

### Les 5 du Vin



Banyols/Budd/Cobbold/Lalau/Vanhellemont

#### L'appellation Bordeaux montre la voie, y compris pour les cépages résistants

20/02/2017 par Les 5 du Vin | 10 Commentaires

Nous avons tous entendu parler de reportages télé ou écrits mettant en cause l'usage excessif de produits phytosanitaires (pourquoi dit-on toujours pesticides dans ce cas, alors que les produits sont bien plus divers ?) dans le vignoble français et qui pointent particulièrement du doigt le Bordelais. J'ignore si le vignoble bordelais utilise davantage de produits « phyto » par hectare que les autres régions viticoles de France, mais ce qui me semble logique est que l'humidité du climat atlantique, associé à des températures souvent élevées dans le sud-ouest, doit rendre plus délicat le passage à une viticulture libre de produits fongicides qu'ailleurs. Disons que la donne agricole n'est pas identique d'une région à une autre. Clairement il doit être plus facile d'être en bio dans le Languedoc qu'à Bordeaux, la plupart des années.

BORDEAUX  
BORDEAUX SUPÉRIEUR

A stylized red 'B' logo that overlaps the text 'BORDEAUX SUPÉRIEUR'.

Mais Bordeaux se devait de réagir collectivement à cette mise en cause médiatisée et il l'a fait de belle manière. Le 10 février, le syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur (appellations qui représentent plus de 50% de la surface viticole de la Gironde) a adopté cinq modifications agro-écologiques de ses cahiers des charges. Ces modifications sont :

- 1). l'interdiction de l'usage d'herbicides sur le contour des parcelles
- 2). l'interdiction de l'usage d'herbicides sur la totalité de la surface du sol
- 3). l'obligation d'enlever et de détruire les pieds morts
- 4). tout opérateur doit mesurer et connaître son Indice de Fréquence de Traitement (IFT).
- 5). demande officielle de pouvoir cultiver et revendiquer en AOC d'autres cépages que ceux autorisés dans le cahier des charges, à hauteur de 5 % de la surface totale de l'exploitation et de 10 % de l'assemblage final.

# FRANCE

Les 5 du Vin – article du 20 février 2017 par David Cobbold



*Hervé Grandeau et Bernard Farges, que je n'ai jamais vu dans de telles tenues !*

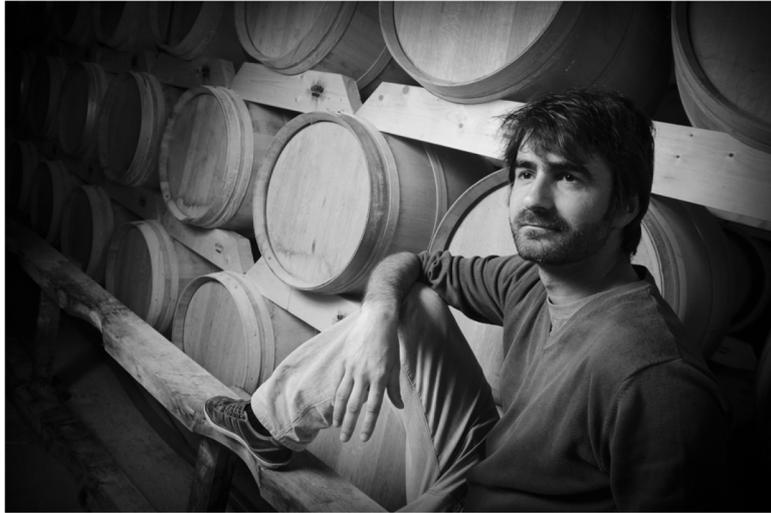
Si les 4 premières mesures semblent tomber sous le bon sens, le cinquième est, à mon avis, très intéressante et innovante et j'y reviendrai. Les trois premières modifications ont été adoptées à l'unanimité, mais les deux dernières ne l'ont été qu'à la majorité. Pour le 4ème, deux responsables du syndicat, Bernard Farges et Hervé Grandeau sont montés au créneau : «*par les temps qui courent, il vaut mieux jouer la transparence et ne pas taire les choses*» a dit Grandeau, le président de la Fédération des Grands Vins de Bordeaux, tandis que Bernard Farges, le président du syndicat, dit : «*Nous avons tout intérêt à montrer ce que nous faisons, car de toute façon notre consommation de pesticides va diminuer*», et aussi «*Il nous faut être intransigeants et irréprochables dans nos comportements sur nos parcelles, avec nos salariés et voisins*» .



