



## TENDANCES VINS

# Bordeaux primeurs 2011,

**Accessible.**  
Le millésime 2011 fut difficile à élaborer. Mais, bonne nouvelle, les vins sont plaisants et les prix en baisse.

PAR JACQUES DUPONT

Une décennie vient de se conclure comme jamais Bordeaux n'en avait connu. De 2000 à 2010, pas un seul millésime vraiment mauvais. Avec en plus quelques très grands ou cités comme tels : 2000, 2005, 2009, 2010... Et d'autres moins «starifiés» mais tellement plaisants dans nos verres : 2001, 2002, 2004, 2006, 2008. On peut trouver moins intéressants 2007, plus fluet, et 2003, adoré par les Américains mais surchauffé et décevant mis à part quelques exceptions médocaines. Derrière cette cascade de bonnes années et surtout derrière les deux vedettes 2009 et 2010, le petit dernier et premier d'une nouvelle décennie a bien du mal à se faire reconnaître. Comme le dit à Cantenac-Brown José Sanfins : «Le vrai handicap du 2011, ce n'est pas la météo, c'est qu'il arrive après 2009 et 2010!» Mais il est vrai que cette météo n'a guère contribué à faciliter la tâche des producteurs. Une météo «à l'envers»,

résume Lucien Guillemet, voisin de José à Boyd-Cantenac. Un mois d'août en avril, et des faux beaux jours en juillet, du froid et des pluies. «Avec son véritable été advenu au printemps, sa précocité inaccoutumée, son déficit d'ensoleillement en juillet, son mois d'août plus humide que la moyenne et son été retrouvé aux portes de l'automne, 2011 offre une climatologie étrange dont les conséquences étaient imprévisibles», confirme la faculté d'œnologie de Bordeaux dans sa note annuelle sur le millésime. Il faut se souvenir des températures du mois d'avril, le plus chaud depuis 1900, un thermomètre qui grimpe jusqu'à 27 ou 28 °C à Bordeaux. Mais le fait le plus marquant, déterminant même, c'est la sécheresse. «Nous avons eu en tout et pour tout 300 millimètres de pluie de fin janvier au 30 septembre», raconte Philippe Blanc (Beychevelle), ce que confirment les relevés opérés à la station de Mérignac (voir schéma). Malgré les pluies surabondantes qui s'abattent en août et surtout dans la seconde quinzaine de juillet, le manque d'eau de janvier à juin figure le marqueur principal de ce millésime.

Comme toujours, il y a eu les orages surnois, la grêle tranchante qui s'est attaquée à Sauternes sur 500 hectares et à la veille des vendanges sur Saint-Estèphe, obligeant les propriétés à avancer de quel-

ques jours la date de début de récolte. Mais il s'est produit en 2011 un phénomène assez exceptionnel qui, comme le dit la faculté, en a rajouté dans «cette impression d'un millésime au climat étrange». Un très gros coup de chaud le dernier week-end de juin (26 et 27) a grillé des baies (on appelle cela un échaudage). Le thermomètre a flambé jusqu'à 40 °C. Les grappes exposées au soleil le plus chaud ont été pratiquement brûlées. Le cabernet-sauvignon,

«LE VRAI HANDICAP DU 2011, CE N'EST PAS LA MÉTÉO, C'EST QU'IL ARRIVE APRÈS 2009 ET 2010!»

JOSÉ SANFINS,  
CHÂTEAU  
CANTENAC-BROWN

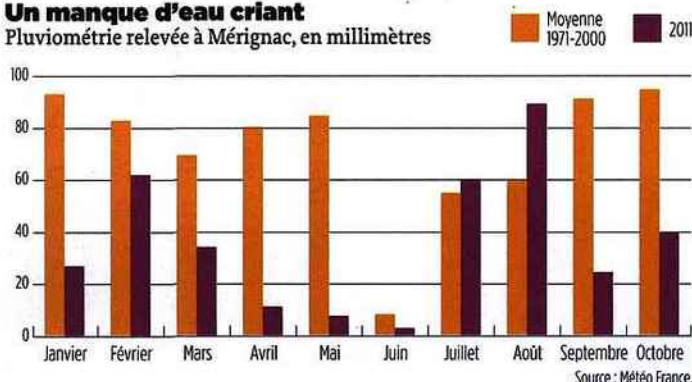
cépage tardif que l'on plante sur les sols les plus secs pour optimiser sa maturité, a le plus souffert de cet échaudage, compromettant ainsi les futurs volumes de la récolte : «Les grappes partiellement brûlées commencent une véraison irrégulière et durent, de ce fait, être éliminées lors de la vendange en vert. Curieusement, le merlot, pourtant plus sensible à la sécheresse que les cabernets, fut moins abîmé par ces deux après-midi brûlants de la fin juin. Sans

