

## ÊTRE OU NE PAS ÊTRE BIO ?

**D**epuis 2012, les ventes de vin bio ont doublé en France, et elles devraient encore doubler dans les trois ans qui viennent. Le mouvement est le même ailleurs, en Allemagne et Grande-Bretagne par exemple. Il est d'autant plus spectaculaire que, dans le même temps, la consommation de vin dans le monde ne cesse de baisser. Partout on boit moins mais mieux. Mieux, pour certains, veut dire bio. Le salon Millésime Bio, qui réunira des vignerons du monde entier à Montpellier, du 28 au 30 janvier, traduit cette spirale : il s'agrandit, accueillant 1200 exposants, contre 1000 l'an dernier.

Mais relativisons. La part de marché du vin bio en France n'est que de 3,72 %. Le chiffre devrait se hisser à près de 8 % en 2022, mais il faudra attendre de longues années avant que les bouteilles vertes se généralisent. Car passer en bio ne va pas de soi. Les freins sont multiples, que nous passons en revue dans une enquête en dix questions, auxquelles nous répondons le plus clairement possible – le plus objectivement aussi, tant le sujet est sensible.

### Vendanges difficiles

Pourquoi certains vignerons hésitent-ils à franchir le pas ou refusent-ils de le faire ? Pourquoi des propriétés ne sont bio que quelques mois dans l'année, quand d'autres le sont entièrement sans le dire, et que d'autres encore renoncent ? Déjà, le label bio impose logiquement des normes, et en conséquence de la constance et de l'argent. Nous sortons par exemple de deux années de vendanges difficiles, en 2017 et 2018, où la vigne a été meurtrie par la maladie du mildiou, difficile à enrayer avec les moyens de l'agriculture biologique. Et puis il est plus facile de cultiver du vin « vert » dans les régions sèches et ensoleillées du Grand Sud que dans celles où la pluie s'invite souvent, dans le Bordelais ou en Champagne par exemple.

Aussi des vignerons préfèrent-ils jouer la carte de l'agriculture raisonnée – limiter au maximum les produits nocifs plutôt que de les supprimer. Certains estiment même que cette approche est la meilleure pour la planète. Foutaise, répondent les tenants du bio, pour qui un label est seul garant d'un changement. Une chose est sûre, les vins français ont fait d'énormes progrès depuis dix ans pour devenir plus sains à boire et plus propres pour l'environnement. Meilleurs au goût ? C'est un autre débat, qui divise. Nous avons ainsi goûté plus de 400 vins français labellisés bio. Nous en avons gardé presque 80, souvent à prix doux. La sélection fut rude. Car l'ensemble était de grande qualité. Alors faites-vous plaisir ! ■

MICHEL GUERRIN



SARAH ILLENBERGER POUR « LE MONDE »

**LE VIN BIO EN DIX QUESTIONS**  
COMPRENDRE SON IMPACT ET SES USAGES

Pages 2-3

► **Notre sélection**  
Près de 80 coups de cœur, de 8 à 99 euros

Pages 4-5

► **Rencontre**  
Frédéric Engerer, directeur de Château Latour, parle de ce premier grand cru certifié bio

Page 5



NEIL BICKNELL

► **Enquête**  
Les investissements de la Chine dans le Bordelais

Page 6



THIBAUT STIPAL POUR « LE MONDE »

► **Entretien**  
L'écrivain haïtien Dany Laferrière raconte son rapport atypique au vin

Page 7

Millésime **BIO**



**MONDIAL**  
DU VIN BIOLOGIQUE  
28.29.30 JANVIER 2019  
MONTPELLIER PARC DES EXPOSITIONS



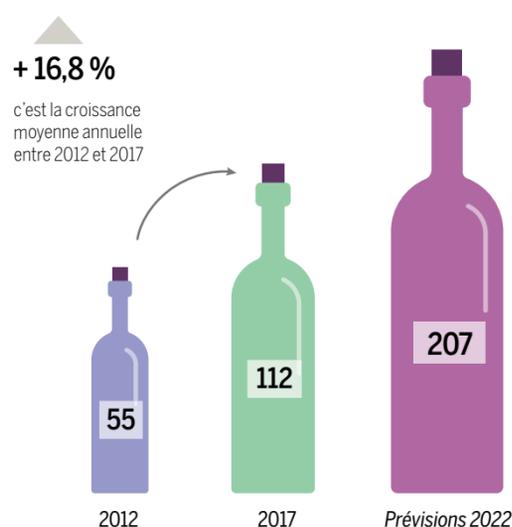
[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)  
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS | FOR TRADE ONLY



## Une très forte croissance... pour une consommation encore marginale

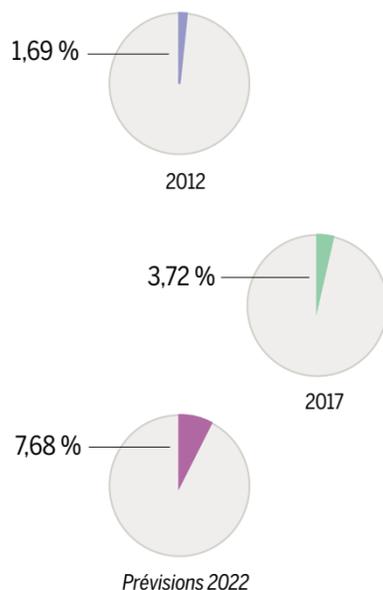
Depuis 2012, les ventes de vin bio en volume ont doublé en France... et elles devraient encore doubler d'ici à 2022

ÉVOLUTION DU NOMBRE DE BOUTEILLES BIO VENDUES, EN MILLIONS



Une consommation encore marginale

PART DE MARCHÉ DU BIO DANS LA CONSOMMATION DE VIN EN FRANCE



Le bio augmente, quand la consommation globale baisse

ÉVOLUTION DU NOMBRE DE BOUTEILLES VENDUES, EN MILLIARDS



Au niveau mondial : l'Allemagne, la France et le Royaume-Uni rassemblent à eux trois 50 % du marché du vin bio

RÉPARTITION DES PARTS DE MARCHÉ DE VENTES DE VIN BIO, PAR CLASSEMENT DES PAYS, EN %, EN 2017



SOURCE : ÉTUDE SUDVINBIO - MILLÉSIME BIO - IWSR DE NOVEMBRE 2018

INFOGRAPHIE : LE MONDE

# Passer au vert... ou pas

Un grand nombre de vigneronns se demandent s'il est souhaitable de passer à l'agriculture biologique. Tour d'horizon en dix questions avec des acteurs concernés

**A** lors que le vin bio est à la mode, prisé dans les grandes villes, l'agriculture biologique couvre 10 % des surfaces viticoles françaises. Seulement 10 %. Pourquoi tous les vigneronns ne se convertissent-ils pas au bio ? Difficultés climatiques, manque de moyens, conviction que ce n'est pas la seule solution... Le point sur les désirs et les obstacles auxquels les vigneronns se confrontent.

