

Sauternes et Barsac 2007

Dans la folie médiatique et tarifaire qui a entouré les millésimes 2005 et aujourd'hui 2009 à Bordeaux, pour lesquels la réussite a été totale, on a tendance à oublier que certains millésimes moins loués n'en sont pas moins très réussis, voire excellents, pour certains types de vin. On dit souvent que Bordeaux fait la qualité du millésime hexagonal, mais on pourrait facilement ajouter que c'est Bordeaux rouge qui en est l'unique responsable. On peut ajouter à coup sûr également que cette folie tarifaire épargne les vins liquoreux produits dans le Sauternais, même si quelques vins cultes se situent en dehors de toute référence. A ce titre, 2007 constitue une belle illustration.

Les terroirs :

Sur la rive droite du Ciron, affluent de la Garonne, les communes de Preignac, Fargues, Sauternes et Bommès, qui constituent le Sauternais, appartiennent à un plateau incliné vers l'est formé d'un substrat de calcaires à huîtres, de marnes ou de sables argileux, recouvert par d'énormes nappes de graves apportées par la Garonne, ou plutôt « les Garonne » (le fleuve pourrait avoir occupé plusieurs lits, même de façon concomitante). L'alternance de phases de réchauffement et de glaciation s'est concrétisée par des entrées et des régressions marines qui expliquent l'étagement des terrasses et leur complexité géologique. Empilées sur plusieurs mètres, les graves sauternaises correspondent aux moraines arrachées aux Pyrénées et au Massif Central par le fleuve. Ces graves sont composés d'une très grande variété d'éléments aux origines géologiques et géographiques diverses. L'érosion a ensuite façonné les paysages tels que nous les voyons aujourd'hui, moutonnés, bien drainés par les différents cours d'eau. Ce type de sol limite les effets du gel par un effet de restitution de la chaleur mais permet aussi un profond enracinement qui limite le stress hydrique tout comme les conséquences des excès de précipitations par son caractère drainant.

À Barsac, sur la rive gauche du Ciron, si le terroir est également favorable, c'est pour d'autres raisons : Le substrat est une plate-forme de calcaire à astéries, stratifiée, très fissurée et perméable. L'érosion a littéralement balayé les graves desquelles ne subsistent que quelques galets qui parsèment les sols rouges typiques de ce terroir, héritiers des sables grossiers faiblement argileux. Il s'agit donc d'un sol très mince que traversent les racines rapidement (40 à 50 cm) pour atteindre la roche mère calcaire.

Sauternes et Barsac sont donc bien de deux zones fort distinctes en termes de terroir.

Le millésime :

Il a été écrit et dit de nombreuses fois que dans les grands millésimes de vins liquoreux, le botrytis se développait très rapidement et que les premières tries étaient les meilleures. 2007 vient contredire cette affirmation dans le sauternais avec des vendanges qui se sont étalées de la mi-septembre jusqu'au début de novembre. Cet étalement des vendanges est en partie dû à un printemps bien curieux qui a vu une floraison, elle-même, très étalée. (Avril a été très chaud – pic de température à 29 ° - et a donné de l'avance qui a été perturbée par une météorologie très instable par la suite) Si ce phénomène a posé des problèmes pour les vins rouges du bordelais, il a fait l'affaire des producteurs de vins liquoreux qui ont pu opérer plusieurs passages dans les vignes pour récolter les grappes atteintes de pourriture noble, avec dans certains secteurs, 7 tries successives. L'été, plus que capricieux, a permis de conserver une acidité importante, que l'on retrouve dans les premières tries alors que les dernières ont été celle de la richesse, richesse qui s'est développée à la faveur du vent du nord dominant après la mi-octobre, collaborant à l'assèchement de la pourriture et au développement d'un botrytis de très grande qualité. 2007 se présente donc comme l'aboutissement d'un puzzle dont les pièces éparses pouvaient toutes être des écueils mais qui au final donnent un bien joli résultat avec des vins très équilibrés et complets. Mais ce puzzle réuni est l'aboutissement des choix des vigneron face aux aléas d'une météorologie peu coutumière et versatile et la grande

qualité de 2007 tient aussi à la qualité des choix (et du travail) des hommes : effeuillages, enherbement et grande prise de risque sur les dernières tries qui ont fait de ce millésime, un cru de très grande qualité.

Quelques vins :

Château Haut Bergeron :

Il s'agit d'une propriété de 32,43 ha sur des graves argileuses et sablonneuses sur Sauternes et argilo-calcaires sur Barsac (90% Sémillon, 8% Sauvignon et 2% Muscadelle, âge moyen des vignes 50 ans).

Ce vin se distingue par un nez très pur de fruit frais où domine l'ananas. Sa belle liqueur, ses saveurs de fruits très pures tout comme sa fraîcheur lui confère une grande élégance vibrante. La finale explose et donne la mesure d'un grand vin, une véritable réussite, d'un équilibre magistral et d'une grande longueur.

Château Lafaurie Peyraguey :

Un domaine de 41 hectares dont le terroir est constitué de sols silico-graveleux et argilo-graveleux : Plateau haute terrasse exposé sud (20%), côte argileuse moyenne, terrasse exposée ouest (20%), croupes graveleuses sur le haut de la terrasse moyenne, expositions diverses de sud-est à nord. Encépagement : 90% Sémillon 8% Sauvignon 2% Muscadelle - Âge moyen du vignoble : 40 ans.

