

VINS

Le Point.fr - Publié le 18/03/2014 à 19:45

Nos experts



Jacques Dupont
Journaliste



Olivier Bompas
Sommelier

Journal des primeurs à Bordeaux : 18 mars. Deuxième jour.

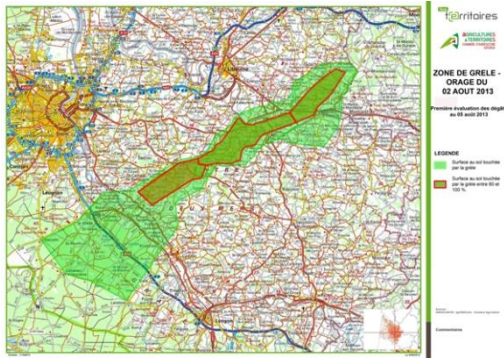
Aujourd'hui, c'était au tour des bordeaux et des bordeaux-supérieurs réunis à Planète Bordeaux, le vaste ensemble en forme de soucoupe volante sur la route qui mène de Bordeaux à Libourne.



Le principe des dégustations "à l'aveugle". © DR

Par J. Dupont et O. Bompas

Après une première journée dans les côtes où la recherche de bons vins dans ce millésime 2013 s'avérait beaucoup plus ardue qu'en 2012, la randonnée parmi les bordeaux-supérieurs réunis à Beychac et Caillau au QG de cette appellation s'annonçait aussi périlleuse qu'une escapade dans l'Annapurna en tong et tee-shirt. Ah, préjugés, quand cessera-t-on de vous croire ? On redoutait le pire. Il n'est pas venu. En vérité, sur les 65 vins proposés - beaucoup moins que les autres années -, nous avons trouvé une bonne quinzaine de vins bien faits, sans la prétention de nous faire croire qu'ils étaient nés sous le soleil de Mexico ou qu'ils étaient profilés Pétrus. Des vins simples, fruités, que l'on boira dans les trois ans. Au-delà, on ne garantit plus... Peu de vins donc et pour cause. Une grande partie de l'Entre-deux-Mers a subi deux violents orages de grêle les 26 juillet et le 2 août qui ont réduit à néant les récoltes d'une grande partie des producteurs.



Cette calamité s'ajoutant aux divers aléas climatiques guère favorables à la maturité des raisins (eau trop abondante, froid au moment de la fleur et jusqu'en juillet, humidité et fraîcheur en septembre favorisant la pourriture, etc.) a réduit considérablement le volume des récoltes et altéré la qualité des rouges (les blancs sont excellents). De nombreux propriétaires, comme dans les autres zones du vignoble bordelais, ont renoncé à

présenter des vins et à les vendre en primeur.

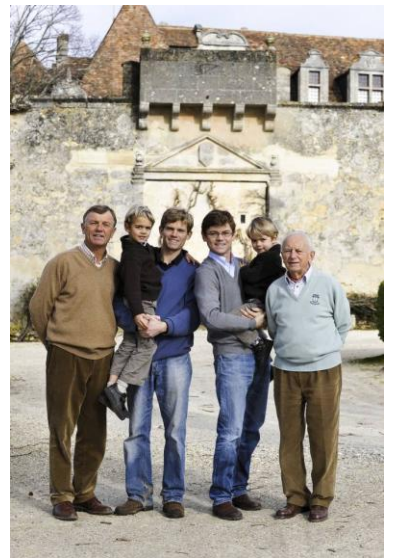
Nous sommes allés rendre visite à deux producteurs. D'abord du côté de Sadirac à la famille Le Grix de la Salle.



Un très joli château du XVI^e siècle situé sur un point haut entouré de 95 hectares de vignes. Quatre générations sont présentes sur le domaine, de Philippe 92 ans, créateur du vignoble moderne, aux six arrière-petits-enfants. Cela a donné l'idée à Antoine, le fils de Philippe, de créer la cuvée Génération (au singulier), un milieu de gamme où le cabernet franc est fortement présent. On a beaucoup apprécié le Génération 2010 aux saveurs de framboise très marquées.

Retour vers Beychac au Château La France racheté par la famille Mottet en 2009. Ce sont eux également qui ont repris le Château de Seguin, également en bordeaux-supérieur (à ne pas confondre avec le Seguin en pessac).

Famille d'armateurs bordelais, ils possédaient quinze navires qu'ils ont cédés à une compagnie belge. Bruno Mottet, ancien jeune capitaine de navire, a mis pied à terre et gère La France avec le maître de chai Patrice Lozano. Bien que situé tout près de la nationale 89, la quatre-voies qui mène à Libourne, Bruno Mottet regrette que les touristes foncent vers Saint-Émilion et s'arrêtent peu pour visiter son domaine. Pour les attirer, Bruno et son père ont fait ériger un coq argenté géant signé Georges Saulterre.



Famille d'armateurs bordelais, ils possédaient quinze navires qu'ils ont cédés à une compagnie belge. Bruno Mottet, ancien jeune capitaine de navire, a mis pied à terre et gère La France avec le maître de chai Patrice Lozano. Bien que situé tout près de la nationale 89, la quatre-voies qui mène à Libourne, Bruno Mottet regrette que les touristes foncent vers Saint-Émilion et s'arrêtent peu pour visiter son domaine. Pour les attirer, Bruno et son père ont fait ériger un coq argenté géant signé Georges Saulterre.