## 1. EXISTE-T-IL UNE APPELLATION 100 % BIO ?

Non. Pas pour l'instant. Il faudrait pour cela que l'ensemble des vigneronns et propriétés qui constituent une appellation d'origine contrôlée (AOC) soient en bio. Celle des Baux-de-Provence, qui rassemble onze producteurs de vin, y est presque parvenue : dix sont certifiés en agriculture biologique ou biodynamique, couvrant 85 % des 243 hectares de l'appellation.

Pour sa part, Patrick Guiraud, à la tête de Sudvinbio, l'association interprofessionnelle des vins bio d'Occitanie, craint le côté obligatoire du bio inscrit dans une appellation : « Il faut que cela reste une démarche choisie, jamais imposée. L'AOC désigne une origine du produit et non une démarche de production. » Une appellation très marquée bio possède néanmoins un fort argument marketing, rarement négligé.

## 2. COMMENT ÊTRE BIO DANS UNE RÉGION PEU FAVORABLE ?

Tous les vignobles ne sont pas égaux face au bio. Une région ensoleillée, au climat sec ou au vent fort sera moins soumise aux attaques de mildiou et d'oïdium, des champignons qui mettent en péril les récoltes. Les traitements phytosanitaires sont par conséquent moins nombreux en Provence, dans le Rhône méridional, le Languedoc-Rous-

sillon ou même l'Alsace, au climat continental assez sec, que dans le Bordelais, océanique et humide, ou en Champagne. La proportion de domaines en agriculture bio est logiquement plus élevée dans les régions citées en premier.

Aussi, dans le Bordelais, l'agriculture biologique ne représente que 8 % des surfaces, contre, par exemple, 30 % dans le sud de la Corse ou 16,5 % dans le Haut-Rhin. Une appellation déjoue pourtant les pronostics. A Castillon Côtes de Bordeaux (2300 hectares), 25 % des producteurs sont certifiés bio. Il est vrai que ce n'est pas le terroir le plus prestigieux du Bordelais. Ni là que l'hectare est le plus cher. Pour Yannick Sabaté, son président, il s'agit d'une impulsion née de la génération de vigneronns arrivée à la fin des années 2000 : « Ce n'est pas plus facile à Castillon que dans le reste du Bordelais. Mais ici, c'est une vraie question de synergie, une émulation. L'esprit communautaire autour de cette culture est très important. » Pour y parvenir, l'appellation travaille avec l'association Agrobio Gironde et y propose des formations. Autre moteur : « Le souci environnemental est aussi, il faut le reconnaître, un de nos axes de communication. »

## 3. PEUT-ON ÊTRE BIO SEULEMENT UNE PARTIE DE L'ANNÉE ?

Tout à fait. Mais cela ne s'appelle pas être bio. C'est plutôt le principe de l'agriculture dite « raisonnée », dont l'objectif est de maîtriser les quantités d'intrants, surtout des substances chimiques, tout en préservant une bonne quantité de récoltes, et donc un bon résultat économique. Cette qualification, mise en place à partir de 2002, réglementée en 2004, est abandonnée depuis le Grenelle de l'environnement de 2007. Ce dernier a mis en place trois niveaux de certification environnementale, dont le plus élevé est le label Haute Valeur Environnementale (HVE). Malgré cela, l'expression d'« agriculture raisonnée » reste encore très répandue dans le vignoble français comme preuve de bonne intention par ceux qui ne pratiquent pas l'agriculture biologique.

C'est le cas de Gilles Pienne, de la maison de champagne Lancelot-Pienne, en phase de certification HVE : « On est en bio jusqu'au départ de la végétation, puis, selon le climat de l'année, je raisonne mes apports de cuivre et de soufre. Et si l'année est très forte en pression d'oïdium, je reviens à des produits phytosanitaires plus actifs, mais avec un dosage faible. Je fais appel à un organisme de contrôle privé pour m'aider dans mes choix. »

## 4. POURQUOI EST-CE SI DIFFICILE D'ÊTRE BIO ?

Parce qu'un vin certifié doit obéir aux réglementations de l'agriculture et de la vinification biologiques, en vigueur depuis 2012. Il faut trois ans en bio avant d'obtenir la certification. Herbicides, pesticides et engrais de synthèse sont exclus, au profit de produits phytosanitaires comme le soufre et le cuivre. Pour vérifier les bonnes pratiques, le producteur est contrôlé par un organisme accrédité, dont le plus connu est Ecocert. Il s'assure par exemple que les voisins n'utilisent pas de produits de synthèse trop près des vignes ou que les produits utilisés au chai sont autorisés. Et puis les frais de personnel sont en moyenne une fois et demie supérieurs dans une exploitation viticole bio, selon une étude Insee. Car il faut beaucoup plus de vigilance, « nettoyer » souvent la vigne, les traitements contre les champignons ne résistant pas à une bonne pluie.

Hubert de Bouard possède plusieurs propriétés dont le prestigieux Château Angelus, premier grand cru classé de saint-émilion, pour lequel il vient de terminer la première des trois années de conversion. De son propre aveu, il en a bavé : « C'est difficile. 2018 était un vrai défi technique, il y a parfois eu de grosses pertes dans les vignes bordelaises bio. Comme, déjà, en 2016. Pour une propriété familiale, c'est économiquement très risqué. Et j'ai dû investir : deux emplois créés, un enjambeur, des heures supplémentaires. » Le propriétaire bordelais vient d'achever la conversion de Château Bellevue, mais il n'envisage pas de passer La Fleur de Bouard en bio.

« Ici, le bio est une vraie question de synergie, une émulation.

