



N° 165
Mai 2008

L'ÉCHO DES PRESSOIRS

Journal mensuel du BCBG

ÉDITO

Samedi dernier, après une superbe dégustation de vins français organisée par Henri pour le groupe 1, j'ai osé quitter notre magnifique pays viticole et ouvrir, après ces excellents Gevrey-Chambertin, Côte Rôtie et Saint-Emilion 1^{er} Grand Cru Classé ..., un **vin du Portugal de la région du Douro**. Peut-être, pour fêter ce soir là, le dernier match que jouait Pauleta sous les couleurs du PSG, en finale de la coupe de France de football.

On m'en avait parlé de ces grands vins Portugais, et je ne fus pas déçu ! Quel beau vin, ce **Vinho Tinto 2000 QUINTA DO VALE MEAO** de chez Olazabal et Filhos. Un vin rouge opaque au nez intense et épice, une bouche riche en fruits, une belle maturité avec beaucoup de structure, un vin complexe et équilibré, d'une grande longueur soutenue par une acidité qui lui donne de la fraîcheur.

Il faut dire que ces vignes, actuellement la propriété de l'ancien président de Ferriera, étaient la principale source des raisins pour **Barca Velha**, vin mythique symbolisant dans les années soixante, le début d'une nouvelle ère dans les vignobles du Douro, la maison Ferriera osant commercialiser un vin sec, issu de vignes classifiées A destinées à la production du Vintage. Le vinificateur de l'époque s'était d'ailleurs payé une visite à Bordeaux, pour y étudier les techniques de vinification des vins secs.

Malgré la reconnaissance que le Barca Velha trouva sur le marché, le vin se vendant le même prix que Vega Sicilia alors grande vedette de l'Espagne, il resta tout de même isolé. Il est clair qu'une entreprise, qui a du succès à vendre toute sa production de Porto à bon prix, ne se risquait pas dans l'aventure du vin. « Du vin pour les gars, du Porto pour les hommes » était une phrase qui sortait de la bouche de ceux qui ne voulaient pas « gaspiller » de bons raisins à la production de vins secs.

Les temps ont changés, et après vingt ans de modernisation et de restructuration, le Portugal étonne aujourd'hui par la qualité de ses vins. Le pays produit plus de 7 millions d'hl par an et compte désormais une vingtaine d'appellations contrôlées, la plus fameuse et la plus ancienne (1756) étant celle du Douro (DOC pour ses vins secs créée en 1979).

Ce n'est pourtant pas de ce vignoble prestigieux qu'est parti, dans les années 80, l'élan du renouvellement de la viticulture portugaise, mais de l'**Alentejo**, région de plaines au sud du pays, où l'irrigation est de mise pour la plupart des domaines.

Des méthodes modernes de conduite du vignoble et une politique de qualité et d'investissements dans les nouvelles technologies, ont permis aux coopératives de cette appellation Alentejo de développer des vins de marque.

Devant le succès de ces vins, remarqué par les critiques internationaux, le Douro commence à réagir et voit arriver à la fin du siècle dernier, des investisseurs étrangers et producteurs réputés comme le néerlandais Dirk Niepoort.

Depuis lors, une nouvelle vague de producteurs portugais ont revu leurs méthodes de vinification et ont appris à tirer parti de l'extraordinaire diversité de leurs cépages.

On n'y recense plus de 200 variétés, dont les principales se nomment **alvarinho** (utilisé pour le Vinho Verde), **aragonez**, **trincadeira**, ou encore le fameux **touriga national** apprécié pour ses arômes de fruits rouges et ses notes florales.

«Le Touriga national, cultivé du Douro à l'Alentejo, est un cépage très complet qui peut donner seul des vins remarquables, mais il est plus considéré ici comme la colonne vertébrale du vin» explique Luis Duarte, directeur général du **domaine Grous** (Alentejo), très connu pour ses vins alliant cépages internationaux (cabernet sauvignon, merlot, chardonnay) et cépages typiques. Cet œnologue a notamment exercé ses talents en élaborant toute une gamme de vins à la mode au Portugal, **Malhadinha Nova**.

C'est donc, fort d'une vingtaine d'appellations contrôlées, de fameux terroirs et d'une multitude de cépages, que le Portugal entend faire connaître la qualité et la diversité de ses vins à l'export. Nous avons aujourd'hui de quoi déguster, chers BCBGistes.

Pour certains experts internationaux, c'est d'ailleurs le pays viticoles le plus imaginatif au monde. Pour ce qui nous concerne, n'imaginons pas, goûtons !

François

CA du
16/05

Tous les membres du CA auraient pu être présents, si l'on avait voulu attendre Rémy, retardé ce vendredi dans la capitale. Mais il fallait être en forme et se lever tôt le lendemain pour la remise des vins commandés dans le cadre de notre Commande Groupée de Printemps.

C'est donc sans notre trésorier que nous avons prévu les dépenses pour le lendemain ... Hé ! Hé !

