

Pauillac & Saint Julien (Master Class de Michel Bettane)

Master Class de Michel Bettane

Pauillac & Saint Julien

Grains Nobles le jeudi 17 juin 2004

Par David Flacher

Il fait toujours bon, dans ces soirées exceptionnelles, arriver légèrement en avance. C'est en effet dans ces quelques minutes qui précèdent le début de la dégustation que l'on peut entendre et discuter avec Michel Bettane autre chose que des vins de la soirée, du millésime 2003, par exemple. Parmi ses remarques, nous retiendrons que la Bourgogne, en rouge, a produit des vins exceptionnels, des « vins de légende ». Mais comme certains autres millésimes de légende, qualité ne rime pas avec quantité : Volnay et Pommard n'ont-elles pas produit à peine 15 hl/ha ? Acheter peu pour ouvrir dans les grandes occasions et se tourner, pour les bons rapports qualité prix, vers les terroirs habituellement tardifs, tels sont les principaux conseils délivrés par Michel Bettane alors que, dans un coin du caveau, quelques flacons aux étiquettes fort abîmées, nous mettaient l'eau à la bouche…

Avant de commencer, quelques mots sur ces deux appellations, Pauillac et Saint Julien, qui s'étalent le long de la Gironde, formant une bande de 12 à 13 km de long sur 1 à 3 km de largeur. Son sol est composé de ces fameuses pierres, les graves, charriées par la Garonne à des ères géologiques éloignées et dont les origines sont à chercher dans les Pyrénées et le Périgord. Ces cailloux, qui favorisent un bon drainage des eaux, cachent des sous-sols assez variés. Ainsi, alors que Saint Julien se caractérise par un sous-sol argilo-calcaire relativement homogène, donnant lieu à des vins presque toujours d'un très bon niveau qualitatif (95% en crus classés), Pauillac est beaucoup plus morcelée et produit donc aussi des vins de qualités plus hétérogène. Nous y trouvons ainsi, par endroits, un magnifique socle calcaire (principalement du côté de Saint Estèphe), du même type que celui que l'on rencontre à Saint Emilion ou à Fronsac. Les plus belles parties caractérisent le terroir du « premier des premiers crus classés », Lafite Rothschild. D'autres sous-sols sont plus argileux, comme à Latour. Nous trouvons enfin des sables ou des oxydes métalliques.

Tous ces terroirs, à commencer par les meilleurs, ont cependant quelques points communs qui font de ces appellations un haut lieu de la viticulture française : des sols maigres, un excellent drainage, une excellente alimentation en eau à travers un dense réseaux de canaux souterrains (les jales), et un microclimat en bord de Gironde, créant une sorte de tampon thermique favorable à une maturation plus lente et plus régulière du raisin. L'ensemble de ces conditions

permettent de donner toute la quintessence d'un cépage très qualitatif mais aussi très exigeant et très tardif, le cabernet sauvignon, dont l'encépagement représente, suivant les propriétés de 50 % à 95%. L'austérité et la droiture de ce cépage roi justifie cependant l'existence, dans des quantités variables, de deux voire trois autres cépages : le cabernet franc, cousin moins tardif, souvent décrié, mais dont le résultat peut être sublime si on accepte de lui faire produire un rendement inférieur de 25% à celui du cabernet sauvignon ; le merlot, précoce, qui apporte rondeur et charme, rend plus facile la dégustation du vin dans sa jeunesse mais fait perdre de la race à l'assemblage final (sauf sur les très grands terroirs) ; le petit verdot, très tardif, très tannique, apporte du tonus par sa forte teneur à la fois en alcool et en acidité mais donne lieu, au vieillissement, à des arômes giboyeux qui expliquent la méfiance des premiers crus à son égard. Enfin, notons la présence de plus en plus anecdotique du Malbec, grand cépage de Cahors.

Pour fixer les idées, question « typicité » des vins, Saint Julien peut se diviser en deux grandes parties : au Sud (côté Beychevelle), le terroir donne des vins plus parfumés alors qu'au Nord (côté Léoville), les vins sont plus austères et plus proches des grands Pauillac (arômes de cèdre, épices douces, grande densité...). A Pauillac, la diversité est plus importante puisque on compte trois premiers crus classés en 1855 (2 « vrais », Lafite et Latour et un promu à titre dérogatoire en 1973 : Mouton Rothschild) avec, pour chacun, un style unique, ainsi que d'autres crus classés et des crus bourgeois. Les meilleurs produisent des vins très colorés et tanniques.