L'esprit communautaire autour de cette culture est très important »

YANNICK SABATÉ

président de Castillon Côtes de Bordeaux

## 5. PEUT-ON ÊTRE BIO SANS CERTIFICATION ?

Bien sûr. Mais le consommateur n'a aucune garantie. Nombreux sont les vigneronns qui affirment être bio sans demander de certification. La raison avancée est souvent la même : ne pas s'enfermer dans un carcan. « En cas de besoin, je veux pouvoir traiter et sauver ma récolte. » L'un d'eux, souhaitant rester anonyme, nous a confié : « De toute façon, la pression médiatique sur le bio est telle qu'on a toujours intérêt à dire qu'on est dans cet esprit, même si on traite quand personne ne regarde. »

En fait, une exploitation viticole qui respecte vraiment le cahier des charges du bio finit généralement par se faire certifier, ne serait-ce que pour prouver sa bonne foi. C'est ce qu'a fait Jean-Louis Chave, éminent vigneron à Hermitage et Saint-Joseph : « Pendant des siècles, on a pratiqué la culture biolo-

gique. Pour moi, le geste et l'approche du vigneron sont forcément bio. J'ai longtemps estimé que c'est à celui qui utilise la chimie de se justifier. Finalement, seule la certification pouvait prouver mon travail. » Attention, un vin peut être certifié sans que le label figure sur l'étiquette. Le producteur est en revanche inscrit sur l'annuaire de l'Agence Bio, consultable en ligne.

#### POURQUOI CERTAINS VONT-ILS PLUS LOIN QUE LE BIO ?

On parle ici de la biodynamie. Selon les points de vue, c'est le prolongement du bio, une autre vision de la viticulture... ou une forme de religion paysanne. Il n'empêche, pour obtenir le label Demeter, qui certifie cette pratique, le vin doit déjà posséder un label bio. La biodynamie est en effet plus contraignante : moins de cuivre autorisé, moins d'intrants en général. Elle impose surtout d'envisager la viticulture sous un autre angle.

Avec 450 hectares cultivés en biodynamie dans la vallée du Rhône, Michel Chapoutier explique sa démarche : « Comparons la viticulture avec la médecine. Si j'ai mal à la tête, je prends de l'aspirine. Je soigne le symptôme, pas la maladie. Mais je peux prendre une tisane. Là, on passe du conventionnel, avec une molécule de synthèse, au bio, avec une plante naturelle. Mais dans les deux cas, on ne soigne pas le problème : la culture bio remplace juste un produit de synthèse par un autre produit plus naturel. Or, il

**« Pour moi, le bio représente le passé et non l'avenir. La molécule de cuivre utilisée comme seule solution phytosanitaire est toxique pour les sols »**

LUDOVIC DAVID

propriétaire du Château Marquis de Terme

fait aller plus loin. Moi, je me pose la question : si la plante est malade, pourquoi a-t-elle un déséquilibre ? » Cette pratique est encore contestée et peu répandue (418 domaines en 2017). Parmi eux figurent néanmoins des références, comme Roederer en Champagne, Château Pontet-Canet à Bordeaux ou la Romanée-Conti en Bourgogne.

#### POURQUOI RENONCE-T-ON À ÊTRE BIO ?

Le principal facteur de recul tient aux rendements, plus irréguliers qu'en agriculture conventionnelle. « Si la nature n'est pas trop féroce, on a les moyens d'avoir une production normale. Mais on dépend davantage d'elle. C'est notre richesse... et notre risque. On n'est pas un produit industriel », justifie Patrick Guiraud, le président de Sudvinbio. A la suite de mauvaises récoltes, certains font donc marche arrière. Aucun domaine contacté n'a souhaité en témoigner.

Pour M. Guiraud, cela reste anecdotique : « En 2017, nous avons eu 350 conversions en Occitanie pour une cinquantaine de retraits. Mais il s'agissait surtout d'arrêts d'exploitation, de ventes ou de départs à la retraite. Seule une petite partie retourne au conventionnel. » En Bourgogne, à la suite du difficile millésime 2016, 14 domaines ont déclassé leurs vignes du bio, mais tous ont repris le processus de conversion dans la foulée.

#### POURQUOI CERTAINS NE VEULENT PAS ÊTRE BIO ?

Selon des voix, timides mais fermes, le bio ne serait pas la panacée et, expérience à l'appui, pas plus bénéfique à l'environnement qu'une agriculture « raisonnée, précise et raisonnable ». Ce sont les mots de Ludovic David, à la tête du Château Marquis de Terme, cru classé de margaux. Depuis sept

ans, il expérimente l'agriculture bio sur quelques parcelles, jusqu'à 20 hectares, soit la moitié de son vignoble. « Un cabinet d'experts indépendant a analysé l'impact sur l'environnement et l'être humain. Le bilan est plus favorable en conduite raisonnée qu'en bio, assure celui qui souhaite un débat apaisé. Je ne suis pas en lutte contre le bio, dont les techniques complètent notre gestion viticole. Mais, pour moi, il représente le passé et non l'avenir. La molécule de cuivre utilisée comme seule solution phytosanitaire est toxique pour les sols. Elle oblige à multiplier les passages du tracteur dans les vignes. Je ne suis pas satisfait. Je souhaite aller plus loin pour l'environnement. » Ludovic David prône ainsi la certification HVE. Et il affirme : « On défend la biodiversité et le respect de la nature et ça ne passe pas que par le bio. »

#### POURQUOI LES ANTI-BIO SONT-ILS SI CRITIQUÉS PAR LES PRO-BIO ?

Les débats autour de la viticulture bio sont très crispés. Ainsi, le propriétaire de Château Lafon-Rochet, grand cru classé de saint-estèphe, s'est fait sévèrement critiquer après avoir déclaré dans *La Revue du vin de France* de novembre 2018 qu'il arrêterait le bio « pour ne plus polluer ses sols ». Des réactions sur les réseaux sociaux lui ont reproché de n'avoir jamais entamé de démarche de certification. Un collectif d'associations antipesticides a ensuite fait analyser ses millésimes 2013, 2014 et 2015 : ils comportaient des résidus de pesticides.

Pour Olivier Têcher, du Château Gombaude-Guillot, certifié en biodynamie à Pomerol, il existe de réelles tentatives de discréditer le bio : « L'utilisation de cuivre nous est souvent reprochée, mais c'est un produit aussi utilisé en conventionnel. Or il a été étudié qu'un sol vivant, comme il peut l'être sans produits chimiques, peut en assimiler 3 kg/ha chaque année. Quant à nos supposées émissions de CO<sub>2</sub> liées à nos passages en tracteur, elles ne sont pas pires que leurs produits classés cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques. En plus d'une toxicité avérée, ils ont aussi un impact carbone non négligeable de par leur mode de production et de distribution. Le cahier des charges bio actuel n'est certes pas parfait, mais on essaie de ne pas trop saloper notre planète et notre environnement immédiat. » Et d'insister sur les contrôles qui apportent « des garanties aux consommateurs quant à l'absence de résidus de pesticides dans les vins ».

