

## « All Bordeaux taste the same »... really ?

Chez nos confrères de Decanter, voici quelques semaines, la vieille garde de la critique vineuse britannique montait au créneau et «allumait» Bordeaux. Dixit Michael Broadbent: «All Bordeaux taste the same». Et le critique anglais de mettre en cause «les œnologues-conseil qui homogénéisent les grands crus»  
 Cette polémique n'est pas vraiment nouvelle. Jamais, sans doute, cependant, elle n'avait atteint autant d'acuité dans son expression. In Vino Veritas, en son temps, l'a déjà évoqué. Mais cette fois-ci, pour vider l'abcès, Fabien Barnes et Hervé Lalau en plus de vous donner leur opinion, sont allés interroger les acteurs eux-mêmes, vificateurs, acheteurs, journalistes, œnophiles...  
 Tous n'ont pas forcément le même ressenti, mais n'est-ce pas là le plus intéressant ?  
 L'homogénéité n'a pas plus sa place dans la critique du vin que dans la production de vin...

### L'avis de Fabian Barnes

Quand j'ai eu vent de cette affaire, j'ai d'abord cru qu'il s'agissait d'un vieux article que des «ténors du palais» avaient écrit à la fin des années 90. En conséquence de quoi, à voir apparaître, en 2008, ces quelques lignes sur l'excès de bois, l'excès d'alcool, l'excès de cuisine et l'impossibilité de différencier tel ou tel vin de telle ou telle appellation sous la plume de telles signatures, mes zygomatiques s'activent.  
 Sans aller fouiller dans les archives, il me semble bien qu'à l'IVV, nous ayons écrit des tonnes de sujets autour du bois, de l'osmose inverse, de la cryoextraction, de la disparition des cépages annexes, des vins de garage, de la parkerisation... bref, tout ce qui témoigne de la position de Bordeaux en haut d'un grand entonnoir ; année après année, nouvel outil après nouvel outil, nouvelle technique



Château Leoville Poyferre

après nouvelle technique, les vins de Bordeaux glissent sur les parois, et nous savons tous comment se termine un entonnoir. Cela, c'était hier. Depuis, les choses ont bien bougé. En particulier, en raison d'une bonne crise économique. La planète Bordeaux n'a peut-être pas retourné l'entonnoir, mais elle en a largement tronqué l'extrémité. Citons quelques temps forts de ces 30 dernières années: après 1982, les Américains font leur retour en force sur le marché et cela lance Robert Parker; en 1991, Jean-Luc Thunevin sort son premier Valandraud, Michael Paetzo d développe l'osmose inverse; Michel Rolland incite ses clients au 200% bois neuf, et à l'abus de Merlots sur-mûris, ..  
 Bon nombre de Bordelais croient qu'il s'agit de «suivre ou mourir»... On connaît la chanson. Mais le tournant de 2001 va vite calmer les excessifs !  
 Il y a deux manières d'entendre ce que les Bordelais ont cherché à faire de leurs vins pendant cette période.  
 La première, plutôt négative, est de penser que les producteurs ont agité comme les moutons de Panurge. La seconde, plus positive, est que le moment était venu,

que les conditions économiques et technologiques étaient réunies pour tenter, improviser, créer, innover et...progresser.  
 Personnellement, je pense que c'est un peu des deux. Certains vigneronns se sont mis à essayer des choses, la presse les a félicités et les marchés les ont récompensés. Tout le monde, dans ce cas, veut un bout du gâteau, surtout quand le chocolat noir coule bien sur les bords, et effectivement beaucoup de vigneronns ont voulu suivre.  
 Aujourd'hui, cette période est à peu près finie ; parce qu'il s'agit bien d'une période contextuelle. Souvenez-vous de ces négociants bordelais que nous interrogeions, lors du passage au troisième millénaire, sur la réussite des «Super-Bordeaux», alias «vins de garage», et qui nous disaient que la vérité était sur les marchés.  
 Soulignant la forte présence des acheteurs nord-américains et la fumeuse ouverture des marchés asiatiques où les exportations se négociaient moyennant un prix par bouteille trois fois supérieur aux marchés européens.  
 Souvenez-vous cet œnologue d'un Grand Cru Classé de Pessac-Léognan qui nous racontait que les Grands Crus croyaient, au