Peut-être fallait-il commencer par nous montrer que ces découpages sont trop schématiques ? La dégustation a commencé par un Pauillac, célèbre second vin de Lafite Rothschild : Les Carruades de Lafite 1995 (***(*)), comme les grands vins aiment le faire parfois, ne s'est pas montré très causant : pas très foncé, très fermé au nez et en bouche, assez fluide. Il était néanmoins possible de relever la jeunesse de ce vin, la présence de tannins et d'arômes très fins et très mûrs, ainsi que sa finale « mine de crayon », très médocaine. Il est donc raisonnablement permis de penser que ce vin, composé à 80% de cabernet sauvignon et à 20% de merlot (issu de sélections parcellaires et de jeunes vignes (10 à 15 ans d'âge)) devrait donner lieu à un très beau flacon à qui saura attendre. D'autant qu'aujourd'hui, Lafite ne garde plus que 30 à 50% de ses raisins pour le grand vin et sélectionne également le meilleur des raisins restant pour son second vin. Une petite heure d'aération dans le verre nous donne déjà raison...

Grand bond et bonne surprise avec le Mouton Rothschild 1992 (****(*)). Millésime ingrat à cause pluies et du manque de chaleur, ce vin démontre que les plus grands châteaux peuvent transcender un millésime. Ce château composé de 70 ha d'un seul tenant à 500 mètres de la Gironde se caractérise par un plateau très homogène et par la présence de nombreuses sources souterraines qui expliquent ses grandes réussites dans les millésimes très chauds (souvenons nous les 1945 et 1947...). Contrairement à Lafite dont le grand vin contient 90 à 95% de cabernet, Mouton contient plus de Merlot (20% environ) mais connaît une évolution très harmonieuse. Ce 1992 qui s'était illustré dans sa jeunesse par son côté un peu végétal, offre aujourd'hui au dégustateur des arômes nobles d'épice et de poivre. Ample et équilibré, seule la finale, un peu plus courte que sur les grands millésimes et un peu moins racée trahirait l'année difficile qui a vu naître. Cette bouteille reste néanmoins un véritable plaisir et pourrait bien constituer une très bonne affaire pour les amateurs de vente aux enchères...

La première vraie comparaison Pauillac / Saint Julien arrive enfin, sur un millésime moyen (car très productif) : 1979. Dans le camp de Pauillac, Pontet Canet (**), dont le beau terroir, voisin de celui de Mouton, contient de nombreux oxydes de fer, mais dont les vendanges souffraient, à l'époque, d'une dommageable utilisation de la machine. Evolué, avec des premières notes de rancio et un côté un peu métallique, ce flacon souffre d'une part de la comparaison avec Mouton et d'autre part de l'excès de merlot de son encépagement (50%), qui lui

fait perdre le cèdre et le graphite si caractéristique des grands Pauillac. Court et avec des tannins un peu secs, ce vin se voit évidemment voler la vedette par le plus grand des Saint Julien, voisin de Latour, qui bénéficie depuis 1978 d'une sérieuse reprise en main : Léoville las cases (***(*)). Malgré un très léger défaut de bouteille, une relative maigreur et une finale un peu dure, de très belle notes de pain grillé apparaissent au nez, relayées par des arômes de havane en bouche.

De robe plus orangée, le vin qui suit, Pichon Baron 1978 (***(*)) (Pauillac), ne manque pas de rappeler que son terroir se trouve juste de l'autre côté de la route des meilleurs crus. Dans ce millésime peu productif, froid et donc tardif (vendange en novembre pendant une belle arrière saison), le raisin a donné des arômes de poivrons et des notes mentholées fort élégantes. En bouche, le vin est ample, assez concentré et équilibré. Une belle bouteille à son apogée, pour se faire plaisir.

Nous passons ensuite au millésime 1983, millésime de beau temps et de chaleur mais trop souvent productif (70hl/ha) et présentant parfois des altérations de l'état sanitaire. Les trois bouteilles dégustées dans ce millésime ont la chance de ne pas (ou peu) souffrir de ces problèmes, comme c'est généralement le cas dans les domaines qui travaillent bien. Léoville Poyferré (***(*)) (nord de Saint Julien), qui, à partir de cette date, connaît une véritable reprise en main des 80 ha de vigne (dont 40ha parfaitement situés) nous offre un vin à la robe peu foncée et un nez où se mêlent à la fois des notes nobles de cigare et une légère oxydation. L'attaque est ample, la bouche suave et la finale marquée par une belle fraîcheur. Côté sud de l'appellation, Ducru Beaucaillou (****) a produit un vin plus complet et plus racé. Le nez est encore jeune sur des notes de fruit très mûr et d'eucalyptus. L'attaque est ronde, la bouche tout en finesse et parfaitement équilibrée et fraîche. Cette très belle bouteille est à comparer, dans ce même millésime, au vin suivant, également vinifié par Emile Peynaud : Grand Puy Lacoste (****) (5ième cru classé de Pauillac) se caractérise par plus de couleur et plus de fermeté. Vineux et concentré en bouche, il présente également au nez des notes assez fraîches (fenouil, menthe...) et réglissées.