#### Y A-T-IL UNE AUTRE VOIE ?

Oui, mais il faudra attendre quinze ans environ. Elle prend le problème à l'envers : et si les vignes ne tombaient plus malades ? C'est ainsi que sont nés les « cépages résistants », nouvelles variétés de vignes obtenues par hybridation, très peu sensibles aux maladies cryptogamiques. Dans ses vignobles, Jérémy Ducourt a planté en 2014 trois hectares de cabernet-jura (croisement de cabernet sauvignon et de vignes sauvages) et de Cal 6-04 ou réselle (cépage issu de sauvignon blanc, riesling et vigne sauvage). Possédant des vignes menées en bio et en conventionnel, le jeune œnologue a pu comparer le résultat sur une année 2018 particulièrement rude : « J'ai perdu 25 % de ma production en bio, avec 11 traitements contre le mildiou, 9 contre l'oïdium. En conventionnel, j'ai perdu 15 % avec 9 et 7 traitements. » Et pour les cépages résistants ? « Je n'ai eu aucun symptôme de maladie ! Donc aucune perte. Mais pour préserver le mécanisme de résistance de la plante, il faut tout de même traiter un peu en bio. J'ai fait 3 traitements, soit moins de 1,5 kg/ha de cuivre. Sur une année normale, je suis en dessous d'un kilo. »

La prochaine étape est cruciale. Jérémy Ducourt espère que, fin 2019, ses cépages seront intégrés aux variétés validées en France pour sortir de l'expérimentation. « Et qu'on obtienne dans les années qui suivent une autorisation en AOC. Cela permettrait à beaucoup de vigneron de sauter le pas. » En attendant, il a planté 6 hectares en 2018 de muscaris et de sauvignier gris, deux variétés déjà autorisées pour les appellations IGP. ■

LAURE GASPARTO ET OPHÉLIE NEIMAN

## 2019, année charnière pour le cuivre

L'année 2018 fut redoutable pour les vignes à cause des attaques de mildiou et d'oïdium, deux maladies cryptogamiques qui détruisent les raisins et sont particulièrement difficiles à combattre avec les moyens de l'agriculture biologique. En plus, c'était déjà rude en 2017. Combien de vigneron ont abandonné le bio pour s'aider de produits de synthèse ? Nous ne le saurons pas avant le mois de mai.

Mais il est sûr que ce millésime sera sur toutes les lèvres lors du 26<sup>e</sup> Millésime Bio, le plus grand salon international des vins biologiques, qui se déroulera du 28 au 30 janvier à Montpellier. « On a eu deux millésimes compliqués sur des années consécutives donc on va beaucoup en parler. Les perspectives de ventes sont belles, il faut que la production suive. Il ne faudrait pas encore un petit millésime. Cela pourrait créer de la tension ou un déséquilibre sur le marché », remarque Nicolas Richarme, président de la commission de Millésime Bio.

#### Dosage restreint

Le millésime 2018 sera d'autant plus décortiqué que 2019 va changer la donne sur un sujet délicat : l'usage du cuivre dans l'agriculture. L'Europe a tranché en novembre : les doses autorisées seront restreintes à partir du 1<sup>er</sup> février, passant de 6 kg

par hectare et par an, lissés sur cinq ans, à 4 kg avec lissage sur sept ans. C'est-à-dire qu'il restera possible de pulvériser davantage lors d'un millésime menacé, à condition d'en mettre moins l'année suivante.

Le cuivre est un produit naturel mais qui, à haute dose, est toxique pour la terre. Or il est central pour les vigneron bio : c'est leur unique outil de lutte contre le mildiou. Alors si son usage est davantage plafonné... « C'est un danger, se fâche Patrick Guiraud, président de l'association Sudvinbio qui organise le salon. Cette décision résulte du travail de lobby des firmes phytosanitaires. Le frein sur le cuivre pourrait aussi freiner les conversions au bio. Nous ne sommes pas sereins du tout ! »

Pour l'instant, janvier est aux réjouissances, avec la tenue du salon Millésime Bio, où les producteurs présents représentent 40 % des volumes de vin biologique français. Le salon aura lieu sur quatre halls, soit un de plus que l'an dernier, ce qui lui permet de passer de 1000 à 1200 exposants. Pour Nicolas Richarme, c'est la marque d'un succès qui n'est pas près de se tasser : « L'an dernier, nous avions une liste d'attente de 150 vigneron. On en a intégré la plupart et ouvert le salon aux autres alcools et spiritueux certifiés bio. Et pourtant on a encore une liste d'attente de 100 personnes... » ■

O. NE.

SUD-OUEST FRANCE

AOC Saint Mont

AOC Madiran

AOC Pacherenc du Vic-Bilh

IGP Côtes de Gascogne

Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

WWW.PLAIMONT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

euphonia - © Mathilde Crét

# NOTRE SÉLECTION DE VINS BIO

Parmi les 400 vins dégustés, la qualité était là et le choix fut très rude, voire douloureux.

Les coups de cœur de Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman, dans toutes les régions et à tous les prix

## ALSACE

**Kuentz-Bas, sylvaner, «Trois Châteaux», blanc, 2017**  
Ce domaine renommé soigne ses entrées de gamme. Peu aromatique, le sylvaner s'exprime ici avec une ampleur et une longueur hors normes. Un travail qui tord le cou aux idées reçues sur ce «petit» cépage. **10,40 €.**  
Tél.: 03-89-49-30-24.

**Joseph Scharsch, pinot gris, «Clos Saint Matern», blanc, 2017**  
On a craqué pour ce vin à la robe dorée et aux arômes épicés, avec une pointe de mirabelle et de romarin. La bouche est tendre, onctueuse, mais se redresse en finale, comme une branche de noisetier, souple et solide. **11,95 €.**  
Tél.: 03-88-38-30-61.

**Domaine Loew, riesling Alsace grand cru Bruderbach, «Clos des Frères», blanc, 2016**  
Ce riesling en biodynamie est un coup de cœur, tant il porte en lui le soleil du Nord. Il offre un nez riche de fruits confits domptés par une minéralité affûtée. La bouche est très élégante, avec une finale saline renversante. Un vin très gastronomique, complexe, magnifique. **14,90 €.**  
Tél.: 03-88-50-59-19.

**Domaine Camille Braun, riesling Alsace grand cru Pfingstberg, blanc, 2016**  
Un riesling rempli de charme, aux arômes fins et complexes, mêlant des notes de citron, de tilleul et d'hydrocarbure. Ce joli bouquet est complété par une structure en bouche très harmonieuse, ample et ronde. Un vin romantique. **17,20 €.**  
Tél.: 03-89-76-95-20.

