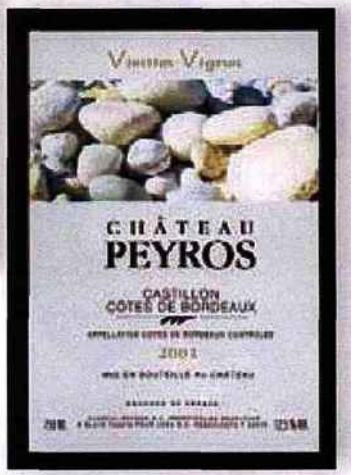
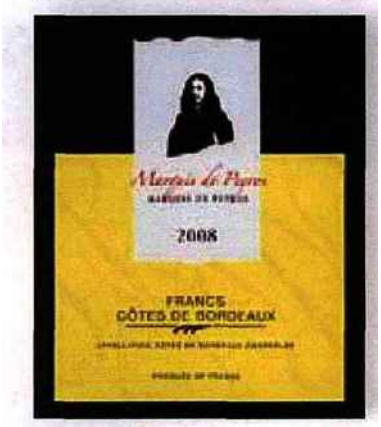
LE FIGARO et vous
14 BOULEVARD HAUSSMANN
75438 PARIS CEDEX 09 - 01 57 08 50 00

07 JANV 10
Quotidien Paris
OJD : 320003

Surface approx. (cm²) : 652
N° de page : 5

La force de frappe des Côtes de Bordeaux





Alors que la tendance du vignoble français est au séparatisme, quatre côtes de la région ont décidé de se regrouper. Une première.

BERNARD BURTSCHY

ACTUALITÉ « *Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 258 variétés de fromages ?* » aimait à souligner le général de Gaulle. Alors que dire du vin où coexistent 400 appellations contrôlées, 150 vins de pays, le tout décliné en d'innombrables climats, lieux-dits, cuvées, producteurs, où pas deux se ressemblent. Et ce n'est pas terminé. Les Corbières viennent de distinguer Boutenac avant d'en séparer d'autres, le Languedoc vient de créer les Grés de Montpellier, et ainsi de suite. Le mouvement continue jusqu'à l'éclatement, car le consommateur, totalement perdu, n'en peut plus.

Pour la première fois, un mouvement inverse vient de s'enclencher. Quatre côtes de Bordeaux (Premières Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Castillon et Bordeaux Côte des Francs) ont décidé d'officialiser leur union sous un nom unique, l'appellation d'origine contrôlée Côtes de Bordeaux. Le décret vient d'être publié au *Journal officiel*. L'ensemble représente tout de même 14 000 ha, soit 17 % de la production bordelaise. Pour montrer l'importance de ce regroupement, rappelons que la région bordelaise est la première zone d'appellation contrôlée du monde.

Le tout serait parfait si les Côtes de Bourg n'avaient fait faux bond au dernier moment : « *Nous, nous n'avons pas de problèmes de vente* », souligne perfidement un des producteurs de l'appellation, ce qui est plus ou moins vrai. Inversement, les Graves de Vayres auraient bien pris le wagon, mais ils n'avaient pas le nom de côtes dans leur intitulé. S'il est clair que la crise a donné un coup d'accélérateur, le regroupement était dans l'air depuis quelque temps. Dès 1985, les diverses côtes avaient décidé de mettre leurs forces en commun en créant une association commune et la procédure administrative de regroupement a été initiée dès 1987, donc avant la crise.

Les Premières Côtes de Blaye, Côtes de Castillon, Côtes des Francs et Premières Côtes de Bordeaux se sont unies sous l'appellation Côtes de Bordeaux. Florent Dubard préside ce regroupement. DR

Situation enviable

« *L'idée est d'utiliser ce que nous avons en commun pour mettre en valeur notre identité de côtes parmi l'offre régionale et bénéficier d'une communication plus efficace et pertinente pour chacune de nos côtes* », précise Florent Dubard, président des Côtes de Bordeaux. Cet ancien joueur de rugby possède le château Nardou, dans la Côte des Francs. Depuis leur création, les Côtes de Bordeaux font feu de tout bois, en particulier à l'international avec présentations en Belgique en octobre, puis à Hongkong en novembre. Et ce n'est pas fini.

