

BORDEAUX VOIT *rouge !*

Comme les vins blancs, les rouges de Bordeaux sont pour la plupart issus d'assemblages, ils sont élaborés avec les jus issus de variétés différentes pour obtenir le meilleur rendu du terroir.



Le Château Réaut à Cadillac

Les cépages principaux...

Trois cépages dominent les rouges : Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet franc. Parmi les plus répandus dans le monde, le **Cabernet sauvignon** est né d'un croisement entre le Cabernet franc et le Sauvignon. Présent dans la région bordelaise depuis le XVIII^e siècle, et plus particulièrement dans le Médoc, il donne aux grands crus de la Rive gauche tout leur caractère. Il produit un vin souvent très foncé et tannique où les notes de fruits noirs se combinent avec des arômes épicés et végétaux. Un nez de poivron vert indique toutefois un manque de maturité. Sa structure est appréciée dans les assemblages, laquelle est avantageusement complétée par d'autres cépages, tels que le Merlot.

Si le Cabernet sauvignon aime les sols chauds, le **Merlot** se plaît plutôt dans des vignobles plus frais qui conservent bien leur humidité l'été. Souple et fruité en bouche, voire opulent, le Merlot est la base des assemblages rouges en Entre-deux-Mers et à Saint-Emilion où il est complété par le **Cabernet franc**. Vraisemblablement originaire des Pyrénées, c'est

l'un des plus anciens cépages bordelais. Les premières plantations de cépage à Bordeaux datent d'il y a environ 2 000 ans, et les recherches A.D.N. ont démontré que le Merlot et le Cabernet sauvignon sont ses descendants. Peu le vinifient seul, mais de grands châteaux comme Cheval Blanc l'incluent à 60% dans leurs assemblages.

Au **Château Jean Faux** à Sainte-Radegonde dans l'Entre-deux-Mers, Pascal Collotte a lui choisi de privilégier le Cabernet franc qu'il a replanté et qu'il mène en biodynamie. «*Sur les 12 hectares de vignes que compte la propriété, j'ai deux hectares de Sauvignon blanc et de Sémillon, tout le reste est en Cabernet franc et Merlot. J'ai abandonné la Carmenère qui est trop instable selon moi, et le Petit Verdot qui ne mûrit bien qu'un an sur cinq. Je ne désèrbe pas et ce sont les nombreux oiseaux présents sur le domaine (perdrix, faisans) qui s'occupent de gérer les insectes. Si vous tuez les insectes dans un vignoble, c'est toujours le pire qui revient en premier lieu...*»

... et les outsiders

Depuis plusieurs années, plusieurs cépages rouges refont leur apparition ou se développent dans le vignoble bordelais.

Le Malbec

Planté pour la première fois à Bordeaux au XVIII^e siècle, le **Malbec** portera le nom de différents viticulteurs dont un certain M. Malbek à Sainte-Eulalie, mais il est souvent appelé Cot dans la région. C'est un cépage principal pour toutes les appellations bordelaises, excepté pour les appellations de Blaye, Fronsac et Canon-Fronsac où il doit être accessoire dans l'assemblage.

Dans l'appellation Côtes de Bourg, le Malbec est une véritable star, sa surface de plantation a doublé durant les dix dernières années. Sa couleur et sa souplesse lorsqu'il est bien travaillé permettent aux jeunes vigneronnes de se démarquer de la production générale, ils sont une dizaine dans ce cas, comme par exemple Damien Labiche au Château Tour Birol à Samonac. Avec un petit air de Superdupont, il affiche une bonne humeur éclatante alors que la grêle a détruit



Pascal Collotte



Damien Labiche



Emmanuel Sou



Benoit de Pardieu



Richard Barraud



Marie-Laurence Porte

tout son vignoble quelques jours auparavant. « J'ai racheté la propriété de mon oncle en 2010, confie-t-il, et celui-ci avait planté des Malbecs dans les années 80, des pieds qui ont donc presque 40 ans. J'aime ce cépage, car il donne un très beau fruit et qu'il n'est pas très tendu, il donne légèreté et minéralité au vin. Je le fais vieillir en barriques de 400 litres pour ne pas trop boiser et conserver ce côté gouleyant. Ce serait dommage de masquer le terroir par le bois. » Outre une cuvée 100% Malbec en cours d'élevage et qui s'annonce fameuse, Labiche associe le Malbec au Merlot à hauteur de 40% pour deux autres cuvées.

Non loin de là, Emmanuel Sou au Château de Rousselet a lui des Malbecs de plus de 60 ans, et en a replanté d'autres en 2006. Sa cuvée « M le Maudit » en incorpore 70%, complété par du Merlot et du Cabernet sauvignon à parts égales, et sort du modèle bordelais dont il bouscule

l'image. « Le Malbec apporte selon les années des épices et/ou de la violette, sa maturité est proche de celle du Merlot. Avant de replanter, j'ai essayé pendant trois ans une sélection massale de clones argentins provenant de la pépinière Mercier à Cahors, ces dernières années, le vin se fait plus souple et rond. »

Enfin, dernier exemple pour l'appellation, Benoit de Pardieu au Château Montaigut a quant à lui remplacé les Cabernets sauvignons qui n'étaient pas adaptés sur ses sols, par du Malbec. « C'est plus intéressant, on sort des sentiers battus, mais je ne dépasse pas 20% dans les assemblages, ce n'est pas le boulot de Bordeaux de faire des monocépages ».