## BORDEAUX

**Château Les Vieux Moulins, blaye-côtes-de-bordeaux, «Les Hélices», rouge, 2016**  
Ces hélices ont fait tourner les moulins de notre cœur : c'est très bon, voilà. Arômes de menthe, mûre, cacao et réglisse enchantent le nez, la bouche est ravissante. Un vin tout en spontanéité. **15 €.**  
Tél.: 05-57-64-72-29.

**Château La Grolet, côtes-de-bourg, «Tête de Cuvée», rouge, 2016**  
Une découverte réconfortante tant ce vin propose un moment d'équilibre et de sérénité. Construit à l'ancienne, il propose une rusticité gourmande et franche. Un vin sincère. **18 €.**  
Tél.: 05-57-42-11-95.

**Château de Valois, pomerol, rouge, 2016**  
Un pomerol jouant les équilibristes : mûr et frais, le volume en bouche est parfait, les arômes de cassis et de fleurs sont nets, la texture est friande. Une sensation d'harmonie enrobe le tout. **30 €.**  
Tél.: 05-57-51-19-77.

**Château Fonplégade, saint-émilion, rouge, 2015**  
Un vin somptueux d'un équilibre absolu. Il se boit seul au coin du feu, comme il accompagne un dîner. Un vin qui a de la conversation, tant il est riche et profond. A découvrir absolument! **68 €.**  
Tél.: 05-57-74-43-11.

**Château Climens, premier cru barsac, liquoreux, 2016**  
Bérénice Lurton soigne ses vins en biodynamie. Il faut savourer ce nectar irréprochable. On peut

aussi goûter la cuvée (moitié moins cher) «Cypres». **70 €.**  
Tél.: 05-56-27-15-33.

**Château Guiraud, sauternes premier grand cru classé, liquoreux, 2015**  
L'évidence est telle que le vin devient un langage à lui seul, une langue universelle qui peut conquérir les plus sceptiques. Harmonie et équilibre, une présence unique. **70 €.**  
Tél.: 05-56-76-61-01.

## BOURGOGNE

**Domaine Alain Mathias, bourgogne tonnerre, «Côte de Grisey», blanc, 2017**  
La Bourgogne a plus d'un tour dans son sac : au nord, il y a aussi Tonnerre, près de Chablis, qui produit un vin croustillant comme celui-ci. Frais, franc et net, avec des saveurs de jasmin. **17 €.**  
Tél.: 03-86-54-43-90.

**Domaine des Gandines, viré-cessé, «Climat les Gandines», blanc, 2016**  
Ce vin cache bien son jeu : avec un nez discret au départ, il se délie dès qu'il atteint la langue et se fait aromatique, sur la noisette fraîche. Il s'étire encore et gagne une sublime longueur, avec quelle délicate élégance! **17 €.**  
Tél.: 03-85-36-95-16.

**Domaine Goisot, saint-bris, «La Ronce», blanc, 2017**  
Une appellation du nord de la Bourgogne qui mérite de la reconnaissance car quand on goûte ce vin brillant, plein de reflets et de caractère, il y a une évidence de pureté. Finale sur des notes profondes et élégantes d'herbes aromatiques. **17 €.**  
Tél.: 03-86-53-35-15.

**Bret Brothers Domaine de la Soufrandière, saint-véran, «La Bonnode», blanc, 2016**  
Ce domaine vedette s'impose par la beauté inouïe de ce très grand vin : les arômes sont intenses, explosifs sur des notes de miel et de fleurs blanches. **27 €.**  
Tél.: 03-85-35-67-72.

**Domaine Michel Magnien, gevey-chambertin, «Les Seuvrées Vieilles Vignes», rouge, 2015**  
Bon, c'est encore un gamin mais très bien élevé, en jarres qui plus est. On peut bien sûr attendre ce pinot noir élégant, frais et souple, aux arômes de petites baies noires et de fruits rouges. **60 €.**  
Tél.: 03-80-58-54-20.

## BEAUJOLAIS

**Domaine de la Bonne Tonne, morgon, «Les Charmes», rouge, 2017**  
Un vin qui porte bien son nom : ses notes fleuries et fruitées (petits fruits noirs) lui apportent un charme aérien au nez, mais bien ancré en bouche. **14 €.**  
Tél.: 04-74-69-12-22.

**Domaine Richard Rottiers, moulin-à-vent, rouge, 2017**  
Un concentré de gourmandise, avec un toucher velouté et des tanins élégants. Finale longue sur des saveurs fruitées. **18 €.**  
Tél.: 03-85-35-22-36.

## LANGUEDOC

**Domaine de Campaucels, pays-d'oc, «Blanc Crécerelle», blanc**  
Ce vin simple et frais exprime et communique l'équilibre. Tout en

harmonie, sa structure résulte d'un travail bien pensé, rigoureux et sain. Comme une envie soudaine d'huîtres de Bouzigues! **7 €.**  
Tél.: 06-70-19-69-80.

**Ortola, languedoc, «Or blanc», blanc, 2017**  
En biodynamie, ce vin fringant fait vibrer le palais. Il faut prendre le temps qu'il se révèle dans le verre, et peu à peu toute sa richesse se déploie. Finale mentholée, très longue. **12,90 €.**  
Tél.: 06-38-43-49-24.

**Domaine du Joncas, languedoc-montpeyroux, «Joia», rouge, 2017**  
Séduit par le nez, conquis par la bouche, on aime ce vin équilibré (grenache, syrah) à boire mais que l'on pourra aussi garder pour de belles occasions. **13 €.**  
Tél.: 04-67-88-57-70.

**Vignoble du Loup blanc, minervois, «Le Régal», rouge, 2017**  
L'empreinte du loup sur l'étiquette a plu. Mais le contenu aussi, avec cet assemblage de carignan, de grenache et de syrah, qui offre un nez expressif et une belle longueur en bouche. **13 €.**  
Tél.: 04-67-18-38-82.

**Les Chemins de Bassac, IGP côtes-de-thongue, «A Deriva. Vers la Nature», rouge, 2017**  
Douceur du pinot noir et chaleur de la syrah apportent un bel équilibre à ce vin auquel on doit laisser le temps de s'ouvrir. **14 €.**  
Tél.: 04-67-36-09-67.

**Château Pech-Redon, la clape, «L'Épervier», rouge, 2015**  
Une ligne tout simplement magnifique, élégante et complexe. Ses notes de fruits noirs sont bien posées, dans un cadre vertical et centré. Un grand vin au potentiel de garde immense. **15 €.**  
Tél.: 04-68-90-41-22.

**Domaine La Bouysse, corbières-boutenac, «Mazérac», rouge, 2015**  
Très joli nez ouvert sur des arômes poivrés. En bouche, l'équilibre gourmand résulte nécessairement d'un travail rigoureux dans le vignoble. Un vin de terroir. **15 €.**  
Tél.: 04-68-45-50-34.

