



Dossier

Saint-Émilion le classement de L'Express

La tension monte dans le Libournais. Après le feuilleton judiciaire qui a vu la dernière révision du classement de saint-émilion annulée par le tribunal administratif, en 2008, quatre ans ont été nécessaires pour mettre au point un nouveau règlement. 96 propriétaires (pour 72 « sortants ») concourent au titre recherché de « grand cru classé » ou, mieux, de « premier grand cru classé ». Verdict en juillet. Avec l'aide de Thierry Desseauve, L'Express livre son tableau d'honneur : les crus qui confirment, ceux qui méritent d'être promus et les décevants.



GERARD UFFRAS

Dans l'histoire pluri-centenaire des classements de crus bordelais, celui de Saint-Émilion est d'invention assez récente. Lors de la création du « Classement des crus du département de la Gironde », en 1855, seuls les vins du Médoc, à l'exception du graves Haut-Brion, apparaissaient en rouge. A l'époque, les vins de la presqu'île valaient en moyenne trois fois plus cher que ceux de Saint-Émilion. Il fallut attendre plus d'un siècle pour que, en 1959, soit créé, à l'initiative des viticulteurs locaux, un classement officiel spécifique. Contrairement à celui de 1855, immuable, cette hiérarchie prévoyait d'être révisée tous les dix ans. Et elle le fut en 1969, puis 1986, 1996 et 2006. On distingua deux catégories, les grands crus classés et les « premiers grands crus classés », eux-mêmes divisés en « A » (les seuls Cheval Blanc et Ausone) et « B ». Le classement de Saint-Émilion consacre ou pro-

voque des changements importants de statut pour les domaines, mais plus encore de la valeur foncière des crus, d'autant qu'il juge le vignoble et non la marque. A la différence du Médoc, où l'évolution de la surface plantée de la plupart des crus classés, en quelque 150 ans, a considérablement évolué (souvent beaucoup plus vaste) sans incidence sur le classement, l'assiette foncière constitue l'un des critères déterminants du dispositif saint-émilionnais. Les enjeux financiers liés à ce classement ont donc pris une telle importance que la dernière révision a été l'objet de plusieurs recours portés par des propriétaires mécontents. Et a vu l'ensemble de ses résultats invalidés par la justice. Celui qui sera publié cet été remplacera donc l'édition 2006. Ce nouveau classement, effectué sous la responsabilité d'une commission de personnalités choisies par l'Institut national des appellations d'origine (Inao), s'appuie



GERARD UFERAS

sur un organisme agréé de certification, qui examine les dossiers et réalise les dégustations d'échantillons prélevés sur les dix derniers millésimes produits par la propriété. Au terme de cet examen, sera considéré « grand cru classé » tout cru ayant obtenu une note supérieure ou égale à 14/20

à partir de la dégustation des vins (50 % de la note), de sa « notoriété » (20 %), des caractéristiques géologiques et topographiques du cru (20 %) et de sa conduite viticole et œnologique (10 %). Pour la mention « premier cru classé », les coefficients changent : 30 % pour la dégustation, 35 % pour la notoriété (y compris le prix du vin), 30 % pour la géologie et 5 % pour la pratique viti-vinicole, la note minimale étant portée à 16 sur 20. Enfin, l'arrêté du ministre de l'Agriculture prévoit que des

La valeur foncière des crus, un critère déterminant du dispositif saint-émilionnais

« aptitude au vieillissement ». Au final, pas moins de 96 crus ont présenté leur candidature. Au vu des critères retenus et en s'appuyant sur notre propre expérience, qui nous a conduits, chaque année depuis plus de vingt ans, à déguster de 200 à 300 crus de Saint-Émilion, nous pouvons nous livrer pour les lecteurs de L'Express à l'exercice singulier de déterminer ceux qui, à nos yeux, mériteraient d'être classés et à quel niveau. ■

THIERRY DESSEAUVE

distinctions A et B peuvent être proposées aux premiers crus « compte tenu de leur notoriété et de leur aptitude au vieillissement », ce qui ne manque pas de laisser rêveur tant le minimum qu'on puisse attendre des dix derniers millésimes d'un cru classé est qu'ils témoignent d'une

Depuis le milieu des années 2000, Cheval Blanc enchaîne les réussites éblouissantes. Ici, le fameux nouveau chai, conçu par Christian de Portzamparc, inauguré l'an dernier.

