

Bordeaux 2005 Arrivage

Dégustation organisée par Max Gerstl

Dans le cadre du Limmat Hall
à Zurich, le 25 avril 2008



Il existe deux façons d'aborder le vin.

- La première consiste à rendre aux viticulteurs plus ou moins consciemment l'image que l'on se fait d'eux sur la base d'articles lus précipitamment, d'ouïe dire, de préjugés et finalement à ne vouloir en connaître plus que leurs vins. Certains apôtres d'une universalisation du goût leur décernent des points comme d'autres des Oscars ou des Molières, nous voici donc (à priori) débarrassés de l'approche culturelle de ce breuvage. Le propos ne se veut d'attribuer une quelconque valeur aux dits apôtres, l'agora jouissant en fin de compte à tout moment de son libre arbitre pour remettre en cause le cénacle, à l'instar d'une certaine [Hanna Agostini](#) dans un livre publié relativement récemment.
- **La seconde approche, et la démarche de Max Gerstl me paraît en cela extrêmement louable,** consiste à inciter les uns à rencontrer les autres. Le vin ne serait ainsi plus une histoire de milieux compétents au détriment des autres ni non plus seulement une affaire de technologie (d'où la différenciation entre «vintner» et «winemaker» en anglais) mais de façon bien plus saine de rapports humains. Certes les conduites déviantes existeront toujours, qu'elles soient l'apanage de certains ou d'autres. Les uns (certains viticulteurs) utiliseront un appareil aujourd'hui pratiquement disparu de la scène bordelaise permettant de procéder à l'osmose inverse, les autres (le public) s'imagineront prématurément qu'il suffit de sympathiser avec un viticulteur pour en apprécier les vins quelque soit la latitude. Nous ne prêterons ici guère d'attention à de telles dérives.

La dégustation organisée par Max Gerstl s'avéra réussie à plus d'un titre:



Les époux Valade, propriétaire du Château Brisson

Le grand public ne dispose de façon générale des moyens ni pécuniaires ni temporels pour se forger sa propre opinion sur tel ou tel vin. Dire par exemple que tous les Bordeaux 2005 sont réussis, et même s'il fallait se donner de la peine pour ne pas y parvenir, reviendrait à une affirmation précipitée. [Château Brisson](#), de la sympathique famille Valade, ne conviendra pas à chacun. Si ce vin m'est paru particulièrement agréable à boire et d'autant plus à mettre en cave que son prix s'avère exceptionnel (par rapport à la qualité du vin), une légère pointe de sécheresse s'est laissée ressentir en fin de bouche. Il conviendra donc de le déguster seulement à partir de 2013 et sans doute jusqu'en 2025. Certes il ne s'agit là pas de déconvenue.

[Château La Bessane](#), par contre, m'a laissé perplexe car doté d'un boisé qui me semble indomptable (même s'il ne faut pas le confondre avec un Couspaude). Par contre, un vin incontournable m'a semblé

être le Château Bel-Air la Royère, un Premières Côtes de Blaye, destiné à un vaste public et qui prouve que qualité extraordinaire et tarif accessible ne constituent en rien une contradiction. Il s'agit là bien d'une botte secrète tant ce vin enchantera vos hôtes lors de dîners conviviaux.

Les vins de collectionneurs ont répondu à l'appel, même si souvent des négociants et non l'aristocratie bordelaise in persona s'est déplacée. [Château Palmer](#) a conforté son niveau en présentant un 2005 au bouquet magistral. Un vin exigeant certes un certain prix mais remplissant parfaitement les critères de cette rubrique du Wine Speculator intitulée *Collectibles*. Pour sa part [Cos d'Estournel](#) (prononcez «*Cosse*») a même gâté ses officionados en leur proposant le 2005 d'une élégance à en rougir d'admiration mais aussi son 2006, tout aussi envoûtant. Afin de savamment compléter le tableau, les inévitables [Angélu](#) et [Pichon Lalande Comtesse de Lalande](#), communément dénommé Pichon Lalande, étaient de la partie, le second sur 2005 et 2006. Deux très beaux millésimes, mais Pichon Lalande nous a, depuis quelques années, habitué aux très grands succès.



Max Gerstl présente Palmer 2005 avec une sympathique humilité. Merci Max pour l'organisation de cette fabuleuse dégustation.



Cos d'Estournel 2006 en avant-première et 2005, deux vins somptueux et à suivre assidûment



Au premier plan le Côte de Baleau de la talentueuse Anne Fourcade. Au second plan Pichon Lalande 2005 et 2006.