début de l'époque des « Super-Bordeaux », ne pas avoir le choix: ils ne pouvaient laisser des crus de second rang leur damer le pion, il fallait qu'ils suivent. Souvenez-vous de ce vigneron de Moulis qui nous disait, en 2006, à propos de tous les excès de bois neuf et de Merlot, en l'occurrence, que c'était un mal nécessaire: «il fallait bien qu'on essaie pour savoir que nous avions tort».  
 Bien sûr, comme après une bonne bronchite carabinée, il reste toujours un peu de fièvre. Mais petit à petit, on y verra plus clair. Voyons le bon côté des choses : la crise révèle que les vigneronns n'ont jamais vraiment cru à tous ces excès, et la grande majorité de ceux qui voudraient encore y croire n'en ont plus vraiment les moyens.  
 Quant aux consultants... Bien souvent, dans ce même IVV, j'ai écrit que Michel Rolland allait trop loin. Je l'ai traité de «cuisinier», et accusé de faire des vins de Bordeaux des vins du nouveau monde. Mais c'était de bonne guerre. Si l'œnologie était, à l'époque, en émoi, les consommateurs aussi et la presse se devait de participer au débat.

(Suite en page 8)

Certains critiques étaient « pour », d'autres, dont IV, étaient « contre ». Cependant, il faut garder à l'esprit que Michel Rolland n'a fait... que ce que l'on lui a demandé.

On lui implore du « 90 Parker », il tâche d'en faire. Cela ne marche pas à tous les coups et, petit à petit, nous nous retrouvons avec une ribambelle de crus qui se ressemblent tous... comme des plagiats de 90 Parker. Pire, certains propriétaires ont cru pouvoir faire eux-mêmes du Rolland: musée des horreurs garanti !

Au début du 3ème millénaire commence l'ère Stéphane Derenoncourt. Celui-ci fait des vins plus fins, frais et élégants et une bonne partie de la presse européenne, qui se sentait larguée par le nouveau style massif des Bordeaux signés M.R., encense son savoir-faire et sa compréhension des terroirs.

Pour les Bordelais, c'est l'occasion de s'arracher de l'esclavage des onéreux vins bulldozers ; car la crise viticole incite à la raison. Du coup, on demande à Michel Rolland de faire des vins plus «terroir»: il sait le faire aussi et il le fait... pour peu qu'on le lui demande.

Si tant est que tous les vins produits sous la tutelle de Rolland ou de Derenoncourt montrent vraiment la «patte» de leur créateur, ces deux consultants ne se partagent tout de même pas l'ensemble du vignoble bordelais ! Beaucoup de crus sont confiés à d'éminents consultants, simple-

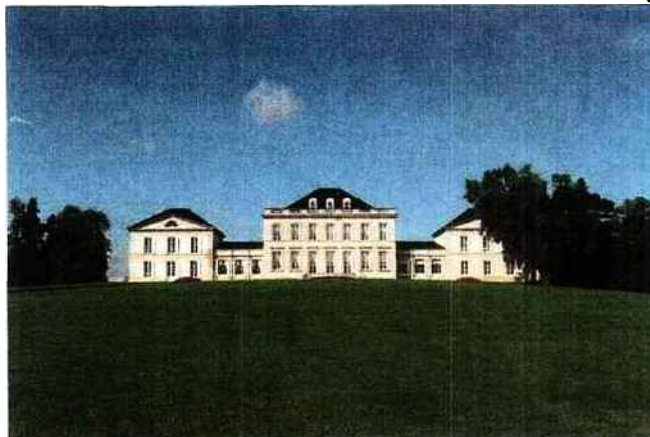
ment un peu moins médiatiques; à commencer par les professeurs de l'Institut d'œnologie, comme Denis Dubourdieu, par exemple: jamais la presse n'a soulevé le caractère excessif de son savoir-faire.

Parlons des Premiers Crus : Est-ce que Latour, Margaux ou Haut-Brion ont changé quelque chose à leur style ? Pouvons-nous les confondre ? J'espère que la réponse est non.

Autrement dit, nous sommes en train de discuter des vins d'une frange de la production viticole Bordelaise qui avait besoin de changer son visage pour exister. Le contexte économique et médiatique lui a permis de le faire, avec parfois une certaine arrogance.