« L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION »



NOTRE CLASSEMENT

Les Premiers grands crus classés « A »

• **Indiscutables** : les deux sortants, Ausone et Cheval Blanc, justifient aujourd'hui plus que jamais leur rang. À un terroir homogène et très spécifique pour l'un et l'autre, ils ajoutent une notoriété exceptionnelle fondée pour Ausone sur la rareté et pour Cheval Blanc sur le prestige, notamment de ses copropriétaires (Albert Frère et Bernard Arnault), avec des prix sans équivalent dans le secteur : autour de 1400 € pour une bouteille d'Ausone 2010, et de 1000 € pour Cheval, soit trois à quatre fois plus que le plus cher de leurs compétiteurs (Pavie). Mais côté qualité, les deux crus sont également impressionnants : Ausone est au sommet depuis 1997, date à laquelle Alain Vauthier en est devenu seul propriétaire et très doué vinificateur, tandis que, irrégulier jusqu'au milieu des années 2000, Cheval Blanc enchaîne depuis les réussites éblouissantes.

• **Challengers** : Pavie et Angélus sont les deux seuls crus qui pourraient, par la qualité intrinsèque de leurs vins (depuis une bonne vingtaine d'années pour Angélus, sur qui veille Hubert de Boüard, et depuis 1998 pour Pavie, lorsqu'il fut racheté par le brillant Gérard Perse), prétendre à un tel classement. Reste qu'ils sont encore loin des deux autres en termes de « valorisation nationale et internationale du vin », un critère qui compte pour plus d'un tiers de la note finale. ■

Pour la mention «premier cru classé», la note minimale est portée à 16 / 20



Les Premiers grands crus classés « B »

• **Indiscutables** : parmi les treize crus consacrés en 2006, outre les déjà cités Pavie et Angélus, quatre nous paraissent d'une régularité sans faille depuis près de vingt ans. Le très racé Figeac, le généreux Beauséjour-Bécot et les brillantissimes Pavie-Macquin et Troplong-Monod. On peut ajouter à ces intouchables cinq autres qui ne manquent pas d'atouts malgré quelques faiblesses : Clos-Fourtet, Canon et Trotte-Vieille, tous trois impeccables depuis le début de ce siècle après une longue période plus irrégulière ; La-Gaffelière, jamais au plus haut, mais toujours très bon ; et Bélair-Monange, voisin d'Ausone qui s'appuie, lui aussi, sur un terroir exceptionnel.

Du côté de ceux qui ne sont actuellement pas « premiers », mais mériteraient amplement de l'être, trois noms s'imposent à notre avis : Canon-La-Gaffelière, mené de main de maître depuis plus de trente ans par Stephan Von Neipperg ; l'ancien « vin de garage » Château Valandraud, créé au début des années 1990, devenu par la suite un cru respectable de vingt hectares ; et le génial Terre-Roteboeuf, artistiquement réalisé par François Mitjaville et au plus haut de son appellation depuis un bon quart de siècle au moins.

• **Challengers** : Beauséjour (appelé aussi Beauséjour-Duffau-Lagarosse) nous a régulièrement déçus jusqu'au millésime 2009 où, désormais mené par la paire à succès Stéphane Derenoncourt - Nicolas Thienpont (également en charge notamment de Pavie-Macquin et de Larcis-Ducasse), il a aligné successivement trois magnifiques réussites. Parmi les classés qui pourraient espérer monter en premiers B, trois crus disposant d'un terroir de premier ordre nous ont impressionnés : L'Arrosée (depuis 2004), Larcis-Ducasse et Pavie-Decesse (autre propriété de Gérard Perse).

