qu'on ne lui sectionne le cordon ombilical. Michel Platini marquait 9 buts. Côté vin c'était pitoyable. On parle de petit millésime, en vérité c'était mauvais, voire très mauvais. "Dès le printemps, des conditions climatiques défavorables perturbent le développement de la vigne. Le passage du cyclone Hortense pendant les vendanges anéantit la récolte de merlot et repousse celle du cabernet-sauvignon. Cette absence de merlot engendre des vins acides, peu équilibrés et austères. La plupart des grands châteaux de Saint-Emilion et de Pomerol ont déclassé leur production." (source, [Idealwine.com](#))

1984: Un Loupiac de Darriet pour sauver le millésime

Souvent, pas toujours, lorsque le millésime n'est pas terrible, le Sauternais se tire élégamment d'affaire (l'inverse n'est pas forcément vrai). Il n'est qu'à penser à 2013 (ultra-moyen en rouge, très bon en liquoreux). Un petit conseil-bonheur: château Pavillon Rouquette de [Jean-Christophe Darriet](#) (second vin de château Rouquette), une petite merveille tout en fraîcheur ! (sémillon 70 %, sauvignon 30 %)

Accord Thon mi cuit, vinaigre balsamique et julienne de pommes granny smith.

Millésime 2000

L'Euro fut organisé chez les voisins belgo-battaves. Le Stade de France avait deux ans, Griezmann jouait à l'UF Mâcon. On imagine qu'il scandait les noms de Wiltford et Trézegou ! Michel Platini était vice-président de la Fédération française de football, sept ans le séparaient de sa prise de pouvoir à l'UEFA. Le millésime 2000 fut crédité de tous les superlatifs, avant même que le vin ne soit mis en bouteille. La magie du changement de date à quatre chiffres. Aujourd'hui, les experts sont un peu plus circonspects: "Les Médocs et les Graves sont sublimes. En revanche, les amateurs doivent se montrer plus sélectifs en Pomerol et Saint-Emilion. Un millésime à oublier en Sauternais. Les conditions climatiques ont été parfaites pour les vins à base de cabernet-sauvignon." (source, Idealwine.com)

2000: Un Pouilly-Fuissé de Lassarat pour célébrer Griezmann

Avant, il y avait Tonton et la roche de Solutré, maintenant il y a Mâcon et Griezmann. Terminé les pèlerinages, que débute la célébration. On imagine la ville natale du héros en liesse. Le maire de la commune de Vergisson, qui possède également une roche, moins célèbre car snobée quatorze fois par François Mitterrand qui lui préférerait sa voisine plus altière et plus sévère, ce maire produit du pinard ([domaine Roger Lassarat](#)). Pas du picrate, du bon, voire du très bon. 100 % chardonnay ainsi que le stipule le cahier des charges, la cuvée racine est produite avec des vignes centenaires qui absorbent bien le vieillissement en barrique. Un délice.

Accord Dos de bar, sauce mousseline, pommes de terre cuites vapeur.

Millésime 2016

L'Euro revient en France. Le monde a changé, la France a changé. Les fan zones sont la norme. Griezmann a déjà planté 6 buts pendant l'Euro. Madrid est sa ville. Platini est suspendu par l'UEFA pour quatre ans, il ne viendra pas au Stade de France. Le raisin n'est pas encore récolté, la finale n'est pas encore jouée. L'histoire reste à écrire.

2016: Bam! de Tarlant pour célébrer la victoire

Qu'on boive la bière dans la fan zone, soit. Que l'on paye 7,50 euros la pinte, passe encore. Mais rentré à la maison, si tout s'est bien passé, c'est une victoire qu'il faut célébrer. "Déjà votre regard pétille et je ne dois plus vous présenter le champagne", proclamait en 1965 le célèbre guide Marabout Flash "Je connais tous les vins". La [famille Tarlant](#) produit des cuvées toutes en délicatesse, fraîcheur et minéralité. J'apprécie le dosage fin (peu de sucre) et le perlant subtil. Mélanie, la jeune génération des Tarlant, est également une passionnée de réseaux sociaux. On sélectionne la cuvée BAM (je soupçonne la jeune génération d'avoir trouvé le nom) avec les cépages oubliés de la région: pinot Blanc, Arbanne et petit Meslier (dosage de sucre: 0 g/l).

Accord Vitello tonnato, câpres, mayonnaise allégée.