Mais c'est la dernière mesure qui me semble la plus intéressante, sans contester l'absolue nécessité des 4 autres. Cette remise en cause des pratiques figées des AOC est une bouffée d'air frais, et qui porte un double enjeu : la lutte contre les maladies avec la nécessité de diminuer les produits de traitement, mais aussi une nécessaire adaptation aux effets du réchauffement climatique. Que Bordeaux porte ce dossier au comité de l'INAO est une bonne chose car cette appellation a du poids. J'espère que d'autres soutiendront cette belle initiative ! Et Bordeaux ne vise pas du tout d'implanter des cépages rendus célèbres dans d'autres régions, ce qui est intelligent étant donné l'esprit protectionniste qui sévit ici ou là. Il s'agit bien de variétés résistantes et le témoignage d'un vigneron qui expérimente avec ces variétés me semble bien illustrer l'intérêt de la démarche.

# FRANCE

Les 5 du Vin – article du 20 février 2017 par David Cobbold



Les vignobles Ducourt couvrent 450 hectares, essentiellement dans la région Entre-deux-Mers et sont exploités en agriculture raisonnée depuis 2004. Les frères Jérémie (ci-dessus) et Jonathan Ducourt ont planté, en 2014, 3 hectares de variétés résistantes développés en Suisse (un des pays, avec l'Allemagne et l'Italie, le plus en pointe sur cette voie de recherche). Ce sont les pionniers de cette approche en Gironde, même si un domaine en Languedoc, le Domaine de la Colombette, est plus largement avancé avec 40 hectares de cépages de ce type. Jérémie Ducourt souligne l'avantage de ces variétés: *«En trois ans, je n'ai eu à traiter que quatre fois mes parcelles de vignes résistantes. Soit une réduction de 80 % par rapport au témoin»*.

Nous pouvons émettre le vœux que l'INAO accepte des expérimentations de ce type plus largement, et sans pénaliser les producteurs en exigeant l'exclusion des résultats, s'ils sont bons, du système AOC en se cramponnant à cette notion absurde de « typicité » qui ne veut rien dire.

*David*

Date : 24/02/2017

Heure : 19:06:30

Journaliste : Aline Asic Porteneuve

TERROIR ÉVASION

terroirevasion.com

Pays : France

Dynamisme : 4

---

## Les crémants Bordelais, les bulles d'aquitaine à découvrir Terroir Evasion

Visuel indisponible

C'est en 1990, que le Crémant de Bordeaux trouve sa consécration aux côtés des vins effervescents et des grands vins de Bordeaux. Parmi les 7 appellations du Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur, l'AOC Crémant de Bordeaux représente 1.57 % de la production. Ils proposent des rapports qualité-prix attrayants et se taillent une belle part du marché.

AOC Crémant de Bordeaux

**Les Cordeliers , Blanc Brut 2012, Grand Vintage**

Élaboré à partir du Cabernet franc, ce Crémant aux fines bulles crémeuses, aux arômes délicats de fruits et notes d'amande, dévoile en bouche un bel équilibre et une longue fraîcheur finale. Bien structuré et légèrement suave, il escortera avec élégance un carpaccio d'avocat, des toasts au foie gras de canard ou un dessert aux saveurs exotiques.

Visuel indisponible

Prix départ cave : 17,90 €

Circuit de distribution : au Cloître des Cordeliers (site de production)

et sur site : [www.lescordeliers.com](http://www.lescordeliers.com)

AOC Crémant de Bordeaux

Lateyron -Blanc Brut

La robe est jaune pâle, l'effervescence intense et persistante ; les arômes fins et complexes se fondent sur des notes florales et de groseille. L'attaque est vive et les bulles persistent en bouche avec finesse. Un vin effervescent aromatique et rond qui accompagnera les apéritifs et les fins de repas.