• **Déclassé** : bien que très bien situé et appartenant à l'une des grandes familles du Libournais, les Moueix, le délicat Magdelaine ne nous a jamais paru à la hauteur de son immense potentiel. Un déclassé réveillerait certainement cette belle endormie. ■

Sera considéré «grand cru classé» tout vin ayant obtenu une note supérieure ou égale à 14 / 20

Les grands crus classés

• **Indiscutables** : de nombreux actuels classés nous paraissent parfaitement tenir leur rang. Les voici par ordre alphabétique : Bellefont-Belcier, Bergat, Berliquet, Chauvin, La-Clotte, Corbin, La-Couspaude, Dassault, Destieux, La-Dominique, Fleur-Cardinale, Fonplégade, Fonroque, Franc-Mayne, Grand-Corbin-Despaigne, Grand-Mayne, Grand-Pontet, Les-Grandes-Murailles, Clos-des-Jacobins, Larmande, Laroze, Monbousquet, Clos-de-l'Oratoire, Le-Prieuré, Clos-Saint-Martin, La-Serre, Soutard, La-Tour-Figeac et Villemaurine.

• Parmi les non classés qui mériteraient de le devenir, trois crus se sont distingués ces dernières années, tant par leur qualité que par le dynamisme de leur propriétaire et les investissements réalisés : Fombrauge, impeccable depuis plus de dix ans et spectaculairement porté par l'in-fatigable Bernard Magrez ; Faugères et son cru frère Péby-Faugères, qui ont encore gagné avec leur acquisition par le propriétaire de Lalique, Silvio Denz et bénéficient d'un des chais les plus spectaculaires du Bordelais ; Bellevue, enfin, assez injustement déclassé, il y a dix ans, et bien repris par Hubert de Boüard (Angélus).

• D'autres crus, plus discrètement, nous paraissent aussi largement à la hauteur : Moulin-Saint-Georges, superbement travaillé par Alain Vauthier (Ausone) ; Jean-Faure, qui bénéficie d'un terroir de plateau de très haut niveau et de l'attention du doué Olivier Decelle ; Quinault-l'Enclos, qui fit beaucoup parler sous la gestion de son ancien propriétaire Alain Raynaud et est aujourd'hui (bien) mené par l'équipe de Cheval-Blanc ; les petits mais superbes Petit-Gravet-Aîné et Clos-Saint-Julien ; l'impeccable et sérieux Pressac ; le brillant Roi-Valentin porté au plus haut par son ancien propriétaire Eric Prissette et bien repris depuis ; et, enfin, le classique Berliquet remis en selle par le duo Dereoncourt-Thienpont.

• **Challengers** : parmi les classés actuels, certains ont été irréguliers depuis dix ans, mais témoignent à leur meilleur de qualités qui en font d'incontestables classés. On rangera dans cette catégorie Balestard-La-Tonnelle, Cap-de-Mourlin, Couvent-

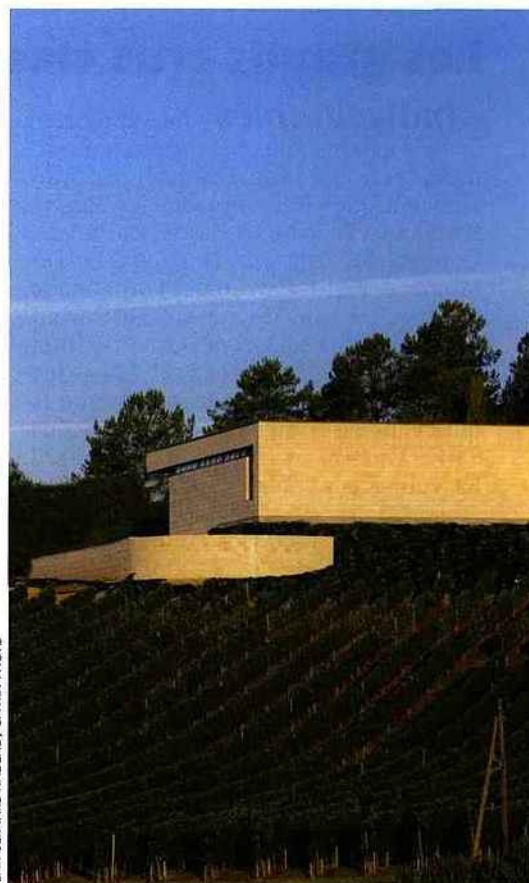
des-Jacobins, Haut-Corbin, Haut-Sarpe, Laniotte, Laroque. Dans les non classés actuels, certains n'ont été repris en main que récemment, mais brillamment. C'est le cas de Faurie de Soucard (impeccable depuis 2008), Lassègue (en progression régulière) ou Yon-Figeac bien redressé par son nouveau propriétaire, Alain Château. La régularité d'autres mérite d'être signalée : Clos-Badon, Ferrand, La-Fleur-d'Arthus, La-Marzelle, La-Tour-Figeac, Trianon et La-Croix-Figeac, par exemple.