Le nez est rôti et démontre un botrytis évident et de qualité. La richesse est perceptible au travers des notes de fruits très mûrs, comme la mangue notamment. C'est un vin très puissant et bien équilibré par une acidité idéale : grande longueur. On sent un fort potentiel pour ce vin qui ne se livre pas encore à son optimum.

Clos Haut Peyraguey :

Une propriété de petite taille par rapport aux autres de l'appellation : 12 hectares sur la partie haute d'une croupe graveleuse du sauternais, en face du Château Yquem, 90% de sémillon et 10% de sauvignon. Ce Château représente l'archétype du vin de Sauternes pour de nombreux amateurs.

Ce vin se distingue par un très beau nez bien frais, un rôti bien perceptible. A l'aération, des notes légèrement amyliques (poire très mûre, mangue) apparaissent. La bouche se caractérise par une belle pureté du fruit soutenue par une acidité vibrante et incisive, vraiment remarquable. La finale est très longue sur des amers caractéristiques du château et des grands vins liquoreux de Sauternes. Un vin puissant, mâle, à la hauteur de sa réputation.

Château Haut Bommès :

5 hectares ayant les mêmes caractéristiques que la Clos Haut Peyraguey, appartenant aux mêmes propriétaires.

Le vin se présente par des arômes un peu lactés, marqué quelque peu par son élevage, puis par des notes de fruits très mûrs, comme la mangue. La bouche est vive, incisive : on retrouve bien les qualités du Clos Haut Peyraguey dans ce vin, même si elles sont atténuées. Quelques notes éthérées en finale qui est également un peu plus courte.

Château Flhot :

Une propriété de 62 hectares située au cœur du Sauternais sur des coteaux orientés sud ouest, constitués de graves d'argile et de sables sur un socle calcaire. 60 % de sémillon, 36 % de sauvignon et 4 % de muscadelle pour des vignes ayant en moyenne 35 ans.

Beau nez de raisin croquant avec des notes de litchi, d'ananas et d'agrumes confits. La bouche est riche, puissante, affirmée autour des saveurs d'écorces d'orange confites et développe de beaux amers en finale. Ce vin se démarque dans cette dégustation par un profil différent des autres vins, sans doute sur une vivacité moins importante, mais à la structure qui permet d'envisager l'avenir sereinement, sans doute moins impressionnant pour l'instant. L'encépagement est sans doute pour beaucoup dans cette différence de perception.

Château Doisy Daëne :

Ce château est situé sur le plateau de Barsac, constitué d'un vignoble de plus de 40 ans de moyenne et d'une surface de 16,3 ha. Etabli à 7000 ceps par hectare, il associe le Sémillon (87%), le Sauvignon (12%) et la Muscadelle (1%).

D'abord réduit, ce vin demande du temps et de l'air pour se dévoiler. Mais alors, quel bonheur ! Les arômes sont fruités, marqués par l'ananas et le litchi, que l'on retrouve en bouche associés aux agrumes confits. Mais ce qui frappe, c'est le côté vibrant de ce vin, fulgurant de fraîcheur sur des sucres de grande qualité. Superlatif et souverain : c'est un grand vin à l'évidence.

Château Cantegril :

Il s'agit d'un enclos de 22 Ha sur le plateau calcaire du Haut-Barsac. Planté à 6250 ceps par ha, il comprend actuellement 19,4 ha de vigne. Il associe le Sémillon (64%), le Sauvignon (34%) et la Muscadelle (1%). Sa moyenne d'âge dépasse 30 ans.

Le nez est éclatant, très fruité, dans un style qui rappelle celui du vin précédent. Il est difficile de ne pas les comparer du reste : il partage avec le précédent la même force ramassée et ce superbe équilibre à la fois puissant et aérien, même s'il est moins complet et moins long.

Conclusion :

Cette dégustation a été remarquable d'homogénéité en ce qui concerne la qualité générale très élevée, tout en permettant de bien individualiser des styles très différents.

Barsac se distingue par des vins très expressifs, bâtis sur un équilibre qui tient du rayon laser avec une grande pureté dans l'expression fruitée (surtout exotique dans ce millésime : ananas, mangue, litchi) alors qu'à Sauternes, les vins sont plus charpentés, exhalant un botrytis de tout premier ordre, défini sur des amers bien caractéristiques. Dans ce millésime l'acidité, donne un caractère flamboyant aux vins des deux zones : des vins puissants taillés pour la garde au très grand classicisme.

De ce point de vue, il est très intéressant de voir comment Haut Bergeron qui possède des terroirs sur les deux appellations en fait une belle synthèse.

Quoi qu'il en soit, ce millésime sans doute problématique à gérer pour les équipes sur le terrain a accouché de bien beaux vins et à ce titre, chez les meilleurs, c'est-à-dire ceux qui ont profité des derniers instants pour vendanger tout en sachant profiter de la fraîcheur des premières tries, et sera un millésime de référence, à n'en pas douter. Par bien des côtés, alors que les conditions ont été radicalement différentes, il me rappelle 2001, conjonction quasi parfaite de puissance et de vivacité, même s'il est un peu tôt pour tirer de telles conclusions.