Les vins des Côtes de Bordeaux disposent de bien des atouts. Dans son maître ouvrage paru en 1816 intitulé *Topographie de tous les vignobles connus*, André Jullien soulignait leurs grands mérites en précisant qu'ils « *avaient une belle couleur et beaucoup de corps* ». Pour des raisons diverses mais en particulier du fait de leur éparpillement, ils n'ont plus la belle réputation qu'ils avaient jusqu'au XIXe siècle. Pourtant, leur situation sur des coteaux, ce qui fait souvent la grandeur des vins français, est enviable. Reste à le faire savoir.

Pour ne pas perdre leurs réputations d'antan et peut-être aussi pour ménager les susceptibilités locales, les anciennes dénominations de Blaye, Castillon et Francs peuvent compléter le nom de Côtes de Bordeaux. Seuls les producteurs des anciennes Premières Côtes de Bordeaux ne le peuvent pas : « *On me propose d'ajouter Cadillac, mais je ne suis pas sûr que je le ferai* », précise Jean Merlaut, le propriétaire de l'excellent Château Dudon.

Les nouvelles étiquettes doivent faire leur apparition d'ici à quelques mois avec le millésime 2009. En avant pour une renaissance ! ■

PETITE SÉLECTION
Ampelia 2007 (Castillon),
10 €, 06 09 08 77 08.
Bel Air La Royère 2006 (Blaye),
22 €, 05 57 42 91 34.
Château Puygueraud 2007 (Francs),
10 €, 05 57 56 07 47.
Château Dudon 2007 (Cadillac),
39 € les 12, 05 57 97 77 35.

Eléments de recherche : COTES DE BORDEAUX : vin de Gironde (33), toutes citations

LE FIGARO et vous.
14 BOULEVARD HAUSSMANN
75438 PARIS CEDEX 09 - 01 57 08 50 00

07 JANV 10
Quotidien Paris
OJD : 320003

Surface approx. (cm²) : 652
N° de page : 5

A Saint-Emilion, l'union sacrée des Corbin

AUX confins de Pomerol, Corbin est un des innombrables secteurs de Saint-Émilion : *« Je me souviens que mon grand-père avait, avant-guerre, le choix de s'appeler Pomerol ou Saint-Émilion. Il a préféré Saint-Émilion, qui était à l'époque beaucoup plus connu »*, rappelle François Despagne, le propriétaire de Grand Corbin-Despagne, un château qui vient d'accéder à la mention « grand cru classé » au dernier classement de Saint-Émilion.

Suite à des divisions et des successions comme il en existe tant en France, pas moins de six châteaux portent le nom de Corbin, soit Corbin tout court, mais aussi Haut, Grand, Petit selon leur localisation, ou encore Despagne, Manuel ou Michotte, selon leur nom de propriétaire. Cet acharnement à garder dans son appellation, d'une manière ou d'une autre, le nom de Corbin, illustre à lui tout seul la réputation passée du coin. D'ailleurs, sur six châteaux, cinq sont des grands crus classés (Grand Corbin Manuel est un grand cru).

Nouvelle génération

Face à une compétition mondiale de plus en plus difficile, ces propriétés, dont les tailles s'échelonnent de 6 à 27 hectares, ont senti le besoin de se regrouper : *« Comme nous sentons bien que nous sommes trop petits sur le marché mondial, nous avons décidé de mener ensemble nos actions de communication »*, précisent les propriétaires à l'unisson.

Ce type de démarche commune est rarissime en France, car, a priori, plutôt que complémentaires, les propriétés sont plutôt rivales. Certes, le terroir fait de sols un peu sableux se mélangeant plus ou moins à l'argile, leur donne bien un petit air de famille, tout comme le cépage merlot, qui représente au moins les deux tiers de l'encépagement. Mais *chacun tient à préserver sa personnalité*.

