



Eric Beaumard,
vice-meilleur sommelier
du monde, directeur
du V (à gauche) et
le génial consultant
Stéphane Derenoncourt :
le vin au plus haut niveau.

UNE CHALEUREUSE DÉGUSTATION

LE MILLÉSIME BONHEUR

L'événement est sacralisé. Il se déroule dans l'un des somptueux salons de l'hôtel George V à Paris. Une centaine de producteurs, debout derrière les rangées de tables, présentent leurs vins alignés comme à la parade.

Is semblent rendre hommage à l'homme qui les a révélés, élevés et conduits jusqu'ici, Stéphane Derenoncourt, maître de cérémonie de cette dégustation primeurs Terroirs 2015, la 13^e depuis la fondation de sa société de consultants. Ce Ch'ti sans boulot, venu de Dunkerque en stop et débarqué un jour d'automne dans le Bordelais, sac à dos, cheveux longs, guitare en bandoulière, pour faire la vendange, n'en est plus reparti. C'était en 1982. Trente-quatre ans plus tard, il est devenu l'un des spécialistes les plus écoutés de l'univers du vin. Il conseille 130 domaines et châteaux en France et à travers le monde - Italie, Grèce, Espagne, Portugal, Allemagne, Autriche, Grande-Bretagne, États-Unis, Maroc, Turquie, Syrie, Liban, Ukraine, Géorgie, Mexique...

Tandis que passent de l'un à l'autre les initiés, journalistes spécialisés, sommeliers, cavistes, courtiers, négociants, acheteurs, prescripteurs, le verre à la main, chacun y verse son éclat de velours grenat. On le regarde, on le mire, on le respire, un tour en bouche comme une valse, on recrache et c'est jugé. La trace qu'il laisse est encore une indication : frais, acide, amer, léger ou concentré ? Trop ou trop peu. Il y a plusieurs bouches dans un même vin. Elles correspondent aux instants qui se succèdent : le début, le milieu et la fin. Comme dans les livres. Le vin se boit aussi avec le nez. La première impression est essentielle : couleur, senteurs graphitées (mine de crayon), de boîte à cigares sont les indices d'un grand cru. Les défauts sont vite identifiés : en bordeaux, la groseille comme la framboise trahissent un raisin non



"CHACUNE DE MES CUVES RESSEMBLE À UNE BOÎTE DE CAVIAR OUVERTE..."

parvenu à maturité. Le cassis est bienvenu. Un nez ou un goût de poivron signifie un cabernet sauvignon pas mûr. La « planche » indique un goût de mauvais bois. Végétal vert est un défaut, végétal frais n'en est pas un.

Quant au fameux goût de bouchon, il est dû au trichloro-anisol, un dérivé du chlore facilement identifiable. Mais ce 2015 sort à peine des cuves et vient juste d'être mis en bouteilles pour la circonstance. Comment aurait-il eu le temps d'être contaminé ?

Rien de tous ces défauts dans ce millésime heureux. Ample et généreux, mûr et puissant, construit, solide et savoureux, avec de la douceur souvent avant toute chose... Ainsi s'exprime le 2015 en Bordelais et ailleurs, résultat d'une miraculeuse unanimité planétaire. Il serait bon partout ! Une sorte d'internationale viticole enfin réalisée.

En saint-émilion : un Château Pavie-Macquin profond et aux exquis notes salines, un Cadet-Bon frais avec de belles notes grillées, La Tour Figeac en fruit et tanins de soie, Château Fonplégade élégant et tout en finesse, La Gaffelière racé et gourmand, Clos Fourtet charnu, Beauséjour dense et charmeur, Larçis-Ducasse, un plaisir à pleine bouche, un puissant Sanctus, si frais en finale. Petit-Village est un bijou en pomerol. En Pessac-Léognan : soyeux Larrivet Haut-

Brion, rondeur et notes réglissées de Carmes Haut-Brion, caressant Domaine de Chevalier. En médoc, un Château de Malheret charnu et épanoui, gourmand Patache d'Aux, Malescasse élégant et fruité. Château Talbot tendre et séduisant en saint-julien, solide Prieuré-Lichine en margaux, ainsi qu'un gourmand Pavail de Luz... Et Domaine de l'A, enfin, le vin du consultant lui-même, parce que ce dernier ne se résigne pas à faire uniquement le vin des autres : finesse, fraîcheur et minéralité, les trois grâces vineuses que Stéphane Derenoncourt n'en finit pas de courtiser.