doute ses larges feuilles protégèrent-elles mieux les grappes de l'ardeur du soleil.» A cette date, la sécheresse a provoqué une telle avance de la vigne que les vigneron envisagent de vendanger très tôt, plus encore qu'en 2003, année de la canicule. Mais un été maussade, frais et humide ralentit la maturation des baies. On constate même par endroits que la partie végétale de la vigne, qui en principe cesse sa croissance début juillet, se remet à pousser. L'avance fond non pas au soleil mais à l'humidité estivale. Par bonheur s'installe en septembre une fin de saison douce, peu arrosée et plutôt ensoleillée, favorable à la maturation des raisins. Les vendanges des blancs commencent fin août et celles des rouges s'étalent tout au long du mois, pour se conclure au tout début d'octobre.

Mais tous ces étranges événements climatiques ont provoqué un profond désordre dans les vignes de rouge. Sur un même rang, quand certains raisins se montrent bien mûrs et noirs, d'autres sont verts ou roses. Les merlots sur sols pauvres n'ont guère apprécié le

### Un manque d'eau criant

Pluviométrie relevée à Mérignac, en millimètres



# un millésime « normal »



## Référence.

Œnologue conseil des plus illustres châteaux du Médoc, Eric Boissenot intervient avec la même attention dans les petits et les grands crus. « J'admire son respect du terroir et des équipes, sa discrétion, son ouverture d'esprit et sa culture », dit de lui Jean-Philippe Quié (Rauzan-Gassies, cru classé de margaux).



**Château Palmer**  
Le meilleur  
des margaux



**Château La Bouade**  
L'aventure de deux  
copains



**Château  
Charmail**  
Digne d'un cru  
classé



**Château  
Courrèges**  
Le bonheur  
à 10 euros



**Vieux Château  
Certain**  
Le plus élégant des  
pomerols



**Château La  
Grâce Dieu**  
On accueille  
tous les jours

■■■ régime sec du printemps, et les pluies de l'été ont gonflé les baies et dilué la matière. Les cabernets, plus tardifs, ont certes bénéficié du beau temps de fin de saison, mais les grains sont très petits et les jus peu abondants.

### Que faut-il en déduire ?

**1 -** Pour la très grande majorité des vins rouges, ce millésime s'est construit autour du cabernet-sauvignon et du cabernet franc, qui ont mieux supporté les aléas climatiques. Ils constituent dans chaque grand vignoble, rive droite (Saint-Emilionnais, plutôt franc) comme rive gauche (Médoc et Graves, plutôt cabernet-sauvignon), la colonne vertébrale autant sur le plan aromatique que sur la structure tannique. A cet égard, il est intéressant de relever que les cabernets font un retour en force dans les plantations bordelaises. Leur « rival », le merlot, issu d'un croisement ancien entre le cabernet franc et un cépage quasi disparu, la madeleine noire, n'a connu le succès qu'après le phylloxéra (fin du XIX<sup>e</sup>) et la replantation du vignoble avec des rameaux greffés sur des racines (porte-greffe) d'origine américaine. Très capricieux auparavant,

il s'est particulièrement bien adapté à ce nouveau statut racinaire, devenant plus régulier dans les rendements. Le merlot a connu son apogée dans les années 90 et 2000 que l'on peut, si l'on ne craint pas les parallèles hasardeux, qualifier de bling-bling dans le vin. Rondeur, alcool, tanins épais et crémeux, il se prête assez facilement, pour peu qu'on le vendange tard et qu'on extraie beaucoup, aux démonstrations puissantes et voyantes. Il peut aussi donner des vins fins et gourmands (Pétrus) si on le traite « normalement ».