• **Déclassés** : malgré le potentiel que leur offre de bons terroirs, nous restons régulièrement sur notre soif avec la dégustation des Cadet-Piola, Corbin-Michotte, Matras, Moulin-du-Cadet, Ripeau ou Saint-Georges-Côte-Pavie. On ne peut pas dire non plus que leur notoriété soit particulièrement mise en valeur. Le maintien d'un classement ne nous paraît donc pas justifié pour ces crus. ■



Silvio Denz, le culte de l'excellence

Classés ou pas ? Le verdict sera rendu dans quelques semaines. Après des années d'investissement, parfois spectaculaires, Silvio Denz présente ses grands crus Château Faugères et Château Péby Faugères au classement 2012 des saint-émilion. Le Pdg de Laliq possède encore cinq autres domaines en France et à l'étranger. 30 000 bouteilles affolantes dorment dans les caves de ce passionné d'art... à la discrétion toute helvétique. Portrait d'un self made man à qui tout réussit.

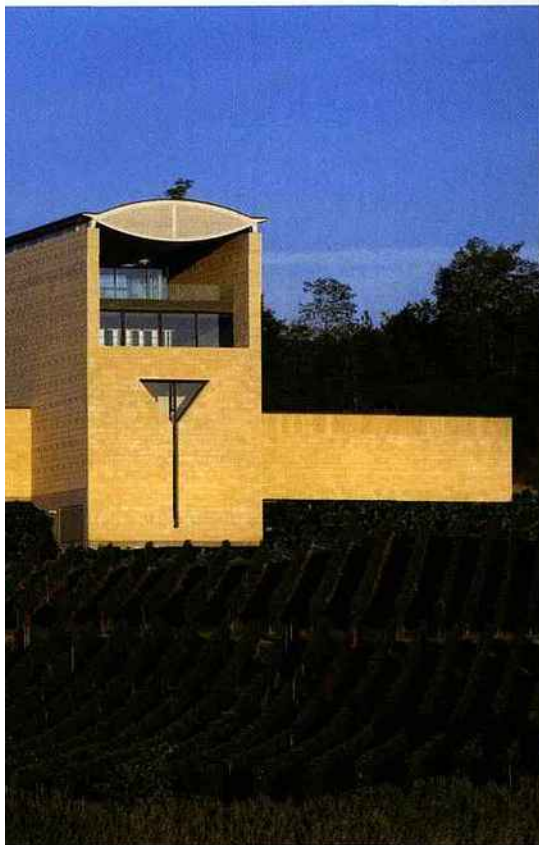


JEAN-BERNARD MADEAU / SPITRIT PHOTO



Rapide, précis, discret. Et déterminé. Passionné aussi, sans nul doute. Mais Silvio Denz n'achète pas pour se faire plaisir, tel un collectionneur, ce qu'il est aussi par ailleurs. Pour cet homme d'affaires suisse de 55 ans, l'aventure du vin, en tant que propriétaire, a commencé il y a quinze ans. Chaque château est un investissement. Il en possède sept : cinq en France - Faugères, Péby Faugères, Rocheyron, en AOC saint-émilion (il partage ce dernier avec l'œnologue Peter Sisseck), Chambrun (lalande de pomerol), Cap Faugères (Castillon côtes-de-bordeaux) - et deux à l'étranger, en participation - Clos d'Agon, sur la Costa Brava (Espagne), et Montepeloso, en Maremma (Toscane). Denz cherche les terroirs les plus prometteurs et en tire le meilleur. Depuis qu'il a acheté Château Faugères, en 2005, à Corinne Guisez (après avoir visité une trentaine de propriétés, conseillé par son ami Stéphane Von Neipperg, propriétaire de La Mondotte et de Canon La Gaffelière), il n'a eu de