Les mauvaises surprises n'ont pas non plus manqué. En effet, il conviendrait de s'interroger quant à la présence du Château du Tertre 2005. Ce Château nous enchante depuis près de dix ans avec des millésimes réussis et digestes. Sapides dirait un des prestigieux experts de Bordeaux résidant dans la capitale girondine. Ce 2005 m'a paru trop simple, trop ordinaire. A revoir donc. Le [Château Cambon la Pelouse](#) présentait courageusement son 2006 et ouvrait par la même la voie aux interrogations les plus folles. Combien de participants ai-je entendu se demander si 2006 se révélerait être un millésime vert eu égard du nombre de vins en cours d'élevage interprétés comme aboutis! En fait la verdure apparente de certains vins peut résulter du processus de polymérisation (tout comme cela est apparu sur les Eyrins 2006 avec un semblant de note réductrice), parfaitement normal sur des vins encore excessivement jeunes. Le Cambon la Pelouse n'est pas vert, il s'agit au contraire d'un vin d'une subtile élégance, demandant au dégustateur un certain sens de l'introspection. Le tout pour le tarif habituellement connu de ce château. Un pilier de cave (pour les prochaines années) donc comme dirait Jean-Marc Quarin. La plus grande déconvenue provient du [Château Lascombes](#). Ce vin controversé m'interpelle, le domaine sera-t-il un jour capable d'aligner cinq excellents millésimes d'affilée comme d'autres y parviennent ([Léoville Barton](#), [Lagrange](#), [Rauzan-Ségla](#) pour ne citer que les domaines réputés présents à cette dégustation)? Le 2006 m'a

paru vert; quant au 2005 ce vin se montre certes savoureux mais, opinion partagée avec d'autres amateurs avertis, ne mérite pas ce tarif excessif. **S'il vous manque du Lascombes en cave, acquérez le 2004.**



Les vins (encore) méconnus (en particulier en Suisse Alémanique où nous ne suivons ni Michel Bettane ni Jean-Marc Quarin) ont répondu à l'appel. Lors d'une mini interview, Eric Grangeroux (descendant de plusieurs [générations](#) de maître de chais au château Margaux) me confiait avoir très volontiers répondu à l'invitation de Max Gerstl et ainsi pouvoir venir discuter avec le public et présenter ses deux vins, le succulent [Château les Eyrins](#), un Margaux au bouquet tout aussi complexe que charmeur à absolument découvrir si ce n'est déjà fait, et le [Cru Monplaisir](#), une excellente affaire.

Je me méfie traditionnellement des vins confidentiels dont tout le monde parle mais que personne n'a jamais pu boire. Surtout en provenance de Bordeaux où les propriétés (mis à part les fameux vins de garage, aujourd'hui défunts) ne sont en rien comparables à celles bourguignonnes. Mais je me dois cependant de mentionner [l'Ambroisie du Château La Croix des Moines](#)¹. Ce sirop ne m'a pas déplu. Michel Bettane reproche à ce Lalande de Pomerol dont seulement 2000 bouteilles ont été produites en 2005 de s'apparenter à un vin non identifié voire non identifiable.

Robert Parker attribue un commentaire lapidaire et une note anodine au [Château Berliquet](#) 2005. Max Gerstl a sans doute été le premier en Suisse à croire en ce vin. Félicitations ! De la classe, de la complexité, de la vivacité, de la suavité, tous les ingrédients sont réunis pour enthousiasmer et convaincre. A suivre, d'autant que le 2006 est tout autant somptueux.



Eric Grangeroux et son épouse, heureux propriétaires du confidentiel (et pourtant si délectable) Château les Eyrins

Il conviendrait sans doute aussi de mentionner le [Château Smith-Haut-Lafitte](#) et plus particulièrement le rouge, le blanc jouissant déjà d'une réputation notoire. Ce vin délicieux des époux Cathiard a été lancé en 1990 avec l'objectif de devenir un incontournable de l'appellation Pessac-Léognan. La qualité est là, incontestable et il est permis de se demander si la Suisse Alémanique daignera s'en apercevoir un jour. La saveur tout autant que la texture sont au rendez-vous en 2005, ce vin convainc assurément. De la classe, du goût, de l'élégance,... Tous les ingrédients sont réunis pour persuader qu'il s'agit ici d'un grand vin. Même s'il s'agit de monstres sacrés, des vins comme Haut-Bailly ou Domaine de Chevalier rouge ne démontrent plus guère d'avantage qualitatif par rapport au Smith-Haut-Lafitte. D'ailleurs Jean-Marc Quarin situe ce dernier entre les deux dans son évaluation des millésimes de 1995 à 2006. Haut-Bailly caracole à une moyenne de 90,1 (la meilleure note étant attribuée au 2005 avec 93) contre 88.7 au Smith-Haut-Lafitte (meilleure note: 2005 avec 91) et 88.2 au Domaine de Chevalier (meilleure note: 2005 avec 92). Des vins donc très proches, restant tout de même à un point de moyenne de Pape-Clément, 3^{ème} de l'appellation.