**2 -** Les dates de vendanges ont fait figure de casse-tête pour les producteurs, contraints de nettoyer en faisant tomber tout ce qui était cuit, vert, rose ou pourri, contraints également de « picorer » dans les parcelles à la recherche du juste mûr.

**3 -** Les grands vins sont ceux qui, issus d'une vendange mûre et bien triée, ont subi des vinifications très raisonnables, ne cherchant pas à trop extraire. Les bons tanins, ceux qui donnent du soyeux, sont sortis des peaux au départ des opérations. Ils risquaient d'être gommés par des tanins plus rustiques et astringents conte-

nus dans les pépins, si on insistait un peu trop pendant les macérations.

**4 -** Ces vins rouges se situent dans une fourchette de qualité comparable à 2004, 2006 ou 2008, avec parfois un peu plus de chair. Des vins vifs, élégants et digestes. Ou, comme le résume François-Xavier Borie (Grand-Puy-Lacoste): « On entend que 2011, c'est moins ceci ou moins cela... C'est autre chose, avec de l'élégance et beaucoup de structure. Un millésime d'une grande précision, mais pas de même structure que 2010 ou 2009. Ce n'est pas construit en épaisseur mais joliment fait. Ça demande beaucoup d'investissements, des équipes et des décisions. Il faut un costume adapté à ce que la nature nous a donné et pas rajouter des épaulettes. »

**5 -** Les raisins blancs, à l'inverse des rouges, ont apprécié cet été en demi-teinte, le froid préservant les arômes et l'acidité. Le millésime 2011 représente sans aucun doute une sorte de modèle pour les vins blancs secs issus des cépages sauvignon et sémillon. Une qualité bien supérieure à celle de 2009 et 2010.

**6 -** Rarement, Bordeaux a vendangé aussi tôt ses blancs moelleux et liquoreux. Ceux qui possèdent des archives lointaines (Château d'Yquem, par exemple) n'ont pas trouvé d'année aussi précoce depuis... 1896. Dès le 5 septembre, on ramassait des raisins atteints de pourriture noble. Des vins frais, vifs, dont l'acidité cache une teneur en sucre résiduel assez élevée. Comparé à la puissance et à la générosité des millésimes comme 2007 ou 2009, qui affichaient leurs trésors aromatiques dès la naissance, 2011 figure un vin plus pudique, qui ne se livrera qu'au bout de quelques années.

BAPTISTE FENOUIL/REA POUR « LE POINT »



**Artisan vinificateur.** Ludovic Battistin, Domaine d'Argilius (Castillon-côtes-de-bordeaux).

### Evolution des prix

Evolution des prix de quelques grands crus, de 2008 à 2011. Il s'agit du prix hors taxes de revente conseillé au négoce par la propriété. A l'arrivée, suivant les cours et le parcours du vin, ce prix peut être largement dépassé.



**Défense de la propriété familiale.** Véronique Guilhamon, Château Bel-Air (pomerol).

## Prix à la baisse

Parler de prix à Bordeaux ne signifie pas grand-chose. Peu de vins dépassent les 20 euros et ceux qui affichent des tarifs en or massif ne représentent pas 1% de la production girondine. Lafite-Rothschild, leader des premiers grands crus classés, a annoncé très tôt une baisse moyenne de 50%. Une façon de faire comprendre au marché européen, éclipsé avec 2009 et 2010 par les acheteurs lointains et très fortunés, qu'il redevenait un partenaire acceptable. Parfait, mais il s'agit tout de même d'une baisse par rapport au prix des 2010... Pour mémoire, le prix hors taxe du millésime 2010 était de 600 euros (ce qui se traduisait parfois par 1 000 ou 1 200 euros TTC pour un particulier en bout de ligne!). Même avec une baisse de 50%, on est loin de retrouver celui de 2008: 130 euros...