Certains ont déjà mis beaucoup d'eau dans leur vin, d'autres sont en effet encore accrochés aux branches. De là à se poser des questions existentialistes sur les vins de telle propriété que l'on a aimé et que l'on n'aime plus... ! Nous avons tout de même l'embaras du choix à Bordeaux pour trouver des vins à notre goût, en l'occurrence, représentatifs de leur terroir.

La vérité est que Bordeaux a fait sa révolution culturelle. Une révolution passe toujours par de la provocation, mais après sédimentation, en principe, il n'en reste que du constructif. Pour l'instant, Bordeaux en est à la sédimentation. Regardons d'autres vignobles du monde. L'Espagne, par exemple. Elle a aussi fait sa



Château Phelan Segur

révolution culturelle. Certains regretteront peut-être le ton de vieux bois et oxydatif des Rioja d'antan, mais le lifting de ces derniers, l'apothéose des Ribera del Duero, la surprenante explosion de Toro peignent un portrait aujourd'hui plus réjouissant de la viticulture espagnole.

Les pionniers du nouveau monde, l'Australie, la Nouvelle Zélande, qu'est-ce qu'il reste de leur supra-viticulture des années 80 ? Une Australie qui arrache ses vignes parce qu'elle s'est enlisée à plagier, et produire des vins sans âme. En revanche, une Nouvelle Zélande qui après avoir tout essayé - mode cultural, cépages, façons - a fini par trouver du sens à ses terroirs.

Quant à la Toscane, n'a-t-elle pas fait sa révolution, avec pour barricade les Supers-Toscans, avant de devenir ce qu'elle est aujourd'hui ?

A ce propos, au début de l'ère des « Super-Toscans », n'y a-t-il pas eu un sérieux coup de main de la presse (anglo-saxonne en particulier) ?

En ce qui concerne les Bordeaux rouges: qui a juré l'exceptionnelle réussite des millésimes 1990, 2000 ou 2003 (absolument pas bordelais dans leur typicité) si ce n'est la presse ? A contrario, quels journaux ont encensé 2001, par exemple, le préférant au 2000 ?

Alors, ces interrogations sur l'évolution du style des vins de Bordeaux, est-ce seulement l'affaire de la compétence abusive de consultants ?

### L'avis de Nicolas Thienpont (propriétaire à Bordeaux)

Nicolas Thienpont gère, à Saint-Emilion, Pavie-Macquin (Premier Grand Cru Classé), Larcis-Ducasse et Bellevue (Grands Crus Classés) ; il est aussi propriétaire, en Côtes de Francs, de Puygueraud, La Prade et Les Charmes Godard. Tous ces vins naissent, chaque année, avec la collaboration de Stéphane Derenoncourt, un des consultants «chèrement payés». Voici sa réaction:

«Cela ressemble à une reprise du thème de Mondovino, une interprétation très excessive. Michel Rolland est au centre du débat et rappelez vous, à la fin du film, il y a une dégustation de différents vins qu'il vinifie. A ce moment-là, Rolland dit: «Si ces vins ne sont pas bons, et surtout si ces vins ne sont pas différents, allez prendre des cours de dégustation ! »

En ce qui concerne les vins que je produis, je travaille avec Stéphane Derenoncourt. Non seulement Stéphane respecte les terroirs mais il les exprime. Nos vins racontent, entre autres, s'il s'agit de sols calcaires, argilo-calcaires, de plateaux ou de coteaux plein sud...

Pas à pas, Bordeaux a su maîtriser les clés de la qualité. En l'occurrence, nous savons ramasser une vendange saine et homogène avec des raisins mûrs. En augmentant la qualité de la matière première, nous nous rapprochons de plus en plus du terroir et ainsi, il s'exprime de mieux en mieux dans les vins.