**Grand Guilhem, vin de France, «Le Pointilliste», rouge, 2017**  
Il a beau avoir une robe noire épaisse, ce vin dense n'en est pas moins digeste. Ses notes de tapenade et d'olive mûre se déploient harmonieusement. Finale longue. A découvrir. **19 €.**  
Tél.: 04-68-45-86-67.

**Mas de la Seranne, terrasses-du-larzac, «Antonin et Louis», rouge, 2016**  
Les prénoms des grand-oncle et grand-père pour une superbe cuvée hommage. Un vin complexe, des arômes aboutis de fruits noirs, de fraîcheur mentholée et une finale longue, longue... **21 €.**  
Tél.: 04-67-57-37-99.

**Mas Conscience, terrasses-du-larzac, «Mahatma», rouge, 2016**  
Nathalie et Eric Ajourque nous gâtent avec cette cuvée où les épices sont reines. Un vin délicat, élevé dans des cuves en béton en forme d'œuf. **23 €.**  
Tél.: 06-76-42-87-88.

**Mas Cal Demoura, terrasses-du-larzac, «Les Combariolles», rouge, 2016**  
L'équilibre est idéal dans cet assemblage de syrah, mourvèdre, carignan, grenache et cinsault. On est embarqué par la fraîcheur, la

profondeur de ce vin. **26 €.**  
Tél.: 04-67-44-70-82.

**Gérard Bertrand, IGP aude-hauterive, «Cigalus», rouge, 2017**  
L'équilibre est parfait entre les arômes d'épices, les fruits (rouges). L'expression réussie d'un domaine en biodynamie. Potentiel de garde important. **29 €.**  
Tél.: 04-68-45-28-50.

**Mas Bécha, côtes-du-roussillon-villages, «La Bergerie du Champs de Nyils», rouge, 2017**  
Certes, on découvre le prix du vin après qu'il a surgi spontanément dans notre dégustation. Mais il a sa place ici : il en impose par sa grâce et sa particularité. **99 €.**  
Tél.: 04-68-95-42-04.

## LOIRE

**Domaine Cady, anjou, «Cheninsolite», blanc, 2017**  
Très belle découverte sous-tendue par une amertume élégante, bien travaillée. Notes complexes qui se déploient en un bouquet fleuri. Longueur infinie. **13,50 €.**  
Tél.: 02-41-78-33-69.

**Clos du Nozay, saucerre, blanc, 2017**  
Un vin biodynamique tendre et tout joli. Sa matière basée sur des tanins magnifiques exprime des notes gourmandes de citron et de pâte de coing. Longueur époustouflante. **23 €.**  
Tél.: 02-48-79-30-23.

**Domaine Claude Riffault, saucerre, «Les Denisottes», blanc, 2017**  
A l'opposé des nombreux saucerres si aromatiques qu'ils en perdent l'empreinte du terroir, ces «Denisottes» présentent une réjouissante minéralité, une pureté directement tirée du sol. Après s'être déployé en bouche, le vin laisse entrevoir une fine note de feuille de mandarine en finale. Une beauté nue. **25 €.**  
Tél.: 02-48-79-38-22.

**Domaine Patrice Colin, côteaux-du-vendômois, «Les vignes d'Emilien Colin», rouge, 2017**  
Un petit trésor issu de vignes de pineau d'Aunis plantées entre 1890 et 1920. Concentré, puissant, avec un nez de kirsch et des tanins un peu rustiques. Juteux en bouche et satisfonnant. **12 €.**  
Tél.: 02-54-72-80-73.

**Domaine de l'R, chinon, «Les Cinq Éléments», rouge, 2017**  
Pour se souvenir que le vin, c'est d'abord du raisin fermenté. Ça démarre comme un jus de fruits, à la groseille et à la myrtille, puis le vin prend le relais, avec de fins tanins, une structure très harmonieuse. Dans un style vin nature très réussi. **14 €.**  
Tél.: 06-85-10-01-02.

**La Source du Ruault, saumur-champigny, «Sensei», rouge, 2015**  
On peine à trouver les qualificatifs. Rien qu'au nez, de cerise et de framboise, on le sent croquant, juteux comme un fruit dans la main. La bouche est soyeuse, belle. Un travail de maître. **18 €.**  
Tél.: 02-41-52-93-80.

**Clos des Quarterons, saint-nicolas-de-bourgueil, «Le Vau Renou», rouge, 2015**  
Juteux, plein de souplesse et d'allonge, voici un vin qui respire l'harmonie et qui donne terriblement envie d'être bu. Pour toutes les tables et à tous

moments, des plus simples aux plus gastronomiques. **22 €.**  
Tél.: 02-47-97-75-25.

## PROVENCE

**Domaine Tour Campanets, côteaux-d'aix-en-provence, «Bois des fées», blanc, 2018**  
Mi-vermentino mi-ugni blanc, ce vin joue sur la finesse, avec des arômes délicats de fleurs et de poire. Epuré, précis et élégant. Le charme de la simplicité. **12 €.**  
Tél.: 04-42-61-86-91.

**Domaine du Bagnols, cassis, blanc, 2017**  
Un blanc plus profond qu'il n'y paraît. Laissez-le s'ouvrir, car c'est le genre de vin qui mériterait de vieillir. Mais il est déjà si aisé qu'il ne se fait pas attendre, et vous sentirez ses notes d'eucalyptus et sa structure citronnée. **15 €.**  
Tél.: 04-42-01-78-05.

**Domaine de la Mongestine, vin de France, «Georgette», blanc, 2017**  
Vin blanc ou vin orange? Entre les deux. Après une petite aération, sa franchise, son acidité, sa netteté nous ont beaucoup plu. Des arômes de pain d'épices, de la puissance, ce vin s'adresse aux consommateurs avertis ou en quête de «jamais bu». **24 €.**  
Tél.: 06-15-08-26-89.

**Château Malherbe, côtes-de-provence, blanc, 2014**  
On adore ou on déteste, mais on ne reste jamais indifférent. Ce vin à la robe dorée, atypique par sa puissance et sa patine, offre des arômes d'orange, de vanille et de miel. Intéressant en diable. **45 €.**  
Tél.: 04-94-64-80-11.

**Domaine du Jas d'Esclans, côtes-de-provence, «Cuvée du loup», rouge, 2014**  
Depuis près de vingt ans, Matthieu de Wulf propose ses très beaux vins à côté de La Motte (Var). Cette cuvée, élevée en barrique pendant un an, donne à goûter la garrigue, les fruits noirs. La nature quoi... **20,50 €.**  
Tél.: 04-98-10-29-29.