Mais ce que Lafite, Mouton, Margaux ou Latour (qui renonce à partir de 2012 à vendre en primeur) se permettent, c'est-à-dire maintenir des prix élevés, car ils font davantage partie de la famille des produits de luxe que de celle des vins consommables, tous ne le peuvent pas. Les autres crus, même célèbres, ne sauraient imposer un prix inadapté à une demande pas très nerveuse. Les acheteurs américains ne se ruent

que sur les très grands millésimes, et les nouveaux marchés asiatiques se sont «gavés» avec 2009 et 2010. Il faut désormais leur laisser le temps de la digestion. Cos-d'Estournel, pourtant un cru de grande notoriété, pour avoir annoncé un prix primeur un peu trop élevé de son 2011, est demeuré encastré un bon moment... «Les 2010 ont été vendus trop cher. Il reste encore pas mal de 2010 invendus et nos clients ont cette année des budgets limités, nous confie sous couvert d'anonymat un opérateur important. Le climat macroéconomique est sombre et, last but not least, psychologique, nos clients n'ont pas envie de ce millésime qui n'est pas exceptionnel et dont les prix ne baissent pas assez.»

Les autres vins, l'immense majorité des étiquettes citées dans notre supplément, ne jonglent pas avec les prix. Bernard Audoy, propriétaire en famille et raisonnable de Cos-Labory, 5<sup>e</sup> cru classé en saint-estèphe, résume ainsi le phénomène: «Autrefois, quand un 5<sup>e</sup> comme moi était à 10 euros, un 2<sup>e</sup> cru classé était à 20, et un 1<sup>er</sup> à 80. Aujourd'hui, quand je suis à 10 euros, mon voisin est à 80 et un 1<sup>er</sup> à 250...» A 250 euros, on peut diviser son prix par deux; quand on est à 10 euros, à moins de mettre la clé sous la porte, c'est déjà beaucoup plus difficile... ■

## Bordeaux vire au vert

«Passer au bio, avec notre climat océanique, vous n'y pensez pas! On n'est pas dans le Languedoc, ici...» C'était, voilà peu, la réponse obligatoire que s'attiraient les curieux quand ils avaient le culot de questionner sur ce sujet un responsable de cru classé médocain. Les temps changent. Depuis que Pontet-Canet, à Pauillac, a montré l'exemple, le nombre de crus qui s'essaient – ou disent le faire – à la culture bio suit une courbe exponentielle. Certains, sincères, se sont engagés dans une authentique démarche d'expérimentation qui tient compte des contraintes physiques et économiques de crus qui relèvent davantage de la PME que de l'artisanat. D'autres regardent davantage vers la réussite de Pontet-Canet, qui n'a jamais récolté autant d'éloges et vendu aussi cher ses bouteilles que depuis qu'il s'est converti à la biodynamie... Cela fait sourire parfois amèrement ceux qui ont toujours pratiqué le labour et voient un voisin adepte du désherbage chimique communiquer sur ses essais «en bio»! Mais qu'importe, le mouvement est lancé et semble irrémédiable. Les pionniers bordelais, longtemps très seuls, se voient rejoints par des alliés de poids. L'œnologue, professeur et vigneron Denis Dubourdieu, un «laboureur» de longue date, annonce que la totalité des 130 hectares de ses propriétés sera certifiée bio l'an prochain. Château Latour construit une écurie qui accueillera sept ou huit chevaux; déjà six d'entre eux labourent une trentaine d'hectares de vignoble historique. Le premier des barsacs, Climens, est dans sa totalité travaillé en biodynamie... ■ J. D.

BAPTISTE FENOUIL/REA POUR «LE POINT»

Lafite-Rothschild pauillac, 1 <sup>er</sup> GCC	Pontet-Canet pauillac, 5 <sup>e</sup> GCC	Cos-d'Estournel saint-estèphe, 2 <sup>e</sup> GCC	Bechevelle saint-julien, 4 <sup>e</sup> GCC	Du Tertre margaux, 5 <sup>e</sup> GCC	Beau-Séjour-Bécot saint-émilion, 1 <sup>er</sup> GCC
2011: 420 €	2011: 66 €	2011: 108 €	2011: 45,50 €	2011: 20,90 €	2011: 34,80 €
2010: 600 €	2010: 100 €	2010: 198 €	2010: 54 €	2010: 23,75 €	2010: 48 €
2009: 550 €	2009: 72 €	2009: 210 €	2009: 44 €	2009: 21,35 €	2009: 43,20 €
2008: 130 €	2008: 43 €	2008: 65 €	2008: 21,50 €	2008: 15,90 €	2008: 26,40 €