

Bordeaux, A perte de nez !

“Bordeaux de base“: des rouges pour tous les budgets et toutes les occasions.

"Si Bordeaux veut résoudre sa crise des ventes, la région doit changer sa façon de penser et au lieu de produire des pseudo-grands crus ambigus qui n'égalent jamais les vrais, produire de vrais vins de plaisir pour tous les jours, comme le fait la Toscane » disait il y a une dizaine d'années un producteur connu de ces "petits" Bordeaux avec un peu d'amertume. Il n'est malheureusement plus de ce monde, sinon il pourrait être soulagé, constater que sa prière a été entendue.

Honnêtement : avec des grillades, pizzas, pâtes et autres plats savoureux pour tous les jours (même le dimanche), Bordeaux est aujourd'hui le premier choix ! L'ancienne Cendrillon, avec ses vins souvent rouges osseux, âpres ou même durs, a connu un renversement de situation stupéfiant, un lifting de la qualité. Sans fard, il se bat avec un fruité croquant, du jus, du volume et du peps pour gagner les faveurs du consommateur. Le fait est que sur 90 vins dégustés « Bordeaux de base » des millésimes 2019 et 2020 actuellement commercialisés, plus de 70 méritaient la mention "bon à très bon" (il s'agit ici de vins, n'oublions pas, qui se vendent à partir de six euros environ et dépassent rarement les 15 euros.). Ce qui est particulièrement réjouissant, c'est qu'aussi homogène que soit le niveau technique (précision, pureté, équilibre, maturité, qualité des tanins), la palette est aussi large que les styles ! Juteux, élégant, non conventionnel en ce qui concerne le choix des cépages, traditionnel ou postmoderne - chaque palais y trouve son compte. Autre point positif : les Bordeaux et Bordeaux Supérieur (soumis à des contrôles stricts d'alcool minimum, quantité récoltée et maturité des bouteilles) sont des vins rouges qui peuvent passer du caddie à la table.

Ils peuvent être conservés trois ou quatre ans, mais ce n'est pas obligatoire. Pour ceux qui veulent en avoir le cœur net, les vins joyeux et fruités du millésime 2020 sont à consommer de préférence avant les 2019, en moyenne plus élégants et plus "classiques", mais toujours sans obligation. La seule règle à laquelle on peut se tenir, c'est de les servir plutôt frais que trop chauds. La température idéale de dégustation est de 16 degrés.

Wissen Kompakt

Bordeaux est l'une des plus grandes régions viticoles du monde pour le vin de qualité.

Les cépages rouges constituent aujourd'hui la majorité de l'encépagement : environ 90 % des 110 000 hectares de vignes sont plantés des célèbres cépages bordelais : Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon, mais aussi de cépages longtemps négligés comme le Malbec ou le Petit verdot, des variétés qui devraient encore gagner en importance dans les années à venir.

Bien plus de la moitié de la surface cultivée en Gironde appartient aux AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur. 80 % de la production totale d'environ 2,5 millions d'hectolitres de ces deux AOC sont aujourd'hui des vins de couleur rouge. Cela correspond à l'équivalent de près de 270 millions de bouteilles par an. Environ 4700 entreprises produisent du Bordeaux et du Bordeaux Supérieur, dont 26 caves coopératives et 327 maisons de négoce.



"L'individualité se perd dans l'océan des marques. Même les professionnels ne s'y retrouvent pas dans cette profusion".

Barbara Schroeder Vinum-Autorin

Que tous les Bordeaux ne se ressemblent pas est connu de tous les enfants. Si l'on prend en compte toutes les appellations et même les moins connues, comme les Côtes, de l'ensemble de la région, il reste encore plus de la moitié de la surface cultivée. Elle produit Bordeaux et Bordeaux Supérieur, des vins que l'on appelle, faute de mieux, Bordeaux "simple", "petit", ou "de base" en français, on les appelle aussi "Bordeaux Génériques". Autrefois, ces vins pouvaient manquer de presque tout, à l'exception d'un grand vin, d'un grand nom. Aujourd'hui, ils sont qualitativement irréprochables et leur style est plus varié que jamais. Mais les ventes de vins rouges ne suivent pas, les choses continuent de mal tourner. Seuls les blancs secs, aujourd'hui en minorité, se vendent comme des petits pains chauds. "Le monde tourne de plus en plus vite, ici aussi à Bordeaux" résume un viticulteur concerné. "Nous mettons tout en œuvre pour être réactifs, nous nous adaptons, nous produisons mieux, plus fruité, pensons plus écologique, mettons en bouteille des vins de cépage, expérimentons. Mais avec quel résultat ?" Le plus gros problème du Bordelais de base est la profusion inextricable de vins et de domaines et donc des milliers de marques. Leur individualité se perd dans l'océan des marques. Même les professionnels ne s'y retrouvent pas. "Nous avons vraiment du mal à évaluer où le train doit aller. Sur le plan qualitatif, il n'y a rien à redire. Mais il y a un problème de communication. Doit-on chercher à s'attirer les faveurs des amateurs de Bordeaux traditionnels ou courtiser un public plus jeune ?" Peut-être simplement écouter le consommateur. Car celui-ci sait déjà ce qu'il veut. Boire avec modération Boire avec plaisir, ne pas penser.



Les "petits" Bordeaux sont éphémères - c'est précisément ce le point positif, mais qui ne compte malheureusement pas dans le classement" !

Rolf Bichsel Vinum-Autor

En fait, je n'ai eu qu'un seul problème (un vieux problème, trop souvent subi) lors de cette dégustation par ailleurs si réjouissante : la fichue notation. Elle n'est pas faite pour ce genre de vin. Peut-on comparer un Bordeaux gouleyant et fruité, fait pour être consommé rapidement et disponible pour moins de dix euros ; à un - disons - bon cru Bourgeois de Margaux, qui doit vieillir dix ans et qui coûte trois fois plus cher ? Enfin, est-ce que l'on comparerait "Angie", des Rolling Stones, la chanson qui brise le cœur et les jambes, au "Round Midnight" de Thelonius Monk ou avec le numéro 21 des Variations Goldberg de Bach ? Mais lorsqu'on les savoure au bon moment, tous les trois pénètrent dans mes pores jusqu'à l'os. Les "petits" Bordeaux sont éphémères - c'est là leur point fort mais il ne compte malheureusement pas dans notre évaluation. Je ne peux donc qu'espérer que les amateurs de vins qui parcourent ces pages, ne cherchent pas simplement à trouver les meilleures notes mais qu'ils lisent également nos commentaires, qui restent courts. Le Château Gaillot-Fournier noté 15 points, par exemple, est idéal pour un barbecue estival. Et à six euros, il est peut-être même plus approprié que l'excellent et élégant Château Camarsac Vieilles Vignes, à un peu moins de onze euros, que je choisirais plutôt pour accompagner un plat de cuisine créative. Ou alors, prenons l'un de nos nombreux favoris, la Mauvaise Réputation, vin issu du cépage Malbec et également de la coopérative du même nom. Il n'est pas classique, mais plutôt rock'n'roll, un peu comme le vin de l'époque. "Jumping Jack Flash" de la dégustation !