La Carmenère

Cépage indigène de Bordeaux prisé notamment pour sa couleur, la Carmenère n'est plus que très peu répandue alors qu'avant le phylloxera,

elle était un cépage vedette dans le Médoc. C'est précisément dans cette région que Richard Barraud a repris le Château Laubespin de ses parents pour le transformer en... **Château Carmenère**. « J'ai beaucoup planté en 2005-2006 et fait ma première vendange en 2008 se rappelle-t-il. Mon ambition est de faire un grand vin à Bordeaux mais aussi de me différencier. Les débuts avec la Carmenère furent difficiles. Jusqu'en 2013, je n'ai eu que 12hl/ha, même si toujours de grande qualité. En 2014, j'ai modifié ma conduite de vignes et j'obtiens à présent 30 hl/ha, et parfois même 35. La Carmenère est un cépage authentique, tardif mais qui mûrit très bien, c'est aussi le cépage rouge qui a le moins d'acidité. Ses caractéristiques premières sont des arômes épicés, mentholés et sa couleur. Aujourd'hui, j'ai mes vignes-mère et je peux produire des clones. Le cépage entre pour 8 à 10% dans l'assemblage des vins du Château, mais j'aimerais proposer un jour un 100% Carmenère. » Pour l'heure, on ne compte que 50ha environ de ce cépage à Bordeaux.

Le Petit Verdot

Probablement plus répandu dans les assemblages avec les trois grands cépages rouges, le Petit Verdot est un cépage délicat, à maturité tardive et qui profite du réchauffement climatique pour atteindre une maturité optimale. On en dénombre environ 980 ha en Gironde.

Cépage d'origine pyrénéenne, attaché au Médoc mais présent aussi dans les Graves, il apporte en assemblage une touche finale tannique aux arômes de réglisse et de violette. Nombreux sont les vigneron qui l'ont abandonné car trop capricieux, mais certains irréductibles le vinifient





Jean-Noël Boidron



Laurent Lebrun et Alexandre de Bethmann

même seul. Celui du Château Massereau est assez exceptionnel. En Haut-Médoc, au **Château Moutte Blanc**, Patrice De Bortoli est littéralement «passionné par le Petit Verdot. Nous avons 1,5 ha de Petit Verdot sur les 5,5 de la propriété et nous en faisons une cuvée 100% Petit Verdot, à partir d'une seule parcelle. Ce cépage est tombé en disgrâce à cause de la difficulté de sa viticulture, mais il est rempli de qualités à nos yeux; de couleur, de saveur et... de cœur. Je l'adore mais il est vrai qu'il demande énormément de travail à la vigne. Mais cela donne un vin fin, très noir, très épicié. Et on n'a jamais de végétal avec le Petit Verdot.» Le vin sort sous AOC Bordeaux Supérieur.

L'harmonie des contraires

Si les vins de Bordeaux sont par essence (et par tradition) des assemblages, plus que les cépages blancs, les trois principaux cépages rouges que sont le Merlot et les deux Cabernet (sauvignon et franc) ont des caractères très opposés et mûrissent très différemment en fonction de leur terroir et de leur situation par rapport à l'océan Atlantique ou les deux fleuves et leur réunion. Le Merlot s'épanouit davantage sur les sols calcaires et froids de la Rive droite, tandis que le Cabernet sauvignon, qui a lui besoin de chaleur, donnera le meilleur de lui sur les sols chauds et graveleux de la Rive gauche. Dans un assemblage classique Cabernet/ Merlot, le premier assure la structure tannique et l'aptitude au vieillissement, tandis que le second apporte rondeur et souplesse.

«Le plus important dans un assemblage, explique **Marie-Laurence Porte, œnologue-conseil au labo Enosens à Cadillac**, est d'obtenir un vin assemblé de qualité largement supérieure aux qualités individuelles de chaque cépage ou cuve considéré séparément. Le vin d'assemblage doit



© Guillaume Bonnaud - Planète Bordeaux

être plus équilibré, plus complexe, plus élégant. Pour cela, il faut anticiper le plus possible, c'est-à-dire en intervenant directement dans le vignoble. Chaque vigneron doit parfaitement connaître ses parcelles afin de récolter chaque cépage à la bonne maturité et de lui trouver son parfait complémentaire car il faudra réunir des cuvées vinifiées séparément par cépage et par terroir afin de trouver la meilleure complémentarité. On peut se permettre de pousser le Cabernet sauvignon en surmaturité – il va gagner en qualité (maturité des tannins) –, mais pas le Merlot, car cela alourdit l'assemblage et on perd tout. La dégustation est donc une des clés de la réussite d'un assemblage. Il faut goûter les baies à la vigne pour choisir la date de récolte mais aussi régulièrement déguster le moût puis les vins tout au long du processus d'élaboration. Et comprendre qu'un Cabernet un peu anguleux n'est pas forcément mauvais car il sera arrondi par le Merlot. Chaque cépage

a ses caractéristiques propres y compris en termes de maturité et il faut trouver la meilleure complémentarité.

Enfin, certains Châteaux disposent des terroirs adaptés pour des cépages complémentaires tels que le Petit Verdot ou le Malbec. Quelques pourcents de ces variétés vont véritablement sublimer l'assemblage et en optimiser le potentiel et la complexité aromatique. Mais si celles-ci n'ont pas été plantées sur le bon terroir c'est-à-dire adapté à ces cépages un peu exigeants, l'effet sera contraire. Contrairement à d'autres régions viticoles, Bordeaux assemble des cépages issus de parcelles ou de terroirs différents, si le vigneron connaît parfaitement chacune de ses parcelles, il pourra anticiper au mieux le futur vin.»

