LE DEVOIR.com

14 Avril 2006

Bordeaux primeurs 2005 : grands vins !

JEAN AUBRY
Édition du vendredi 14 avril 2006

Bordeaux -- La notion de millésime frise l'abstraction pure. Comment, d'ailleurs, en rendre compte sans tomber dans les ornières simplistes de «petit» ou de «plus-grand-millésime-des-quatre-derniers-millénaires» sans errer un peu? Comme le disait si bien Picasso lorsqu'il faisait de la peinture à numéros: question de perspective! C'est complexe, un millésime.

Ça commence dans la foulée du précédent, ça se construit sur la pointe des pieds au fil des mois et ça culmine sur une vendange et un moût qui aussitôt attire les mouches, pour ne pas dire les journalistes. Et qu'est-ce qu'ils disent, les journalistes? Eh bien, que c'est un «petit» ou le «plus-grand-millésime-des-quatre-derniers-millénaires». On n'y échappe pas. Chaque fois, il faut trancher, alors tranchons.

La radiographie du millésime 2005 à Bordeaux? Avant de laisser la parole au professeur Denis Dubourdieu qui exposait cette semaine le «patient» à la presse spécialisée au Château du Tertre à Margaux, sachez que le patient est déjà impatient d'en découdre avec les superlatifs.

Ils fusaient d'ailleurs allègrement dans les coulisses d'un repas orchestré par le chef Thierry Marx pour la famille des crus bourgeois exceptionnels au chic Château Cordeillan-Bages à Pauillac: «Plus, bien plus que 50 % d'augmentation des prix pour l'élite des crus avec une première tranche de primeurs (sur les quatre qui pourraient s'étirer jusqu'en juin prochain) qui devraient aller chercher dans les 200 euros!» L'abstraction pure. «Nous serons plus raisonnables avec pas plus de 10 % de hausse par rapport aux 2004», me confiait pour sa part une jolie dame, membre de la famille nouvellement constituée (neuf au total depuis 2003) des crus bourgeois exceptionnels, qui avait rencontré Denis Marsan de la SAQ l'après-midi même.

Ce qui est sûr, c'est que le fossé se creuse à chaque millésime davantage depuis 2000 entre les «grands» (3 % environ de la production) avec des vins qui ne se boiront pas (vu les prix) et les autres qui ont de plus en plus de difficulté à être bus (vu le contexte actuel de consommation).

Pour le reste, un millésime de rêve. «À la fin de juillet, on savait que c'était très bien parti», avance tout de go un Denis Dubourdieu enthousiaste, avant de poursuivre: «La vigne s'est arrêtée de pousser au bon moment, avant la véraison, au sommet de sa vigueur, comme à l'intérieur d'un rendez-vous magique, évitant du coup de se gaspiller en feuillage inutile. Un déficit hydrique cumulé qui pouvait atteindre de 30 à 50 % selon les zones mais qui n'a pas nui à la plante a, en alternance avec des journées chaudes et des nuits fraîches, favorisé ainsi une importation des solutés dans les jeunes baies. Résultat? Des raisins sains, petits, colorés, très sucrés et fruités, faibles en acide malique, avec des PH satisfaisants.»

Bref, le bonheur est dans le vin: il a déjà une couleur et un fruité mûr mais sans excès, des tanins fins, frais et structurants et une fraîcheur glorieuse qui ajoute à la digestibilité. Surtout, blancs, rouges ou liquoreux («Belle pourriture noble très pure sur baie sucrée et bien acide: l'idéal!» -- Dubourdieu) possèdent cette harmonie parfaite qui se situe à mon sens au-delà des 1990 et des 2000. Très longue garde prévisible.

Une idée des vins

Je retiens, à Saint-Estèphe: Phélan-Ségur*, Les Ormes de Pez*, Lafon-Rochet*, Haut-Marbuzet* et Cos Labory. En Haut-Médoc: La Lagune*, Beaumont, Camensac, Belgrave, Citran*, La Tour Carnet. Pauillac: Lynch Bages*, Batailley*, Clerc Milon*, d'Armailhac, Grand- Puy Ducasse*, Haut-Bages Libéral*, Mouton-Rothschild*, Lynch-Moussas, Pichon Longueville*. Saint-Julien: Gloria, Beychevelle, Gruaud-Larose*, Lagrange*, Langoa Barton, Léoville Barton*, Léoville Poyferré*. Listrac-Moulis: Clarke*, Fonréaud, Fourcas-Hosten, Chasse-Spleen, Maucaillou, Poujeaux. Margaux: Siran, du Tertre, Kirwan, **d'Angludet*,** Rauzan-Gassis, Marquis de Terme, Brane-Cantenac*, Monbrison, Prieuré-Lichine, Rauzan-Ségla, Marquis d'Alesme-Becker.

*** Mes coups de coeur.**