A l'ordre du jour du CA :

1) la préparation de l'EDP de mai :

Qui fait quoi ?

C'est François !

2) le point sur les inscriptions aux deux prochaines dégustations Prestiges :

- le Roussillon c'est si bon ;

- le Jura c'est sympa.

Il reste encore des places pour celle du Jura !

3) l'organisation de la journée de remise des vins du samedi 17 mai 2008.

Et pour finir ce CA, quelques bulles et blanc sec, mais pas de repas...

François

Rappel des dates pour les dégustations plaisirs :

- **le 14/06 : G2**
- **le 21/06 : G3**
- **le 28/06 : G1**

La qualité du millésime 2007

Par Patrick DUSSEURT le vendredi 15 février 2008 (*sources : son blog*)

Brigitte Dussert : le millésime 2007 a été critiqué dès le mois de septembre, avant les vendanges, notamment à Bordeaux ? Qu'en-est-il ?

Patrick Dussert-Gerber : c'est navrant. Je l'ai déjà écrit dans mon Blog, début Février : on juge sans savoir, sans avoir rien goûté, pas enquêté, pas suivi l'évolution des raisins, ni les vendanges, ni les sélections, pas vu les efforts des hommes, les éclaircissages, ni les tris, rien compris à l'influence des terroirs cette année, celle du calcaire ou des graves en sous-sol, rien vu de la réactivité du Cabernet-Sauvignon, pas saisi la résurgence de l'acidité, pas assimilé ce long cycle végétatif, ni les vinifications... Il y a des critiques trop imbus d'eux-mêmes qui disent n'importe quoi, ils se sont découverts à cette occasion..

D'une manière générale, contrairement à ce que l'on pourrait croire, le millésime 2007 est relativement classique. Il faut comprendre que, ces dernières années, nous nous sommes habitués à goûter des millésimes "très chauds" dû, au réchauffement climatique peut-être, en tout cas à des millésimes particulièrement précoce. Les viticulteurs se sont habitués à récolter des raisins très mûrs, il y a même eu des millésimes très atypiques comme le 2003, voire le 2005, même si c'est un grand millésime. On a oublié que les grands vins français avaient, aussi, besoin d'une bonne acidité.

Les vins ne doivent pas être alcoolisés, j'ai le recul de trente années d'expérience professionnelle et, que ce soit dans la Loire ou à Bordeaux, on ne faisait pas de vins ultra-concentrés, trop riches. Même à Châteauneuf du Pape, voire en Languedoc, où les vins sont charnus et colorés, ils doivent conserver et associer finesse et densité, et ne pas être uniquement des vins gorgés d'alcool, trop capiteux.

Ce sont ces qualités qui caractérisent les vins français, par rapport aux vins américains ou espagnols qui sont des vins plus lourds par manque d'un équilibre d'acidité.

Souvent, on oublie que ce sont les meilleurs terroirs qui donnent l'acidité. Dans un millésime plus délicat comme le 2007, on va se rendre compte que dans les territoires de Bordeaux, de Bourgogne ou de Champagne, les vins les plus réussis, les plus grands, seront les vins issus de vrais terroirs qui assimilent la différence climatique, où la vigne a eu le moins de stress hydrique, et c'est ce qui fait toute la différence.

C'est un millésime qui fait honneur aux grands terroirs, si vous avez de vieilles vignes en coteaux, sur des croupes ou sur des plateaux avec un bon terroir filtrant, vous aviez tous les atouts pour faire un très bon 2007. Par contre, si les terres sont trop riches ou dans les bas-fonds, dans un millésime comme 2007, cela ne pardonne pas. C'est vrai dans tous les vignobles.

Brigitte Dussert : vous voulez dire que c'est un millésime où l'on n'avait pas droit à l'erreur ?

Patrick Dussert-Gerber : cela veut tout simplement dire qu'il faut vivre avec la nature, accepter ses aléas, profiter justement des nouvelles techniques pour mieux les combattre, mais toujours différencier chaque millésime, lui rendre son style, et les techniques ostentatoires ne servent pas à grand-chose si l'on n'a pas un terroir. La priorité, c'est laisser s'exprimer son terroir, en respectant la vigne, en limitant les rendements, en pratiquant la lutte raisonnée, en laissant faire la nature, en l'accompagnant quand il le faut.

Le vin, c'est comme la vie : un peu de poésie, l'empreinte d'une origine, quelques notes de souvenirs, un zeste de sensualité, de la mesure et du respect. Il faut aussi être sensible à tous les vins, aller sur place, dans toute la France, et ne pas se contenter de dégustations mondaines, qui masquent la réalité du terrain.

Des millésimes comme ce 2007 permettent de cadrer le monde du vin. Ils remettent les "pendules à l'heure". Pas question de jouer les apprentis chimistes dans un millésime comme celui-ci, c'est le travail dans les vignes, la force des terroirs et l'assiduité des vignerons qui font le succès. C'est beaucoup trop facile de réussir un 2005. Savoir éléver un vin, c'est réussir son 2007.