Le millésime 1985 est un millésime fin et élégant qui, il a mieux profité à la rive droite de bordeaux, est aussi un très beau millésime médocain. Nous commençons alors par le « plus beau de 5ièmes crus classés » (MB), à savoir Pontet Canet (***(*)), à la robe assez foncée et au nez très fin de cèdre et de cigare, évoluant progressivement vers la morille. Ce très beau vin, également vinifié par Emile Peynaud se distingue par une grande suavité, des notes fumées très élégantes et une très belle finale. Encore plus racé, Langoa Barton (****) (sud de Saint Julien – 3ième cru classé) est un vin suave aux tanins très fins. La bouche est épicée et marquée par des arômes de tabac. La finale est assez longue mais peut être un peu dure. Vinifié par la même équipe, Léoville Barton (****(*)) (2ième cru classé – sud de Saint Julien) est à la fois beaucoup plus austère et encore très jeune. Le vin est concentré, séveux, équilibré et long mais encore fermé.

Les trois derniers millésimes dégustés sont des millésimes de légende dans le Médoc, à commencer par 1986, dont les cabernets sauvignons sont somptueux, présentant une configuration jamais atteinte jusqu'alors dans l'histoire de Bordeaux : 12 à 13° d'alcool (contre 11,5° en 1982) et un très fort indice de polyphénols totaux (tannins). Il est alors terrible de penser, comme nous le rappelle Michel Bettane, que trop de bouteilles, pendant ces années, ont souffert de problème de « goût de bouchon ». Nous revenons ainsi sur Grand Puy Lacoste (*****) qui, derrière une grande austérité toute médocaine, nous donne à voir une robe d'un rouge foncé un peu trouble et à sentir des arômes très délicat de havane, de poivrons mûrs et de terre. La bouche est suave, concentrée, longue et fraîche. Les tannins sont très enrobés. Duhart Million (*****) (4ième cru classé de Pauillac), touchant les Carruades de Lafite, est un vin d'un calibre encore supérieur : impressionnant de jeunesse, sa robe est très peu évoluée et son nez est fermé avec néanmoins quelques arômes encore primaires du fruit. La bouche est, là aussi, dense et concentrée.

Les tannins, un peu secs, devront patienter encore plusieurs années avant de se fondre. Longue, la finale est également caractérisé par une très belle acidité. Comme le souligne Michel Bettane, ce vin donne une idée de ce Lafite peut donner… Austère et fermé, Léoville Poyferré (****(*) ?) est un très beau vin qui, malheureusement, sur cette bouteille, souffrait d’un défaut le rendant plus difficile à apprécier.

Loi des séries ? Le Léoville Las Cases 1989 (?) servi en magnum était lui, particulièrement bouchonné. Il était pourtant possible de remarquer derrière ce défaut un vin qui semblait splendide. Michel Bettane a promis que lors de sa prochaine dégustation (les liquoreux de Bordeaux et de la Loire), une autre bouteille serait ouverte. Avis aux amateurs…

Enfin, clou de la soirée, le premier des premiers crus classés, Lafite Rothschild 1988 (****), dans un millésimes d’exception, grande réussite du château. Le vin est assez foncé, encore fermé et austère, d’une jeunesse étonnante. L’attaque est à la fois droite et suave, le milieu de bouche sans aucune lourdeur et la finale très longue, par pallier successifs. Ce vin démontre que sous la direction de Charles Chevalier (depuis 1986) ce célèbre cru, plus sélectif que jamais et bénéficiant de bois exceptionnels pour l’élevage, fournit la quintessence du cabernet sauvignon.

Une très belle soirée, de très grands vins et des commentaires passionnants qui ne manquent pas d’ouvrir l’appétit… Le petit repas qui a suivi fut fort sympathique : un saumon fumé exceptionnel pour commencer, accompagné d’un Extra Brut de Jacques Selosse. Je vous laisse imaginer la suite !

David Flacher.