« Les vins doivent raconter une histoire, dit-il. Ce 2015 nous parle d'une année qui s'est bien rattrapée après un hiver attardé jusqu'à fin mars. Un été précoce à suivre avec quinze beaux jours en avril. Floraison rapide. Beau temps jusqu'en septembre. Les jours qui passent nous laissent alors rêver au grand millésime. Il le sera ! Ce genre de millésime qui vous laisse le choix de ramasser comme vous l'entendez. Celui de l'expression des styles, de la créativité. Le vin doit rester un plaisir. J'aime la puissance, le minéral, l'élégance, la rondeur, le gras du vin, celui qui apporte

sa sensualité, la chair. Lors de la vendange, le raisin est déposé mais pas écrasé. J'aborde la vinification comme une caresse. Chacune de mes cuves ressemble à une boîte de caviar ouverte. Je pratique l'extraction par pigeage. J'applique la même technique dans tous les pays où je travaille. Ensuite, je tiens compte de la particularité de chaque terroir. Par exemple, à Canon-la-Gaffelière, qui a une élégance naturelle, je travaille sur la puissance. Pour Pavie-Macquin, non loin de là, naturellement plus brut, j'accentue le raffinement. Chez Coppola, en Californie, où il fait chaud, je cherche la fraîcheur... »

Pour Jean-François Péresse, propriétaire d'un savoureux Château Canon Péresse, une propriété familiale de 4,5 hectares en appellation Canon Fronsac, « Le vin en primeur est une pulsion, comme un effet de printemps. On a envie de sortir

notre vin, de le partager. C'est un moment, un événement en phase avec les réseaux sociaux d'aujourd'hui à travers lesquels on attend un effet rapide et un résultat immédiat... »

C'est ainsi, en se livrant au jugement de quelque 6 000 professionnels que Bordeaux, chaque année, aborde les beaux jours. Des dégustations sont organisées par les maisons de négoce.

Certaines enseignes proposent de véritables tournées des « grands crus ». Les châteaux eux-mêmes invitent à

des visites privées. Ce vin primeur, proposé déjà aux amateurs, ne sera livré que deux ans plus tard à un prix supposé plus élevé de 10 à 30 % parfois. Ce système unique fournit aux producteurs d'évidentes facilités de trésorerie. Mais, depuis que le critique américain Bob Parker ne goûte plus pour cause de retraite, Bordeaux ne sait plus à quel prophète se vouer. Ses notes étaient sans appel. Deux ou trois points en plus ou en moins, et la face marchande du susnommé s'en trouvait considérablement changée. Maintenant, on se méfie. Une grimace de dégustateur, un mot de défiance à Bordeaux ou à Paris, et voilà une commande annulée à New York ou à Shangai. Le marché est volatile. Il a même été question d'« interdire » les primeurs aux journalistes ! Cent-vingt-deux vins plus tard, on sort de ce marathon-dégustation la bouche rassasiée par ce « vin nouveau » craquant de fruit et si franchement coloré qu'il nous fait ressembler à une bande de draculas aux dents noires et à la langue bleue du sang de la vigne !

■ JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU



Une sacrée famille au Château La Gaffelière (St Emilion) : le comte Leo de Malet Roquefort, sa fille Bérangère, ses fils Guillaume et Alexandre (directeur de la propriété). Et leur collection de Bugatti.