**Clos de l'Ours, côtes-de-provence, «Le Chemin», rouge, 2016**  
Fraîcheur et rondeur. L'Ours se fait nounours, câlin, séduisant. Les tanins sont apaisés par un élevage de douze mois en fût de chêne, qui ne gâche pas le fruit très présent. **22 €.**  
Tél.: 04-94-04-77-69.

**Château d'Estoublon, les baux-de-provence, rouge, 2012**  
Ce joli assemblage, trois tiers (grenache, syrah, mourvèdre) complété d'un zest de cabernet-sauvignon, livre d'emblée des saveurs de petits fruits rouges, puis viennent des arômes plus mûrs et les épices. Très séduisant. **24 €.**  
Tél.: 04-90-54-64-00.

**Château la Calisse, côteaux-varois-en-provence, «Patricia Ortelli», rouge, 2016**  
Au nom de la vigneronne, c'est dire l'importance et la qualité de cette cuvée (syrah et cabernet-sauvignon) aux arômes de fruits noirs et rouges, de garrigue aussi. On adore (le blanc également!). **25 €.**  
Tél.: 04-94-77-24-71.

**Château Romanin, les-baux-de-provence, rouge, 2013**  
On sent tout le soin apporté à la confection de ce vin : tri des raisins, éraflage, macération lente, élevage dix-huit mois en foudre. Le résultat est magnifique : un bouquet d'arômes fleuris et frui-

tés qui célèbre la nature. **27 €.**  
Tél.: 04-90-92-69-57.

**Château La Bégude, bandol, rouge, 2016**  
On ne devrait pas le dire, mais oui, ce vin est addictif. Son équilibre, sa densité, son toucher, tout est parfait. A boire ou à garder, il est bien là, dans un aboutissement généreux. **27 €.**  
Tél.: 04-42-08-92-34.

**Domaine de Terrebrune, bandol, rouge, 2015**  
Le terroir avant tout pour Reynald Delille. Des cailloutis et de l'argile brune (d'où le nom du domaine), la Méditerranée toute proche, aérée par le mistral, des mûres et de la réglisse... **28 €.**  
Tél.: 04-94-74-01-30.

**Château Guilhem Tournier, bandol, «Cuvée La Malissonne», rouge, 2012**  
Ce 2012 exprime toute sa complexité, avec finesse. Les tannins sont fondus et les arômes de fruits légèrement confits, de pain d'épices et de girofle envahissent le palais. C'est très bien fait. **30 €.**  
Tél.: 04-94-90-11-83.

**Château de Pibarnon, bandol, rouge, 2015**  
Quelle élégance! Ce bandol vous attaque tout en finesse, en retenue, avant de livrer les arômes puissants du mourvèdre, cépage roi de l'appellation. La longueur en bouche égale sa longévité potentielle dans votre cave. **33 €.**  
Tél.: 04-94-90-12-73.

**Domaine des Béates, vin de France, «Terra d'or», rouge, 2011**  
La dénomination «vin de France» ne dit rien du soleil qui baigne cette cuvée. Des fruits rouges et jaunes en pagaille, une belle complexité pour ce vin issu de vieilles vignes. A carafier ou à faire attendre jusqu'à une vingtaine d'années. **68 €.**  
Tél.: 04-42-57-07-58.

**Domaine de Trévallon, IGP alpilles, rouge, 2015**  
Quelle douceur... La fraîcheur du relief des Alpilles accompagne magnifiquement l'expression des deux cépages retenus (syrah et cabernet-sauvignon) pour cette cuvée de référence. Faites-vous violence pour l'attendre, vous ne le regretterez pas. **70 €.**  
Tél.: 04-90-49-06-00.

## RHÔNE

**Domaine Galus, costières-de-nîmes, «Cuvée G», rouge, 2016**  
Cette cuvée parvient brillamment à être à la fois savoureuse et boisée. Derrière des arômes de romarin, on trouve un vin juteux, tendu de très élégants tanins. On devine la bonhomie du grenache mais il est bien sanglé et seul son sourire est large. **12,50 €.**  
Tél.: 04-66-22-88-37.

**Château Mourgues du Grès, costières-de-nîmes, «Terre de feu», rouge, 2015**  
Un délice aromatique, confiture de fraise, réglisse et un peu de cannelle. Surtout, on l'aime car il parvient à dompter sa puissance en souplesse, et nous transporte sans jamais cogner ni nous écraser. Charmant. **13,50 €.**  
Tél.: 04-66-59-46-10.

**Le Clos des Saumanes, côtes-du-rhône-villages gadagne, «Vieilles Vignes», rouge, 2015**  
Tant de fraîcheur en attaque, voilà qui le distingue de la masse. Côté arômes, on retrouve de la mûre, des parfums de garrigue. Et

une jolie construction en bouche, souple et fondue. Un vin sincère, judicieusement fait. 15 €. Tél.: 04-90-22-42-75.

**Domaine Roche-Audran, côtes-du-rhône-villages vaïson-la-romaine, « César », rouge, 2016**

Ce pur grenache est d'un équilibre admirable. Avec son nez de fraise et de thym, sa bouche ronde non dénuée de matière et sa fraîcheur en finale, c'est du plaisir en bouteille. 15 €. Tél.: 04-90-28-96-49.

**Mas de Libian, côtes-du-rhône, « Khayyâm », rouge, 2017**

Une harmonie rare entre la matière du vin et ses arômes. Le lien est fort, total, ancré par des tanins brillants. Grande longueur. 15 €. Tél.: 04-75-04-66-22.

**Domaine de la Mordorée, Lirac, « La Reine des bois », rouge, 2016**

Un vin évident, qui s'impose spontanément. Il ne requiert aucune explication, car sa présence va de soi, dans sa complexité et sa profondeur. Un jus plein de ressource. 16,50 €. Tél.: 05-66-50-00-75.

**Domaine des Maravilhas, Lirac, « La Pierre de Josette », rouge, 2016**

Une matière très concentrée, mais si bien travaillée qu'elle offre un délié sensuel. Prenez le temps de la carafier avant de le déguster, il n'en sera que meilleur. 16,90 €. Tél.: 04-66-79-98-11.

**Château Simian, châteauneuf-du-pape, « Le Traversier », rouge, 2016**

Voilà qui est longiligne tout en étant gourmand: la quadrature du cercle que doit résoudre un vigneron dans cette appellation. Ici, l'harmonie est parfaite. 24 €. Tél.: 04-90-29-50-67.