Château Larcis

**VOUS AVEZ DIT «IDENTITÉ» ?**

François Mauss (Grand Jury Européen) est très nuancé sur la question de l'identité des vins de Bordeaux. « Les meilleurs professionnels que nous réunissons au Grand Jury confondent régulièrement Rive gauche et Rive droite. In petto, on va dire vous voyez, même au GJE, ils sont incapables de localiser des crus célèbres. Pas si vite, mettons une nuance de taille : cette confusion est bien plus relative aux proportions de merlot dans le vin qu'à sa position géographique. Lors du «jugement de Sauternes», bien des dégustateurs n'ont pu identifier les vins américains par rapport aux vins français : encore un argument pour nos amis Broadbent & Cie

Les vins se ressemblaient bien plus autrefois, lorsqu'on ne maîtrisait pas la qualité : les raisins n'étaient pas toujours très mûrs, les vendanges n'étaient pas toujours très bien orchestrées, s'ajoutait à cela les problèmes communs et répandus de Brett de TCA (phénols), et autres accidents micro-biologiques. Cette polémique est très datée »

**L'avis d'Eric Van Rysselberghe (Acheteur, Colruyt)**

Comme les autres vignobles dans le monde, Bordeaux a changé ces dernières décennies : ses vins se sont beaucoup améliorés. Cela tient à la fois aux techniques, aux hommes et à la demande des consommateurs. Bordeaux était le leader dans le monde viticole et pour moi, l'est toujours. Un leader est toujours l'objet de beaucoup d'attention et de critiques. Certains veulent que Bordeaux se modernise plus et plus vite, d'autres souhaitent que Bordeaux demeure comme avant. Mais pour les propriétaires

Même si d'évidence les membres du GJE (et cela se lit clairement dans leurs commentaires) trouvent de belles différences entre les crus dégustés, il faut constater, effectivement, que la localisation du vin n'est pas aisée. Plusieurs éléments de réponse peuvent l'expliquer : — la recherche quasi systématique d'une pleine maturité des raisins sans trop se formaliser sur le niveau de l'alcool réduit ; les différences sensibles qu'on décelait plus facilement entre les diverses AOC, — le souci d'offrir aux consommateurs des vins plus rapidement consommables ; va aussi dans ce sens de nivellement, — la croissance dans les assemblages du cépage merlot participe également à cet état de fait

comme pour les appellations, c'est une constante recherche d'équilibre. Les consultants peuvent donc aider, et influencer, certains propriétaires dans leur recherche de qualité. Ne sous-estimons pas la pression qu'une propriété subit lorsqu'elle se remet ainsi constamment en question. Il me paraît logique que la propriété cherche de l'aide. Le consultant apporte un peu de sécurité. Avec lui, on peut plus facilement échanger des idées qu'avec les propriétaires voisins, par exemple. Mais ces consultants ne sont pas très nombreux et les techniques modernes sont un peu les mêmes pour tous. Aussi, quand on veut progresser, c'est souvent les mêmes armes et les mêmes méthodes qu'on utilise, alors on se rapproche peut-être en qualité. De là à dire qu'on gomme les caractéristiques des différentes appellations, il y a un pas que je ne franchirai pas. Les grands vinificateurs arrivent à s'améliorer tout en gardant leur personnalité. Je pense par exemple à Pascal Delbeck de Château Belair, ou encore à M. Delon, de Château Leoville

Lascazes. Mais il y en a bien d'autres. Je ne connais pas tous les propriétaires personnellement. Mais quand je goûte un Château Malescot St Exupéry, je constate que ce vin s'est amélioré d'une façon extraordinaire, tout en gardant son caractère Margaux d'une manière exemplaire. Dans le même contexte, je pense à Leoville Barton à Phélan Segur à Haut Bages Libéral, à Chasse Spleen. Et il y a bien d'autres exemples dans les crus. Et je pense qu'au niveau des vins plus modestes, dans l'appellation Bordeaux générique, c'est à peu près la même situation. Chaque propriétaire qui se respecte se remet en question constamment, et essaie avec les moyens qu'il a, d'améliorer son vin. On peut se mettre à l'écoute du marché, sans perdre son identité.