cesse d'améliorer ce grand cru unanimement considéré comme l'une des étoiles montantes de Saint-Emilion. Objectif : se hisser au rang de grand cru classé lors du prochain classement des vins de l'appellation. Ce sont même deux de ses domaines qui concourent cette année : Faugères donc, et Péby Faugères, dont « Robert Parker considère qu'il a les qualités d'un premier grand cru classé », indique, non sans fierté et dans un parfait français, l'helvétique dirigeant. Tout a été mis en œuvre ces dernières années : le travail entièrement manuel dans les vignes (37 hectares de merlot, cabernet-franc et cabernet-sauvignon, moyenne d'âge 35 ans, pour Faugères ; 7,45 h. de merlot pour Péby Faugères, moyenne d'âge 45 ans), « cultivées en viticulture durable, raisonnée et intégrée » ; l'extrême sélection - « un rendement de 18 à 28 hectolitres à l'hectare quand la moyenne alentour est de 40 ». Le tout couronné par le « chai d'œuvre » de Faugères, signé par Mario Botta, surnommé « le maître de la lumière et de la gravité » (à qui l'on doit notamment le musée d'Art moderne de San Francisco) et qui a réalisé ici une « cathédrale » élevée au culte du vin (voyez



D.R.

le calice qui orne la tour de l'édifice...) Un geste architectural radical dans le paysage figé de Saint-Emilion, classé au patrimoine mondial, mais pas iconoclaste, car il s'agit avant tout d'un outil technologique au service du vin, à quelques millions d'euros. Et c'est encore Mario Botta qui conçoit, pour 2013, le nouveau chai de Péby Faugères, dont le permis de construire vient d'être accordé.

S'il est un homme de passions, Silvio Denz est aussi un homme de raison. Pas de grandes envolées sur sa réussite, et un pragmatisme à toute épreuve. Aucun dithyrambe sur ses trésors. Au nombre desquels les 30 000 divins flacons qui sommeillent dans ses caves personnelles. « L'amour du vin, je le dois à mon père. Il appréciait et collectionnait les grands bordeaux. Il les décantait et les carafait à la bougie... C'est lui qui m'a initié. Il avait même acheté quelques arpents très pentus de pinot noir, au bord du Rhin, notre berceau familial, où j'ai travaillé adolescent. C'était naturel, pour moi. Mais de là à imaginer que je serai propriétaire de châteaux à Bordeaux... Bref, vers 30 ans, j'ai commencé à constituer ma propre cave. Des

deuxièmes et troisièmes vins pour former mon goût. Puis les premiers. Depuis plus de vingt ans, j'achète à Bordeaux en primeurs. J'ai commencé par une ou deux caisses, et quand j'ai su exactement ce que je préférais, j'ai acheté davantage. C'est comme ça que je possède aujourd'hui toutes les verticales de tous les grands crus de Bordeaux depuis 1982 ». Au moins une caisse de chaque, souvent plus. Ses préférés ? « Lynch Bages (pauillac), Pavie, La Mondotte (saint-émilion), Léoville Poyferré, Léoville Barton (saint-julien), Palmer (margaux), Trotanoy (pomerol), Pape Clément, Haut Brion, Haut Bailly (pessac-léognan). » En blancs, il cite Smith Haut Lafite, Domaine Chevalier, Pape Clément, encore. En bourgogne, certains meursaults et bâtard-montrachets de Louis Jadot. Et il y a ce Petrus 1990 : « il ne m'en reste que quelques bouteilles, mais je me fais un plaisir de les ouvrir ». Une erreur, un regret ? Ca ne dure pas longtemps : Silvio est aussi patron de

Homme d'affaires avisé, collectionneur d'art investi, Silvio Denz nourrit les plus grandes ambitions pour son Château Faugères. A gauche, le nouveau chai, cathédrale dressée dans les vignes.



deux maisons de négoce et du plus grand établissement de vente aux enchères de vin en Suisse, « Les Grands Vins Wermuth S.A. ». Il achète, il vend, il revend.