¹ Evitez le site, un désastre à l'encontre du bon-sens.

Nous arrivons à la dernière catégorie de vins présentés lors de cette dégustation.

Les valeurs sûres rassemblent ces vins qui, indépendamment de la qualité intrinsèque du millésime, n'éprouvent pas la moindre peine à convaincre. Lors d'un grand millésime, il conviendra soit de les déguster sur le fruit, soit les attendre parfois longtemps, à l'instar de l'immense Léoville-Barton 1986 excellent aujourd'hui ou du non moins grandiose Gruaud-Larose 1983 (onctueux à souhait, même s'il convient de terminer les dernières bouteilles). Sur un millésime moins facile (1997, 1999, 2002, 2004) il faudra ne pas céder aux sirènes destructrices de certains experts et, par contre, donner une chance à ces vins qui, souvent en de telles occasions, constituent alors d'agréables surprises, d'autant que leurs prix demeurent très sages². Des millésimes moins jeunes tels que 1993 et 1994 ont eux aussi constitué des valeurs sûres pour qui a su les comprendre (ce qui ne signifie néanmoins pas que tout aurait été bon). Il aura fallu ou il faudra les accompagner dignement d'un excellent repas et les points attribués parfois de façon incompréhensible retourneront là où ils auraient toujours dû rester.



Mme Charlotte Denjean, chargée de relations publiques du Château Lagrange

² Léoville-Barton est disponible aux alentours de CHF 50.- sur les millésimes 2002 et 2004 (malgré chacun 19 points René Gabriel ou 92 Parker) tout comme Léoville-Poyferré, Lagrange demeure systématiquement accessible (grâce à des notes excessives de Parker alors que le Wine Spectator le place régulièrement dans les «best collectible values»), Montrose 2002 peut être acheté moins de CHF 60.- Monbousquet 2003 à moins de CHF 70.- et la liste serait encore longue.

Nous commencerons par l'une des meilleures surprises permanentes de cette catégorie. Le [Château Lagrange](#) présentait deux millésimes (2005 et 2006) d'autant plus courageusement que la qualité exceptionnelle du terroir (deux coupes de graves avec un sous-sol argilo-calcaire) et le travail assidu tant durant la culture de la vigne que dans les chais en font un vin serré, aux tannins violents (sans jamais ne céder à une quelconque agressivité) qui demandent de très nombreuses années³ avant que le vin ne se dévoile subtil, charmeur, racé et d'un équilibre et d'une suavité impressionnants. Le 2005 s'avère d'une race hors norme à qui sait aujourd'hui faire abstraction des tannins. Dans une vingtaine d'année ce vin sera d'une splendeur à couper le souffle. Les tannins alors envoûteront comme le ferait un tapis rouge déroulé devant ses propres yeux la première fois. Définitivement du très grand art. Quant au 2006, il confirmera sa réputation de vin à la fois irrésistible et incontournable. Il faut s'attendre sur ces deux millésimes que les accros des notes expertes s'en veulent un jour ou l'autre comme ce fut le cas sur le 2000 (quoique cette fois-ci Parker semble en avoir tiré la leçon, le Lagrange passant de 87 points en avril 2001 à 93 deux ans plus tard).

Je dois avouer ne pas avoir dégusté le [Rauzan-Ségla](#) ni sur 2005 ni sur 2006. Hasard fortuit ou confirmation subconsciente d'une certaine appréhension? Certes Rauzan-Ségla n'est pas Rauzan-Gassies. Le vin demeure une culture et les efforts d'organisations passionnées telles que l'A.N.P.A.A. ne parviendront pas à m'en dissuader. Le second lui demeure inclassable et rejoint Croizet-Bages au rayon des enfants mort-nés. Rauzan-Ségla, malgré de gros efforts de sélection (48% de vin retenu pour le premier vin en 2005) et en dépit de notes très flatteuses des experts, me déroute par son excès de sophistication et sa tendresse. En qualité d'amateur passionné par les Bourgogne (y compris ceux de la Côte de Beaune), je ne demanderai jamais à un Bordeaux de l'imiter. Il convient cependant de reconnaître qu'une pure et simple absence d'attribution de mention spéciale au Razan-Ségla serait caricaturale. Ce vin demeure une des pièces admirées à juste titre du Bordelais.

