



7

ET GLOU

Le bordeaux, victime de la mode

Demandez à un sommelier
son coup de cœur, il optera pour
un vin du Rhône ou de la Loire.
On vous explique pourquoi



Ma préférence à moi

Les coups de cœur des sommeliers
se situent plutôt du côté du Rhône
et de la Loire que du Bordelais
et de la Bourgogne. Le vin aussi
est une affaire de mode

Ophélie Neiman



Quel étonnant constat ! Dans son précédent dossier consacré aux vins, paru fin février, *Le Monde* donnait la parole aux sommeliers. Trente d'entre eux, dans toute la France, étaient invités à citer leur dernière bouteille coup de cœur. Aucun n'a choisi de bordeaux. Un sommelier œuvrant à Reims a nommé un champagne, une autre à Arbois un vin du cru ; un chauvinisme bien compréhensible. Mais celui installé à Bordeaux a choisi un châteauneuf-du-pape (vallée du Rhône). Et les nombreux Parisiens se sont égayés dans les différents vignobles. Pas un seul n'a pensé à la Gironde, ni la grande ni la modeste, ni dans le Médoc ni dans les Côtes-de-Blaye. On nous l'a reproché : des lecteurs, des professionnels du vin nous ont exprimé leur incompréhension, leur colère, ont suggéré qu'on aurait dû inciter les sommeliers à évoquer Bordeaux. Mais pourquoi, même s'il est évident qu'il y a de superbes vins en ces terres, forcer leur choix ?

Les grands gagnants étaient d'abord les vins de Loire et du Rhône (six chacun). Puis, avec trois ou quatre références, la Bourgogne, le Languedoc et, plus surprenant peut-être, le Jura, l'Alsace et la Savoie. Autre surprise, il y avait autant de blancs que de rouges. Ce tout petit échantillon dessine de nouveaux goûts, de nouvelles modes. Par acquit de conscience, de passage dans un très chic restaurant du 8^e arrondissement parisien, L'Arôme, nous avons posé la même question au chef sommelier. Sa réponse confirma celles des autres : il opta pour un vin du Jura. Puis, devant notre insistance, un vin de Loire. Décidément, tant pis pour Bordeaux.

Pourtant, je ne pense pas qu'il s'agisse d'un dédain conscient. Ces sommeliers sont trop intelligents pour mépriser un vignoble si



grand et si varié. Il faut penser à l'influence induite dans la question : un coup de cœur, c'est souvent une découverte, une surprise. C'est d'ailleurs le rôle du sommelier que de faire découvrir un vin méconnu, pas trop cher si possible. Bordeaux était-il trop évident ? Voilà comment naissent les modes. D'une découverte contagieuse.

Il y a les marchés qui pèsent et qui décident. A ce titre, la championne est sans conteste l'Angleterre : c'est elle qui a demandé à Aliénor d'Aquitaine, au XII^e siècle, d'acheminer les vins de sa région par le port de Bordeaux, créant ainsi leur renommée mondiale. L'Angleterre encore qui, au début du XVIII^e siècle, a décidé que le

champagne était beaucoup plus intéressant quand il avait des bulles, donnant ainsi vie au champagne que l'on boit aujourd'hui. Elle encore qui a décidé que le confidentiel beajolais nouveau devait se fêter, rendant l'événement planétaire.

Il y a aussi les influenceurs. Robert Parker, critique américain, en est un des plus fameux. Sans lui, le bordeaux des années 1990-2000 n'aurait sans doute jamais suivi cette mode du boisé, du vin dense et concentré, style aujourd'hui en nette régression au profit de la finesse. Et sans les grands chefs Alain Senderens et Georges Blanc, les vins du Rhône auraient-ils connu la renommée qu'ils ont aujourd'hui ?

Les consommateurs français ont aussi leurs envies. Dans la dernière décennie, les vins du sud du Rhône et du Languedoc étaient les chouchous des commandes dans les restaurants et chez les cavistes. Des vins mûrs, ronds, gourmands, jamais décevants. Des vins d'adultes biberonnés au Coca, ont ronchonné les anciens qui aimaient l'acidité et les tanins que seules des années de garde pouvaient polir. Des vins de plaisir, corrigent les bons vivants. Après quelques millésimes écrasants de chaleur, des cuvées alourdies à 14 ou 14,5° d'alcool (ah, regrettés vins à 12,5°, où êtes-vous ?), la fraîcheur regagne du terrain : la Loire, donc, et la Bourgogne malgré ses prix souvent très élevés, ont les faveurs de jeunes consommateurs.

Et puis, toujours, la fierté de dénicher une pépite inconnue. Personne ne connaît les rouges du Jura et de la Savoie ? Les cavistes et les sommeliers s'en entichent. Idem pour les vins de Lorraine ou d'Ardèche. Les rouges du Roussillon, qui allient la gourmandise à la fraîcheur, mettent tout le monde d'accord. Il y a une raison très rationnelle : ces terres peu réputées ne sont pas chères et idéales pour un vigneron qui souhaite s'installer et lancer son domaine. Ce sont des viviers de jeunes talents, pleins d'ambition et de pugnacité. Ceux-là, on peut les trouver partout. Surtout dans les régions auxquelles on ne pense pas. Ou plus.

Sélection

**PLAINMONT
PRODUCTEURS,
IGP CÔTES-
DE-GASCOGNE,
LE MANSÉNG
NOIR, 2018,
ROUGE**

Cette coopérative est futée, avec cette cuvée elle surfe sur deux tendances : les cépages ancestraux et les faibles degrés d'alcool. Voici un vin atypique, fruité et léger, pourtant plein de soleil. Un vin d'avenir.
9,50 €

**DOMAINE DU
CRÊT DE BINE,
BEAUJOLAIS,
« CUVÉE
DE FLORENCE »,
2017, BLANC**

Le chardonnay occupe moins de 3 % du vignoble du Beaujolais, mais il peut se révéler délicieux. Comme dans cette cuvée, élégante. Et en biodynamie.
10 €

**CHÂTEAU PENIN,
BORDEAUX
CLAIRET,
2018, ROSÉ**

Bordeaux a une super carte à jouer dans le rosé d'hiver, avec le clairet, ce type de



vin mi-rouge mi-rosé.
Chez Penin, il est
particulièrement
réussi, avec du jus
et de la gourmandise.
8 €



CHANGKI-CHUNG POUR «LE MONDE»