Au-delà du cousinage et des relations de voisinage, une nouvelle génération arrive aux commandes de ces six châteaux. Plutôt que de mener leurs actions séparément, ce qui était le lot de la génération précédente, ils préfèrent s'unir pour faire partager leur passion. La passion du vin est devenue fédératrice. ■ **B. B.**

LES SIX CORBINS
Château Corbin, le 2007 entre 20 et 25 €. 05 57 25 20 30.
Château Corbin-Michotte, le 2007 à 35 €. 05 57 51 64 88.
Château Grand Corbin, le 2007 à 17 €. 05 57 24 70 62.
Château Grand Corbin-Despagne, le 2007 à 20 €. 05 57 51 08 38.
Château Grand Corbin-Manuel, le 2007 à 16 €. 05 57 25 09 68.
Château Haut-Corbin, le 2007 à 15 €. 05 57 97 02 82.

Que boire avec ...

... des spaghettis à la poutargue ?

PAR ENRICO BERNARDO, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2004

Après les fêtes, le foie se satisfera d'une simple assiette de pâtes, mais le palais s'enchantera si on y ajoute un peu de poutargue (ou boutargue). En Corse, en Tunisie, en Sicile, en Grèce, on apprécie depuis la nuit des temps les arômes complexes et les saveurs iodées de ces œufs de mulet salés, séchés et pressés jusqu'à atteindre la consistance – et la teinte – d'un bâton de cire. Très aromatique, fortement iodée, la poutargue râpée ou détaillée en très fines lamelles va enchanter de simples pâtes. On évitera évidemment les vins rouges. On leur préférera des blancs issus de régions solaires, et même du littoral méditerranéen : un patrimonio corse, issu du seul cépage vermentinu, ou un roussillon né d'un assemblage à partir de macabeu et de grenache blanc. Le premier, j'irais volontiers le chercher au Domaine Leccia : les vins y ont un caractère un peu sauvage qui évoque la garrigue, avec des notes de thym, de sauge, de myrte, d'abricot. En bouche, une rondeur chaleureuse, avec beaucoup d'intensité et de persistance. Le deuxième, élaboré

par le Domaine Gauby, à Calce, exprime très exactement son terroir : profondeur, gourmandise, chaleur. Son bouquet de fruits jaunes (pêche, abricot) légèrement épicé, rappelant le poivre blanc, *parviendra sans peine à exalter* les saveurs iodées de la poutargue. Et puis, tant qu'à suivre les chemins de la poutargue, il faudra déguster aussi en Espagne, dans le sud de l'Italie ou sur le littoral croate : la découverte rendra le mariage étonnant et divin !

MA SÉLECTION
Domaine Yves Leccia : www.yves-leccia.com
Domaine Gauby : www.domainegauby.fr

www.ilvinobyenricobernardo.com

BERNHARD WINKELMANN/MADAME FIGARO

Eléments de recherche : COTES DE BORDEAUX : vin de Gironde (33), toutes citations

LE FIGARO et vous.
14 BOULEVARD HAUSSMANN
75438 PARIS CEDEX 09 - 01 57 08 50 00

07 JANV 10
Quotidien Paris
OJD : 320003

Surface approx. (cm²) : 652
N° de page : 5

Le Vin

Jean Tulard : « Le chambertin, c'est Napoléon »

PROPOS RECUEILLIS PAR
CLAUDINE ABITBOL

INTERVIEW L'historien, spécialiste de Napoléon Bonaparte, est membre du Club des cent et de l'Académie des gastronomes.

Que buvait Napoléon ?
Il ne se déplaçait jamais sans son chambertin, qu'il coupait d'eau. Il buvait les champagnes Moët (tout court) et Dom Pérignon. À Sainte-Hélène, il se rabat sur un moelleux d'Afrique du Sud, le vin de Constance.

Et les bordeaux ?
Talleyrand achète en 1801 le vignoble de Haut-Brion, mais le revend en 1804 quand il apprend que Napoléon préfère les bourgognes...

Le vin a-t-il une dimension historique ?
Le vin renvoie à des personnages historiques. Le chambertin, Napoléon, le jurançon, Henri IV, le saint-pourçain, Philippe Le Bel, le sancerre, Louis XIV...

Quels sont vos goûts ?
J'aime les bordeaux. Ayant été élevé pendant la guerre à Albi, je suis un défenseur du gaillac rouge qui accompagne mon foie gras.

Dans votre Dictionnaire amoureux du cinéma (Plon, novembre 2009), quelles scènes fétiches autour du vin ?
Les Tontons flingueurs, les péplums avec Néron ou bien *La Tour de Nesle*... ■