

## Stéphane Derenoncourt, cet oenologue réputé qui a pourtant tout appris tout seul

"Je suis un autodidacte. Si je suis devenu consultant, c'est que je voulais être vigneron." Cette phrase résume Stéphane Derenoncourt, oenologue parmi les plus réputés de sa génération.

07/12/2016 07:00 CET | **Actualisé** 07/12/2016 09:09 CET

- [Fabrizio Bucella](#) Docteur en science et professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles, sommelier, spécialiste du vin et de la bière



FABRIZIO BUCELLA

Stéphane Derenoncourt fait déguster les vins qu'il conseille

"Je suis un autodidacte. Si je suis devenu consultant, c'est que je voulais être vigneron." Cette phrase résume Stéphane Derenoncourt, oenologue parmi les plus réputés de sa génération. Transféré de Dunkerque à Bordeaux, il s'est installé en bord de Gironde et a connu le succès, même s'il avouait à nos confrères du Monde "sortir peu dans la ville." Voilà un homme doué et apprécié. Suffisamment alternatif pour être intéressant, suffisamment prudent pour ne pas charger de moulins à vent.

### Franc-parler

Récemment, M. Derenoncourt réussit l'exploit de recevoir une description plutôt flatteuse sous la plume d'Isabelle Saporta, dans son brûlot [Vino Business](#), alors que toute la profession en prend pour son grade. "Ce n'est pas une amie. Je l'ai rencontrée et je lui ai exposé ma vision des choses."

Peu avant les primeurs 2013, il décide de ne pas sortir de vin avec Malescasse (cru bourgeois, haut-médoc) en qualifiant le millésime de "déficient... sans potentiel de garde... de qualité moyenne et parfois médiocre". Le microcosme lui tombe sur le dos. Seul, il démontait l'ensemble de la production bordelaise. On a connu plus diplomate. S'ensuit une polémique comme Bordeaux a le secret. Que l'on soit pour ou contre, il faut reconnaître que le débat porté par M. Derenoncourt était essentiellement vinicole.

Rien à voir avec son collègue, Michel Rolland, son double, ou plutôt son antithèse. Hormis le fait de circuler en voiture avec chauffeur, pour le reste un océan les sépare. Afin de faire parler de lui, M. Rolland avait, lors des primeurs 2015, qualifié les journalistes de véritables ... connards! Le débat avait également enflammé le milieu, mais c'était d'un tout autre niveau.

## Faiseur de roi

La Revue du Vin de France a qualifié M. Derenoncourt de faiseur de roi en 2012, lors de la parution du nouveau classement de Saint-Émilion, celui-là même qui fit couler tant d'encre. Sept des quatorze premiers crus classés B de Saint-Émilion, soit la moitié de la production de l'élite de l'appellation, sont conseillés par notre expert, seul ou en association avec son collègue Nicolas Thienpont.

Lorsqu'on l'interroge sur les acquis dont il est le plus fier, ressortent des invariants. L'équipe qu'il a réussi à former autour de son entreprise créée en 1999. Le chef est présent, sans éclipser totalement les autres membres du groupe. Il y a également ce plaisir d'être reconnu au-delà de Bordeaux, au Portugal, en Autriche, au Maroc, en Turquie, en Italie ou encore en Ukraine. On sent percer la satisfaction de la réussite, lui l'autodidacte au sens noble du terme, le consultant sans diplôme. "Je ne dénigre pas la formation universitaire pour autant. L'ensemble de mes associés possède un DNO (NDLA, diplôme national d'oenologue dans le jargon)."

## Rêve de domaine

Bien entendu, sa fierté, son bébé, c'est ce domaine de l'A, cette dizaine d'hectares de merlot (80%) et cabernet franc (20%) en appellation castillon-côtes-de-bordeaux. "C'était un rêve d'avoir un domaine. Si je suis devenu consultant c'était pour faire mon vin." Là encore, point de parallèle avec un autre grand de la consultance, ancien directeur général de l'Institut des sciences de la vigne et du vin. Feu Denis Dubourdieu avait hérité d'un domaine, ici il fut acquis à la force du labeur. L'oenologue peut ainsi aller jusqu'au bout de la logique. "Quand je conseille un domaine, il peut refuser de suivre mes avis."

On en oublie presque la bonne cinquantaine de domaines suivis par l'expert, dont certains noms résonnent comme des mantras: Prieuré-Lichine (Margaux), Agassac (Haut-Médoc), Larrivet-Haut-Brion (Pessac), Saint-Pierre (Pomerol), Rol Valentin (Saint-Émilion), Laroche (Chablis), Peyrassol (Provence), La Saumade (Rasteau).

En conclusion, il nous glisse: "En dix-sept années de travail, je n'ai jamais eu aucun reproche d'uniformisation du goût." Le style Derenoncourt, c'est de ne pas en avoir. On le verrait bien en Bourgogne, notre finaude tête dure. "Si on me propose d'aller en Bourgogne, j'irai demain", lance-t-il dans un grand éclat de rire. Sérieux? "Oui, vraiment. Vous pouvez l'écrire."

## Et l'accord alors?

Cette semaine, Sophie Menut nous propose une [crème brûlée](#). L'accord classique étant un vin doux, nous allons vous suggérer un rouge assez tannique voire un peu fumé, mariage élégant et délicat avec la crème passée au chalumeau. Dans les vins conseillés par Stéphane Derenoncourt, on peut tester Quinta Da Corte 2014 à Valença do Douro (Portugal), un très beau rouge, sec, à base de touriga franca (70%) et touriga nacional (30%). Le vin montre une belle pseudo-sucrosité en fin de bouche qui pourrait faire merveille avec l'entremet.

Lors de la dégustation, il y a également deux beaux domaines bordelais moins connus, moins onéreux, qui sont ressortis. Château Jean Faux 2011, 80% merlot et 20% cabernet franc (bordeaux supérieur) en agriculture biologique. Château Hostens-Piquant 2012, 70% merlot, 30% cabernet franc (sainte-foy-de-bordeaux).