³ Durant mes primes années de dégustation je le confondais trop souvent avec un Saint-Estèphe de très grand niveau. A cet instar, l'une de mes plus grandes joies fût 1986, un vin tout simplement merveilleux bu à maintes reprises grâce à un généreux ami bernois.

Tant le [Léoville-Barton](#) que le [Langoa-Barton](#) effacent, d'un revers de manche, cette déconvenue passagère résultant d'une approche strictement personnelle.

Le grand public, celui qui savoure le vin pour sa beauté intrinsèque, saura aimer les deux Barton pour ce qu'ils sont, deux grands vins issus d'un domaine appartenant à la même famille depuis près de trois siècles⁴. De façon quelque peu surprenante le site du château ne positionne pas suffisamment le Langoa, qu'il ne faut surtout pas confondre avec un second vin. Il est vrai que les amateurs avertis peuvent s'interroger quant à la stratégie du domaine. Des années durant la presse et les experts ne leur ont rapporté des anecdotes sur le domaine et sur l'inénarrable Anthony Barton, à l'humour si délicieusement caustique, qu'en mentionnant le Léoville, grand concurrent du Poyferré. Malgré tous les louables efforts actuels, Léoville Barton a relégué le Langoa aux oubliettes, bien malgré lui. Il n'en demeure cependant pas moins vrai que la longévité du Léoville tant proclamée ici et là (une fois dans l'ouvrage «Bordeaux total» de René Gabriel lorsque celui-ci se réfère à une bouteille inoubliable de 1881, l'autre fois lorsque Robert Parker décrit le 2005 comme étant un vin pour masochiste dans la mesure où le vin n'atteindrait son apogée qu'en 2040) ainsi que son prix⁵ exemplaire en font un vin de Bordeaux absolument incontournable à tout amateur qui non seulement se respecte mais aussi voue une certaine admiration à cette classe de vigneron humbles, quelle que soient leurs origines.

Anthony Barton a toujours recherché la satisfaction d'une clientèle fidèle qui, quel que soit le millésime acquiert des bouteilles de façon assidue. Souhaitons, en dépit de l'exquise anecdote comme quoi il aurait promis que le 2007 vaudrait moins du double du prix du 2006, que les négociants suisses face preuve d'un

⁴ Thomas Barton quitta son Irlande natale en 1722 pour s'installer à Bordeaux, à l'époque un important port de commerce, pour y créer une maison de négoce en 1725, [Barton & Guestier](#) existant toujours aujourd'hui.

⁵ En particulier lors de la première tranche, celle qui permet de «tâter le terrain». Le premier changement quant à la politique tarifaire du domaine s'est effectué en 2003 lorsque la direction n'a pas souhaité réitérer l'erreur du millésime 2000. En effet en mai 2000, la première tranche n'a duré que vingt petites minutes suite aux rumeurs quant à l'appréciation de Parker (ndlr. à moins de CHF 60.-). A ce moment donné, il fut soudain question de véritables éloges (il faudrait à priori tout acquiescer quel qu'en soit le prix). Lorsque, trois semaines plus tard, l'appréciation a été publiée et confirmait les rumeurs, le tarif unitaire par bouteille s'élevait à plus de CHF 150.- Qui s'est enrichi sur ce coup en dehors des intermédiaires et fameux négociants ?

comportement plus sain pour tous. Sur le millésime 2005, flairant la bonne affaire, certains se refusaient à vendre plus de trois bouteilles lors de la première tranche.



de gauche à droite: J.F. Guyard et Michel Sartorios, le fort sympathique gendre d'Anthony Barton

A ce stade de leur évolution respective, le Langoa n'a pas beaucoup à envier au Léoville. C'est précisément à ce moment que l'amateur se doit de remercier Michel Sartorios, gendre d'Anthony Barton, de le contraindre à déguster le Langoa avant le Léoville. Deux vins magnifiques donc qu'il faudra suivre, y compris sur le millésime 2006 absent de cette dégustation ou même sur 2007⁶ qui s'annonce d'une rare plénitude.