« L'audace de Lalique me fascine »

Idem pour les chefs-d'œuvre d'art moderne et contemporain qui ornent les murs de ses maisons, en France, en Suisse, en Grande-Bretagne. Ça va, ça vient. Mais sa collection de flacons de parfum de René Lalique, la plus importante au monde, il l'a léguée, l'an dernier, au musée Lalique de Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin). Denz, fortune faite dans la parfumerie, collectionnait les créations du maître depuis quelques années déjà lorsqu'il a racheté la cristallerie, en 2007. « L'audace de Lalique me fascine. Toutes ses inventions dans le verre et le cristal, il les a d'abord appliquées au flaconnage. Jusqu'à ses 85 ans, il a été incroyablement productif. Pour moi, Lalique est un génie ». Évidemment, Bacchus, l'un des thèmes majeurs du créateur, n'a pas échappé à cet amoureux du vin. Le vase Bacchantes (1927) est encore aujourd'hui le bestseller de la maison, réédité dans la collection Hommage pour les 150 ans de René Lalique. Réédités également, la carafe Ceps, la coupe Côte d'Or, avec ses bacchantes et ses sarmement stylisés, le vase Avallon figurant des oiseaux se régaland de raisins. Cette fascination de Lalique pour le plaisir bachique ne doit sans doute rien au hasard. L'artiste est né à Aÿ, en Champagne, descendant de vigneron producteurs de champagne. Mais aimait-il le vin ? Son calice ou vase à boire (1899) pourrait le laisser imaginer. Lalique inspiré par le vin, Denz inspiré par Lalique... Depuis le millésime 2009, Péby Faugères est doté d'une nouvelle bouteille, gravée



Dans les entrailles du
« chai d'oeuvre » de
Faugères signé par
l'architecte Mario Botta.

JEAN-BERNARD MADEAU / SPIRIT PHOTO

d'un motif créé par le maître verrier pour l'Orient Express, Les Merles et les raisins. Lalique encore : à Wingen, Denz a entrepris de rénover, avec toujours la complicité de Mario Botta, la maison de l'artiste pour la transformer en hôtel de luxe (sept suites) et restaurant gastronomique. Où l'on servira certainement les saint-émilion de Silvio, dans des verres œnologiques universels, qu'il a conçus avec le dégustateur James Suckling pour Lalique (sortie cet automne).

Synergie des affaires, partage des passions... Silvio n'aime rien tant que réunir ses amis fins connaisseurs pour les régaler des plus beaux nectars de sa cave. Cet amphitryon est capable d'ouvrir en une soirée une quinzaine de grands crus dont les millésimes couvrent deux siècles, tel un Cos d'Estournel 1868, acquis dans une vente à Munich, il y a quinze ans et qu'il n'aurait raté pour rien au monde. Ou encore un château Ausone 1920, qui appartenait à son père. Il adore organiser des dégustations à l'aveugle et des verticales mémorables...

« Après, on philosophe ! Ici, à Bordeaux, on fait du vin depuis les Romains, le monde entier en achète depuis quatre cents ans, il y a bien une raison... ». Entre ses voyages incessants pour Lalique, pour Art & Fragrance, sa société de création et de distribution de parfums, pour ses activités immobilières qu'il dirige depuis Londres, ou encore pour découvrir les dernières innovations viti-vini dans la Napa Valley, il apprécie aussi, dans sa chartreuse xviii^e de Faugères, devant un Miro ou un Fernand Léger, de « simplement savourer un verre de blanc et rester seul avec ses pensées ». Pour mieux conclure : « Mon cœur est à Bordeaux ». ■

BÉATRICE BRASSEUR