**L'avis de Stéphane Derenoncourt (Consultant à Bordeaux)**

«C'est difficile de généraliser ainsi. Il y a peut-être un peu de vrai. Pourtant je me tue à faire le contraire. Personnellement je me vante d'avoir des vins tous très différents mais dans la construction, il y a un lien. Il y a sûrement une patine Stéphane Derenoncourt dans les vins que je fais. À côté de cela, je ne vois pas ce qu'il y a de nouveau. Il y a tous jours eu à Bordeaux, une culture des consultants. Quand j'ai commencé, à vinifier il y a 15 ans, tout le monde cherchait à extraire. Celui qui sortait le vin le plus noir, le plus concentré, gagnait la palme. On en est quand même bien revenu. Depuis que les conditions environnementales sont au cœur des débats, il y a de plus en plus de recherches mises en œuvre sur le travail viticole. Sur ce plan-là, le travail des sols, les traitements, les travaux en vert, tout est beaucoup plus doux. De ce fait, les raisins sont beaucoup plus sains et surtout beaucoup plus purs. Ils expriment forcément mieux leurs terroirs. Je crois qu'il ne faut pas inverser les torts. Certains critiques

devraient à présent passer la main. Ils ont vu passer le train et ils ne sont pas montés dedans et cela, ce n'est pas la faute des terroirs ! »

**L'avis de Bernard Siroton (Propriétaire, Château Closiot)**

« Que le terroir soit gommé par des pratiques œnologiques constantes et génériques est tout à fait patent. C'est l'emprise des consultants sur les terroirs mais aussi sur les propriétaires qui aiment se sécuriser et avancer le nom sacré de l'œnologue consultant à toute occasion. Qui oserait dire le contraire ? Constatez notamment l'omniprésence du sauvignon dans les blancs de Bordeaux même chez les tenors de Pessac Leognan. C'est une évidence que je déplore depuis des années. Aux producteurs de reprendre en main leur propre production et surtout d'avancer leurs propres arguments. Cependant il me semble intéressant de préciser que ce genre de constat est en diminution. Jamais les producteurs bordelais ne sont autant occupés de leurs terroirs. Par contre en chais, l'œnologie et ses marchands du temple continuent à régner sans partage. Je reste confiant cependant dans l'avenir car une nouvelle génération de producteurs voit le jour et elle me paraît beaucoup plus accrochée aux vertus du terroir et des vins fins que doivent être les vins de Bordeaux »

(Suite en page 10)



Château Fleur Cardinal

### L'avis d'Eric Boschman (Sommelier, chroniqueur vineux)

Les Anglo-Saxons ont définitivement dix ans de retard sur tout le monde. Ce qui était la réalité il y a une belle décennie est aujourd'hui en train de disparaître. Certes dans les vins de marque, les pseudos grands vins, on trouve les ravages d'une certaine rolandisation parkérienne, mais chez les humains qui font du vin, loin des cotations absconses et des comparaisons oiseuses, on renoue avec une notion locale de plus en plus nette.

Moins de bois, moins d'extraction marquent un retour au premier plan de la définition locale de certains crus. Alors que dans les années 80/90 la tendance était à l'uniformisation, il était de plus en plus complexe de faire une réelle différence entre même les rives droites et gauches ; on revient aujourd'hui vers une définition plus nette des styles.

Vive le retour des Saint Julien un rien bestiaux faits avec des raisins et surtout pas par un ébéniste ! Si nos grands et sages critiques d'outre-Manche buvaient un peu moins d'étiquettes et s'intéressaient à des pinards moins hors de prix, donc moins cotés, ils auraient une vue de la réalité et pas une vision relative de l'étroitesse de leur créneau de fonctionnement. Ça fait peur !

### L'avis de Michael Edwards (Auteur et chroniqueur gas- tronomique et vineux, Harpers)

A priori, les critiques de Michael et d'Oz sont partiellement fondées, notamment en ce qui concerne l'influence "homogénéisante" de certains consultants - Michel Rolland et consorts. Mais dans le fond, je trouve leurs commentaires dangereusement généralisateurs. Rappelons qu'il y a de nombreux, très nombreux exemples encore de très grands vins classiques et non techniques, exprimant la glorieuse diversité de Bordeaux et fidèles à leur appellation. Et ce, à tous les prix: je pense au Domaine de Chevalier, à La Lagune, à Monbrizon, à Lamarque et à bon nombre de vins aussi différents qu'excitants à Fronsac, à Bourg, ou en Premières Côtes de Bordeaux...