Michel Santorios et son compère Rémi Edange, directeur technique du Domaine de Chevalier

⁶ Au niveau météorologique l'année 2007 restera sans aucun doute dans les annales viticoles. Vingt ans plus tôt les viticulteurs auraient sans doute été consternés, fin août, le millésime s'annonçait totalement raté et il fallait l'humour d'Anthony Barton pour relever qu'avec un peu de chance le botrytis cinerea se développerait même sur les cépages rouges. Il aura fallu six semaines salvatrices et ininterrompues de temps magnifique de début septembre jusqu'à mi-octobre pour permettre aux viticulteurs patients, talentueux et disposant tout de même des moyens adéquats (Bettane parle d'un employé pour seulement deux hectares) pour sauver leur(s) vin(s).



Rencontre entre un des participants des dîners/dégustations organisés par Wein-Events et Rémi Edange, le talentueux directeur technique du Domaine de Chevalier. Un des sujets de conversation portait sur la comparaison des millésimes 2001 et 2004. Qu'il s'agisse des experts français ou suisses, tous s'accordent à préférer le 2004. Parker attribue 90 points aux deux. Rémi Edange décrit le 2001 comme légèrement supérieur car doté d'une magnifique finesse, d'un côté aérien qui en fait un vin moins compréhensible mais splendide.

Tout récemment, le Château Léoville-Poyferré organisait une dégustation de ses millésimes 1929 à 2007⁷. Les hôtes appartiennent à l'élite mondiale des dégustateurs: [Michel Bettane](#), [Shinya Tasaki](#)⁸, [Jean-Marc Quarin](#), [Stephen Tanzer](#), [Jancis Robinson](#), [Neal Martin](#) (collaborateur de Robert Parker), [Joel Payne](#) entre autres. C'est précisément dans ce contexte que Joel Payne annota le mur dédié à cette dégustation de la phrase «[Il n'y a pas de grands vins, il y a de grandes bouteilles](#)». Sur la base de cette affirmation, à mon sens, authentique, je souhaite introduire le [Domaine de Chevalier](#).

Le Domaine de Chevalier a toujours brillé par l'époustouflante grandeur de ses vins blancs, les plus fins, les plus subtils de la commune de Léognan Sa longévité est légendaire⁹, il suffit de consulter certains rapports¹⁰ de François Audouze pour se rendre à l'évidence. Quant au 2005, ce vin s'avère immensément bon, pour les amateurs de Bourgogne blancs, il devient perturbant de devoir se dire que Bordeaux peut aussi produire de tels vins superlatifs.

Le vin **rouge du Domaine de Chevalier** a toujours souffert de la comparaison avec son frère, quel que soit le millésime. Certains millésimes constituaient comme des anomalies de parcours. Il aura fallu attendre 2002 et

l'arrivée de [Stéphane Dérenoncourt](#) pour que la qualité du vin rouge du domaine fasse un saut immense vers le grand classicisme, la structure intangible, le toucher de grain des tannins, la grâce et la finesse, la complexité du bouquet, ... Le vin rouge du Domaine de Chevalier a enfin trouvé sa voie et est doté aujourd'hui de tous les atouts pour véritablement séduire.

Cette dégustation organisée par Max Gerstl restera dans les annales. Merci Max pour ce très grand moment de culture viti/vinicole autour d'un millésime exceptionnel.

Jean François Guyard
01.05.2008

Recommandations:

Les trois confirmations:

- Les Eyrins
- Bel Air la Royère
- Lagrange (Saint-Julien)

Les trois incontournables du millésime 2005:

- Léoville Barton
- Domaine de Chevalier rouge
- Château Smith-Haut-Lafitte

Les vins oubliés dans cet article (et pourtant excellents) :

- Petit Gravet Ainé (Saint-Emilion)
- [Berliquet](#) ((Saint-Emilion)
- [Guiraud](#) (Sauternes)

Page suivante :

La seconde photo en haut à partir de gauche n'a pas été publiée dans cet article. Il s'agit de [Catherine Papon-Nouvel](#), propriétaire des Petit Gravet Ainé, [Clos Saint Julien](#) et Château Gaillard, trois Saint-Emilion qui méritent que l'on s'y intéresse.

⁷ Cette dégustation organisée par le Château Léoville-Poyferré comprenait notamment une intégrale de 1979 à 2007.

⁸ Qui comprend le japonais aura à loisir de consulter le délicieux site [Wine Wine World](#) du meilleur sommelier du monde 1995.

⁹ Une bouteille du millésime 1962 montrait toujours une fraîcheur étonnante en juin 2002.

