

BORDEAUX

Excellents bordeaux à petits prix

PAR MICHEL BETTANE



Savons-nous que 90 % des vins de Bordeaux sont vendus à moins de 20 € la bouteille, souvent à moins de 15 €, et que d'excellents millésimes ont des prix particulièrement attractifs ? Reste à choisir parmi plus de dix mille étiquettes ! Voici notre sélection.

La flambée des prix des vins cultes de Bordeaux a eu pour effet désastreux de détourner les consommateurs des autres produits de la région. Un amalgame facile laisse croire qu'ils sont désormais réservés aux riches Asiatiques, et ce avec la bénédiction de leurs producteurs. Il semble donc salutaire de rappeler ici que plus de 90 % de la production bordelaise de qualité est composée de vins disponibles à moins de 20 euros la bouteille et qu'elle n'avait jamais atteint son niveau de régularité actuel, comme le confirment les bons 2004, 2006 ou 2007.

Un autre motif de désaffection du public, plus légitime, est l'attrait de la nouveauté : les classiques de Bordeaux attirent moins les jeunes consommateurs que la nouvelle génération de vins du Grand Sud, plus aromatiques, plus sensuels, et surtout moins liés à des traditions familiales. Tout cela est fort injuste pour les viticulteurs bordelais d'aujourd'hui qui font des efforts qualitatifs considérables pour rester les premiers de la classe en matière de précision de vinification et d'expression du terroir. Par leur équilibre entre alcool et tannin, les bons vins de Bordeaux sont de ceux dont la saveur ne lasse jamais et qui permettent une consommation saine et régulière, typique de notre art de vivre.

Mais comment se retrouver dans une offre aussi diverse que compliquée ? Plus de dix mille étiquettes de châteaux sont régulièrement disponibles ! Comment expliquer que la discipline nécessaire à la production d'un vin de haute qualité coûte aussi cher à un producteur de bordeaux simple qu'à un producteur de cru classé ? Cela devrait être le rôle des professionnels de la distribution et de la consommation s'ils n'étaient pas aussi prisonniers des images de marque liées aux classements des vins. Devant leur manque d'enthousiasme à la tâche, le public doit donc se montrer astucieux et déterminé.

Je propose ici un petit parcours forcément limité et réducteur (il y en aurait des dizaines d'autres possibles, tout aussi intéressants et légitimes) à travers le gigantesque puzzle bordelais, illustrant ce qu'il y a de meilleur, au meilleur prix, dans tous les styles, sans inféodation à aucun courant idéologique !

Fronsac

Château Haut-Carles
33141 Saillans
Tél. : 05 57 84 32 03
chateauhcarles@free.fr
Prix : 27 € env.



Quand un grand banquier parisien bon vivant, grand amateur d'art, de bons vins et de bonne chère, épouse un cru qui n'attendait

que lui pour triompher... Il y a longtemps que je pense que les meilleurs coteaux de Fronsac égalent ceux de Saint-Émilion. Stéphane Droulers le sait lui aussi et met tout en œuvre pour le prouver. Il reste à persuader le public et c'est hélas le plus difficile tant les comportements restent conservateurs et routiniers, particulièrement chez les professionnels. J'engage vivement tout amoureux des grands vins de Bordeaux à mettre son nez dans un des millésimes récents de la propriété. Pourquoi pas le somptueux 2007 ou l'énergique 2008 ? Il comprendra que le Haut-Carles égale les plus grands, voire les dépasse. Et comme Stéphane Droulers tient à voir survivre ses confrères banquiers, ce grand vin ne ruinera pas votre compte en banque. ♣

Saint-émilion grand cru

Château Petit Gravet Aîné et Clos Saint-Julien
BP 84, 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 72 44
sabrina@vignoblesnouvel.fr
Château Petit Gravet Aîné : 27 € env.
Clos Saint-Julien : 32 € env.



Chez les grands vinificateurs, il faut distinguer les habiles et les artistes. Les habiles savent obtenir le meilleur de chaque terroir et de

chaque millésime, les artistes voient à la fois plus près et plus loin qu'eux. Plus près parce qu'ils s'identifient davantage à leur produit et qu'ils le modèlent en fonction de critères esthétiques hautement personnels, et plus loin parce que c'est en fait leur type de vin qui fait les légendes du vin français. Catherine Papon a fait ses choix, ceux de la subtilité et de l'élégance, sans doute parce qu'elle disposait de vignes à forte proportion de cabernet franc. Mais le toucher de bouche de ses vins ne doit rien au hasard ou à la nécessité : ce grain de tannin rappelant le tissu le plus fin, le point d'équilibre quasi idéal de la maturité du raisin... tout cela relève du mystère de l'inspiration. Les quantités sont limitées, mais les prix ne flambent pas. ♣

Fronsac

Château Les Trois Croix
33126 Fronsac
Tél. : 05 57 84 32 09
lestroiscroix@aol.com
Prix : 17 € env.



Patrick Léon et ses enfants se retrouvent dans cette propriété familiale qui tisse des liens forts entre les générations. La comparaison de style entre

leur vin et celui de Haut-Carles est fascinante. Haut-Carles, c'est quelque part le croisement de la lumière de Rembrandt et des formes de Rubens, peintres de l'extérieur. Les Trois Croix, dans leur grandeur plus intime, rappellent davantage l'alchimie étonnante des intérieurs hollandais. Je sais que c'est un peu tiré par les cheveux mais quel plaisir de pouvoir admirer les deux écoles ! Cela pourrait d'ailleurs inspirer nombre de repas où les deux vins seraient servis en parallèle ! ♣

Graves

Château Haura
Reynon, 33410 Beguey
Tél. : 05 56 62 96 51
reynon@wanadoo.fr
Prix : 12 € env.



Voici le petit « dernier-nez » de l'écurie Dubourdieu. Rappelons que Denis Dubourdieu reste le maître à penser œnologique de l'école

bordelaise mais qu'il a toute sa vie mis la main à la pâte en exploitant directement ses propriétés viticoles. Haura est typique des grands terroirs méconnus du plateau graveleux d'Ilhats. On y brille dans toutes les couleurs mais dans la replantation récente du vignoble, les Dubourdieu ont privilégié les cépages rouges. On reste confondu devant la finesse et la personnalité des rouges produits, malgré la jeunesse des vignes. Ne manquez pas ce petit bijou du classicisme bordelais qui vous permettra d'attendre sans frustration le vieillissement indispensable des crus plus célèbres et plus chers venus d'un peu plus au nord. ♣

Premières-côtes-de-blaye

Château Bonnange Cuvée Fruits rouges
10, chemin des Roberts, 33390 Saint-Martin-Lacaussade
Tél. : 06 85 52 48 08
pebovine@orange.fr
Prix : 17 € env.



Le fruit, c'est quand même ce qui fait de vin une boisson sympathique. Il faut certes faire attention à ne pas en exagérer l'intensité ou le type par

des tripatouillages techniques ! Au Château Bonnange, du nom de famille de son propriétaire, on l'a parfaitement compris. Le vinificateur, Pierre-Emmanuel Boulmé sort de cet excellent terroir une cuvée Fruits rouges qui porte magnifiquement son nom ! Peu à peu le vin gagne en intensité de caractère avec une harmonie dans le tannin jusqu'ici inconnue dans les vins habituels du Blayais. Il faut encourager cette nouvelle génération qui ne bénéficie pas des réseaux du petit monde peu ouvert et tolérant de vins « nature », mais qui produit souvent des vins infiniment plus proches de la vérité du terroir et du fruit parce qu'elle conduit mieux ses vinifications. ♣