### L'avis d'Hervé Lalau

Mon dernier tour du Bordelais m'a emmené sur quelques grandes propriétés, du Médoc à Saint Emilion en passant par les Graves. Beychevelle, Coufran, Bélair, Malartic-Lagravière, Léoville-Lascase, Pape Clément, rien que du beau linge... Puis, à Bruxelles, plus récemment, j'ai participé à la dégustation annuelle de l'Union des Grands Crus. Voici mes notes de l'époque : «2005. Un millésime intéressant, encensé à la récolte... et donc très

attendu. A l'arrivée, une certaine déception - à la mesure de l'attente, probablement. Comment expliquer, pour une année aussi favorable, la présence de vins manquant de maturité, d'équilibre, soit sur-extraits, soit trop verts, voire dilués?

Bien sûr, j'ai trouvé mon lot de belles et grandes bouteilles.

-En rouge: Malartic-Lagravière, Haut-Bailly, Olivier, Lamarque, Coufran, Bélair, Langoa-Barton.

-En blanc sec: Larrivet Haut Brion, La Louvière, Latour-Martillac.

-En blanc liquoreux: Climens, Coutet, Guiraud.

Dans l'ensemble, les Graves et les Saint-Emilion m'ont plus séduit que les Médoc.

Bien sûr, ce ne sont que quelques impressions - beaucoup de vins sont fermés, le bois pas toujours encore bien intégré. Et puis, c'est notre métier que d'être difficiles, non? ».

Il faudrait être sacrément mégalo pour croire que ces quelques lignes d'impressions prises sur le vif suffisent à expliquer Bordeaux. Rassurez-vous, ce n'est pas mon genre. Néanmoins, j'en retire une chose, déjà perçue sur le terrain, lors de mes visites: Bordeaux n'a rien d'homogène, même pas dans les Grands Crus Classés. Il faudrait déjà distinguer les grands ensembles que sont le Médoc, le Libournais et les Graves. Mais plus fondamentalement, il y a tellement d'ingrédients dans la «recette» d'un grand Bordeaux que parler d'homogénéité me semble loin de la vérité.

Le poids des consultants ?

Comment le nier. Le système médiatique tourne autour d'eux, actuellement. Mais qu'on m'explique pourquoi Fleur Cardinale ne ressemble pas plus à Valandraud ? Après tout, c'est le même œnologue qui s'en occupe, et n'en déplaît à Michael Broadbent, il fait justement partie de l'écurie Roland, c'est Philippe Fort...

Par ailleurs, Bordeaux est-elle vraiment la région la plus touchée par les apprentis sorciers du marketing œnologique? Le prix

des crus (très élevé), la taille des domaines (relativement petite) et l'ancienneté des propriétés, qui engendre un certain conservatisme, sans parler de la connaissance déjà ancienne des micro-terroirs, tout ça plaide pour la diversité. Les recettes pour « faire comme les grands », les grands ne devraient pas en avoir besoin. Les grands fiefs des œnologues volants, là où ils modèlent le style des vins, voire les homogénéisent, c'est plutôt en Amérique latine ou en Océanie qu'il faut les chercher, à vous taste what I mean... Et rien ne dit que là aussi, la diversité ne reprendra pas bientôt le dessus.

Tiens, cette polémique -cette provocation- a au moins une vertu. On peut gloser sur l'influence prétendument pernicieuse des consultants et des journalistes. Mais lesquels, au juste ? Si on gratte un peu, on s'aperçoit vite qu'il n'y a pas un consultant-type, pas plus qu'un journaliste-type.

Non, il n'y a pas de «grand complot homogénéisant» dans le monde du vin, parce qu'il n'y a pas vraiment d'unité de vues- et c'est très bien ainsi. Le marché reste atomisé, côté production comme côté communication. La pensée unique a donc toujours du mal à passer. Pourvu que ça dure ! In Vino Veritas, on le sait, n'a jamais vraiment adhéré à la pensée Parkérienne, par exemple. Pas plus que nous ne reprenons à notre compte, ces derniers temps, des commentaires comme ceux de Jancis Robinson qualifiant Château Pavie de «Porto sec». Rien qu'en Belgique, et au sein même d'une revue comme la nôtre, c'est la diversité qui fait la loi. Pourvu que ça dure, la encore ! Et pour finir, citons Robert Parker (qui dit aussi de belles choses, on l'oublie trop souvent) : «Il ne peut y avoir de meilleur palais que le vôtre, ni de meilleur enseignement que de déguster les vins par vous-même.»

DOSSIER RÉALISÉ PAR FABIAN  
BARNES ET HERVÉ LALAU



Château Bélair