



BORDEAUX 2017: vers un millésime de réconciliation

▶ La Semaine des Primeurs vient de s'achever à Bordeaux. Chaque appellation a présenté son millésime. Un premier bilan se dessine

▶ Chaque année à la même époque, se déroulent à Bordeaux, les Primeurs. Le principe est simple et compliqué à la fois : les acheteurs et professionnels du vin dégustent les vins de 2017 qui démarrent leur élevage et qui, pour la plupart, ne seront pas sur le marché avant 2019, voire plus tard.

Le but est donc pour les négociants de repérer les vins avec la meilleure qualité et le plus grand potentiel gustatif. Mais aussi de faire de bonnes affaires en achetant aujourd'hui des vins dont le prix risque de doubler, si non plus, d'ici leur sortie.

L'exercice n'est pas simple, car on déguste un bébé dont il convient de juger l'équilibre général bien plus que ses saveurs actuelles.

Rien de moins évident, direz-vous, mais s'il est normal que ces vins primeurs sont très tanniques, si celui-ci n'a aucun fruit. Il y a toutefois peu de chance que cela s'améliore d'ici un an ou deux. Quoique, rien n'est joué. Toute la difficulté d'appréciation est là.

L'UN DES FACTEURS MAJEURS du millésime 2017 est évidemment le temps qu'il a fait tout au long de l'année et de ce

point de vue, 2017 fut une année plus que difficile.

Avec des températures douces en décembre 2016 et très froides en janvier 2017, l'hiver fut très sec, avec un déficit en eau peu favorable aux premiers dé-

veloppements de la vigne. Léger mieux en avril, mais les 20 et 21 avril, puis les 27 et 28, deux épisodes de gel frappent durement le vignoble bordelais, anéantisant chez bon nombre de vigneron, entre 20 et 100 % des vignes en fleur, sauf celles qui se trouvent à proximité de l'estuaire de la Gironde dans le Médoc.

Saint-Emilion est durement frappé. Dans ces circonstances, les parcelles de Merlot trinquent plus que celles de Cabernet, ce qui va avoir un impact immédiat sur l'assemblage traditionnel des vins de Bordeaux.

Les conditions sont moyennes à mauvaises les mois suivants, avec peu d'amplitudes thermiques.

Vu la sécheresse, nombreux sont les vigneron qui songent à des vendanges précoces à la mi-septembre pour récolter des rai-

sins riches en sucres, mais les pluies du début du mois remettent tout en question et bousculent le calendrier. Certains ramassent, d'autres attendent le retour du beau temps.

LE TOUT DONNE DONC un millésime plus que contrasté, où certains ont tout perdu ou n'ont pas assez de quantités pour présenter des vins dans les deux couleurs.

Selon les appellations, les vigneron doivent donc travailler avec des raisins parfois à la limite de la maturité, voire verts, ou des raisins très mûrs. Un tri rigoureux s'impose et il ne faut surtout

pas pousser l'extraction (c'est-à-dire ne pas laisser les jus trop longtemps en contact avec les peaux) et surtout veiller à choisir les barriques adaptées pour ne pas écraser le fruit par le bois.

De l'avis général, 2017 se situe au niveau de 2014, et clairement en des-

sous de 2015 et 2016. Pourtant, une chose est certaine, malgré les circonstances, les quantités récoltées sont de belle qualité et les vigneron se sont attachés à préserver au mieux le fruit de leurs vins.

Ce seront donc des vins à boire plus rapidement que dans d'autres millésimes, même si parfois hétérogènes.

Si l'on considère que l'amateur qui n'a pas toujours envie d'attendre dix ans pour ouvrir une bouteille de son château favori, c'est plutôt une bonne nouvelle.

Et 2017 pourrait donc bien être un millésime de réconciliation.

Marc Vanel

□ Bientôt l'ensemble de nos notes de dégustation sur Gourmandiz.be et EssentielleVino.be.



▶ Le millésime de Pessac-Léognan présenté au Château Larrivet Haut-Brion. © VANEL



▶ Les Primeurs au château Beycheville à Saint-Julien. © VANEL

C de C

BRUXELLES Vu sa protection, on ne peut pas utiliser le mot champagne comme on le souhaite dans une entreprise commerciale. La société belge fondée en 2016 par Thomas Colart et Benjamin Duplouy a donc opté pour la prudence en s'appelant C de C. Son objet ? La vente de champagnes de vigneron de qualité pour les particuliers en fin d'année ou aux professionnels (horeca, cadeaux d'entreprise, etc.) via sa plateforme web. Au choix : une jolie offre de onze champagnes entre 21 et 35 euros et bientôt des ateliers de dégustation avec le chocolatier Laurent Gerbaut ou le fromager Saint-Octave.

M. Va.

□ Infos : www.c-de-c.be

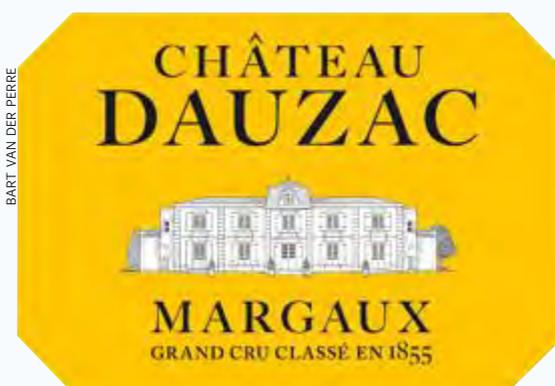


PIERRE TULKENS

Dauzac Vegan

BORDEAUX Le Château Dauzac Grand Cru Classé de Margaux a fait labéliser ses vins Vegan et n'utilise désormais plus de produits d'origine animale pour clarifier ses vins, l'objectif étant ici d'enlever les vins de leurs résidus de fermentation. Pour ce faire, on utilise habituellement des substances protéiques comme la gélatine de porc ou la colle de poisson, l'albumine d'oeuf étant désormais interdite. Autre solution, utiliser des protéines de pomme de terre ou de pois. Cela n'a heureusement aucun impact sur le goût et cela ne vous empêchera pas d'accompagner le vin d'un bon steak...

M. Va.



BART VAN DER PERRE

Beer&Beyond

BRUXELLES Le premier Forum des Brasseurs d'Europe se tiendra les 7 et 8 juin au Palais des Congrès à Bruxelles. Quarante exposants, fournisseurs et brasseries, viendront présenter leurs nouveautés et échanger leurs pratiques. Plus de 50 conférences (keynotes) seront également données par les plus grands noms de la brasserie mondiale, dont les dirigeants d'AB InBev, de Carlsberg ou d'Heineken, mais aussi des brasseurs artisanaux ou des sommeliers. Une organisation de Brewers of Europe qui coordonne 28 associations nationales de brasseurs.

M. Va.

□ Infos : brewersforum.eu



DR