

la chronique de fiona

© Fiona Morrison M.W.

C'est les doigts maculés de rouge, les dents noircies par de jeunes tanins vigoureux et la langue desséchée par le passage de plus de cent vins naissants que j'attaque cette chronique.

Premières impressions sur les bordeaux 2007

Cette semaine, Bordeaux accueillait ses acheteurs potentiels et la presse spécialisée, autant de curieux avides de découvrir le résultat des dernières vendanges. A l'image des défilés de mode qui présentent les collections de la prochaine saison, cette dégustation d'échantillons prélevés des fûts permet de se faire conjointement une idée de l'état de santé du marché international du vin, d'établir des contacts intéressants et enfin de se mettre au courant des derniers potins.

Durant cette semaine, le temps s'est comporté au diapason de la dégustation, souvent nuageux et gris avec occasionnellement de vrais déluges et de rares apparitions du soleil. Même si la plupart des propriétaires de châteaux ont essayé de brosse une image positive du millésime, il faut bien admettre que 2007 est une année mitigée. Le généreux mois d'avril n'a pas pu compenser un été morose et copieusement arrosé. Alors que les vendanges se profilaient à l'horizon, au mois de septembre, les vificateurs n'en finissaient pas de jongler avec la maturité des fruits d'une part et les pluies incessantes d'autre part. La catastrophe aurait été totale, si un été indien n'avait pas prolongé le mûrissement avec pour résultat des vins moins alcoolisés que les années précédentes, et un caractère fruité plus frais.

Toutes les personnes présentes à Bordeaux attendaient la dégustation avec impatience, espérant que l'alchimie qui transforme les raisins en vin ait une fois de plus opéré. Une centaine de vins plus tard, je peux affirmer que les rayons de soleil ont touché quelques vins opulents et dorés de Sauternes et Barsac et quelques séduisants vins blancs, aux arômes de pamplemousse et sureau, de Pessac-Léognan. Quelques éclats aussi du côté de Pomerol, où des sols calcaireux et un climat chaud ont permis au merlot de mûrir dans de bonnes conditions et où le cabernet franc - rare mais très réussi - a sauvé la mise dans quelques grands domaines, y compris pour le meilleur vin du millésime, le Lafleur.

Ces vins agréables ont illuminé nos longues journées de dégustation, nous faisant oublier l'expérience la-

borieuse moosée par les rouges issus de Graves, Pessac-Léognan et du Médoc. En fait, la plupart de ces vins s'annonçaient bien, avec un nez frais et fruité. En revanche, ils marquaient sérieusement de contenu et nous fatiguaient avec leurs tanins trop secs et leur chêne envahissant. Dans des années aussi 'difficiles', nous nous consolons souvent en nous disant que les plus grands domaines ont les moyens de se payer les experts les plus compétents pour sauver leurs récoltes. Mais cette année, même cette consolation nous a été refusée. Quelques belles réussites cependant dans le Médoc, comme le Château Latour et le Château Mouton-Rothschild par exemple, mais un tiers seulement de la récolte totale du domaine a été utilisée pour faire ces vins de haut niveau, le reste étant passé en seconds vins ou en vins génériques.

Ce ciel nuageux suspendu au-dessus de Bordeaux est-il complètement dépourvu d'éclairs? Non. Parmi ce millésime, on note aussi des vins agréables, au fruité frais et aux tanins légers. Ces vins sympathiques à boire qui seront bien plus vite à point que les 2005 ou 2006 sont bel et bien présents. Certains de ceux-ci, des appellations comme des Côtes de Castillon, Saint-Estèphe et Haut-Médoc, sont vinifiés selon les règles de l'art et proposent à des prix raisonnables.

Comme toujours à Bordeaux, tout va dépendre des prix qui, d'une année à l'autre, peuvent varier de 30 %. Avec le collar et la livre sterling qui s'affaiblissent par rapport à l'euro et la récession en toile de fond, ce n'est pas le moment idéal pour lancer une année moyenne. Dernièrement, les prix ont été anormalement élevés, du moins pour les plus prestigieux des bordeaux, parce que des magnats de certains marchés de l'Asie et de Russie sont prêts à tout pour ajouter à leur collection ces vins 'trophées'. Les prix peuvent chuter, le temps nous le dira! Quoi qu'il en soit, les amateurs de bordeaux élégants, frais et fruités, trouveront de nombreuses bouteilles séduisantes s'ils prennent le temps d'écarter les marchands de vin, de parcourir les catalogues et de lire les critiques qui les guideront vers les meilleures trouvailles de l'année.