Visuel indisponible

Prix départ cave : 7.50 €

En vente chez les cavistes

Lionel Lateyron

Château Tour Calon – 33570 Montagne-Saint-Emilion

Tel : 05 57 74 62 05

[www.lateyron.com](http://www.lateyron.com)

# France – Crémant de Bordeaux

**Terroir Évasion – 24 février 2017**

AOC Crémant de Bordeaux – Rosé

Perles de Garrineau

Belle teinte légèrement saumonée présentant des bulles fines et une mousse crémeuse. Le nez est fruité ; la bouche ronde aux notes de pamplemousse rosé persiste sur des saveurs acidulées. Ce vin effervescent gourmand et complexe enchantera vos desserts !

Visuel indisponible

Prix départ cave : 7.50 € Château Garrineau  
Thierry Combefreyroux – 33 540 Sauveterre de Guyenne

Tel : 33 (0)5 56 61 07 64

[www.chateaugarrineau.com](http://www.chateaugarrineau.com)

AOC Crémant de Bordeaux

Jaillance – Cuvée de l'Abbaye – Brut Rosé

Un cordon de bulles intenses et persistantes s'enroule le long d'une robe rose saumon. Le nez gourmand délivre des notes de framboise et groseille qui s'étirent sur une fraîcheur mentholée. 100 % merlot, cet effervescent médaillé, se dégustera frais en apéritif ou en fin de repas, sur des tartes fines.

Visuel indisponible

Visuel indisponible

Prix départ cave : 8.55 €  
Caveau Jaillance – Tel : 04 75 22 30 15

Cavistes NICOLAS, en direct de la cave et boutique en ligne :

[www.jaillance.com](http://www.jaillance.com)

## LES ACCORDS VINS & METS

DE GUY CARRIÈRE



### Bordeaux Supérieur 2014 Cuvée Grand Chêne Château La Tuilerie du Puy

#### Par qui

Parmi les 6 vins primés en 2016 aux « Talents Bordeaux Supérieur » issus du millésime 2014, le Château La Tuilerie du Puy se distingue avec sa Cuvée Grand Chêne. Particulièrement réussie, elle offre un rapport qualité/prix/plaisir des plus attractif. Le Château qui domine la vallée du Dropt au cœur de l'Entre-deux-mers, est dirigé par la famille Regaud dont les racines remontent ici au début du XVII<sup>e</sup> siècle. La régularité et la qualité de sa production sont unanimement reconnues. Dominé par le cabernet sauvignon (55 %) qui lui donne sa stature, l'assemblage est complété par le rond merlot (35 %) et le frais cabernet franc. Le tout a fait l'objet d'un élevage impeccable de 12 mois en fûts de chêne français.

#### Ce qui vous séduira

Le ton rouge grenat est frais et vif. Harmonieux, ouvert et fondu, le nez offre un ensemble gourmand, mûr, mêlant des notes de fruits rouges à noyaux, de pivoine, à une touche de réglisse. Le boisé bien intégré apporte sa chaude complexité. Dotée d'une belle texture souple et juteuse, la bouche s'avère persistante, équilibrée, séduisante. De jolis tannins lissés étayent la finale.

#### L'instant du partage

En toutes saisons.

#### Quelles alliances choisir ?

Tenez compte de son style velouté pour l'accompagner de mets assez « tendres » mais goûteux, d'un rôti de veau aux cèpes par exemple, d'une volaille (oie, pintade, pigeon, canard...) ou d'une belle pièce de bœuf agrémentée de sauces brunes ou au vin. Les fromages à pâte cuite bien affinés sont recommandés.

#### Quand et comment le mettre en valeur ?

Il évoluera harmonieusement durant les 4 à 5 prochaines années mais il est aussi très plaisant actuellement. Présentez-le autour de 17°C.

Prix public indicatif départ cave : 8,45 € ttc.