**Le Clos du Caillou, châteauneuf-du-pape, « Les Safres », rouge, 2016**

Très jeune encore, ce vin offre un potentiel de garde immense. Chacun de ses éléments est posé à sa place et se présente avec tendresse et souplesse. 30 €. Tél.: 04-90-70-73-05.

**Alain Voge, cornas, « Les Vieilles Vignes », rouge, 2016**

Il a beau être très jeune, ce cornas dévoile déjà de jolies notes de cerise. Sa trame tannique élégante demande à s'assouplir avec le temps. Une sacrée syrah! 46 €. Tél.: 04-75-40-32-04.

## SAVOIE

**La Gerbelle - Claude Quenard & fils, savoie, « Matéria », blanc, 2016**

Si envoûtant que les sirènes de l'*Odyssée* peuvent aller se rhabiller! Le nez est fascinant: des notes de fumée, de pistache, de pâte d'amande. La bouche est à l'unisson, magnifique. Un gros, gros coup de cœur. 13 €. Tél.: 04-79-28-12-04.

**Domaine Gilles Berlioz, chignin-bergeron, « Les Fripons », blanc, 2017**

Il ne faut pas juger ce vin aux premières minutes. Il a besoin de s'ébrouer dans le verre. Apparaissent alors des arômes d'abricot, de jasmin, et une finale mentholée superbe. En bouche, une longueur époustouflante qui dure, qui dure. Quel beau voyage! 32 €. Tél.: 04-79-71-58-80.

**Château de Mérande, savoie-arbin, « N 45 », rouge, 2016**

Le nez de poivre très marqué ne trompe pas: cette mondéuse s'exprime en majesté. En bouche, elle gagne en pureté et en fraîcheur, avec la marque du terroir. En finale, on sent qu'elle en a sous la pédale et emmènera loin. 21 €. Tél.: 04-79-65-24-32.

## SUD-OUEST

**Château Les Mailleries, bergerac sec, blanc, 2018**

Le vin est encore jeune, mais déjà très plaisant. Un bel équilibre, entre acidité et rondeur, avec des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques. 8 €. Tél.: 05-53-58-41-20.

**Château Pécany, monbazillac, « cuvée Pivoine », liquoreux, 2016**

Très joli jus, ample en bouche. Des arômes de fruits compotés avec un zeste d'agrumes. Bel exercice d'équilibre, un vin accessible dès maintenant. 14 €. Tél.: 06-50-57-62-74.

**Domaine de Mirail, côtes-de-gascogne, « Les Mirandes », rouge, 2016**

Il s'affiche végan. Sa matière offre des notes intensément fruitées et légèrement herbacées. Un vin structuré qui se prolonge longtemps. 8,20 €. Tél.: 05-62-68-82-52.

**Domaine de l'Antenet, cahors, rouge, 2016**

Un rapport qualité/prix exceptionnel. Avec une matière qui concentre une aromatique fruitée complexe, ce vin étonne par son peps résistant. 9 €. Tél.: 05-65-36-41-89.

**Plaimont Producteurs, saint-mont, « A tire d'elle », rouge, 2016**

C'est rond, épicé, et l'assemblage de tannat, de cabernet-sauvignon et pinenc bien réussi. Un vin accessible, très disponible pour accompagner des viandes blanches, des volailles... 9 €. Tél.: 05-62-69-61-68.

**Château Plaisance, fronton, « Alabets », rouge, 2016**

A la question « et alors? », la réponse est « ne changez rien ». Nez très expressif pour ce 100 % négrette, avec des fruits rouges, de la violette, des épices. 11 €. Tél.: 05-61-84-97-41.

**Domaine de Grimardy, bergerac, « Nucléus de G », rouge, 2015**

Son nom, en référence à un vieux silex taillé, correspond à sa personnalité: des arômes complexes de fumée, thym, eucalyptus. Sur la langue, une attaque onctueuse portée par des tanins affûtés. 11 €. Tél.: 05-53-57-96-78.

**Château Laurou, fronton, « Les Complices », rouge, 2016**

Un bel équilibre entre l'acidité vive mais digeste et une matière qui vibre par ses tanins pleins d'énergie. Jolie finale sur des notes d'humus. 12 €. Tél.: 05-61-82-40-88.

**Domaine de Beyssac, côtes-du-marmandais, « L'Essentiel », rouge, 2014**

On goûte les vins de Frédéric et Véronique Broutet, et « L'Essentiel », à majorité d'abouriou, avec son élevage en barriques qui permet de beaux arômes de fruits mûrs, légèrement vanillés. 14 €. Tél.: 06-81-26-46-52.

**Clos Basté, madiran, rouge, 2016**

Ici, le cépage tannat trouve sa plus belle expression. Rondeur de fruits mûrs, des épices, un vin puissant mais équilibré. Pourra attendre longtemps. 15,50 €. Tél.: 05-59-68-27-37.

**Château Les Croisilles, cahors, « Divin », rouge, 2015**

Les arômes délicieusement épicés de ce vin annoncent la bouche suave et déliée. Un joli cahors, gourmand et profond. 25 €. Tél.: 05-65-30-53-88.

**Domaine Rotier, gaillac, « L'Âme », rouge, 2016**

Avec un jus à la texture veloutée, ce vin est une belle découverte. Le genre à donner envie de se poser et de le boire avec un peu de saucisson. 25,80 €. Tél.: 05-63-41-75-14.

# Château Latour premier de cordée

Ce domaine de Pauillac est le seul des plus grands crus classés du Médoc à être certifié bio. Son premier millésime vert sera mis sur le marché en 2024



Frédéric Engerer, directeur général de Château Latour.

LEA CRESPI/PASCO

Le 22 octobre 2018, Frédéric Engerer tweete fièrement le document qu'il vient tout juste de recevoir: entre ses mains, il tient le courrier d'Ecocert qui certifie la culture biologique sur les 97 hectares du vignoble du Château Latour, dans le Bordelais. Depuis vingt-cinq ans, Frédéric Engerer gère les domaines viticoles du groupe Artémis, propriété de François Pinault. Aujourd'hui, le groupe industriel en possède six. Il y a Eisele Vineyard, dans la Napa Valley (Californie), le Domaine d'Eugénie en côte-de-nuits et la dernière acquisition mythique du Clos-de-Tart (tous deux en Bourgogne), ou encore Château-Grillet, petit bijou de la vallée du Rhône qui est à lui seul une appellation.

À Bordeaux, il y a Château Siaurac sur la rive droite et Château Latour, fleuron de Pauillac. Latour qui passe en bio, c'est un événement de taille. Car ce vin prestigieux est le seul premier cru figurant dans la liste du classement de 1855 à obtenir la certification. Premier dans le Bordelais, mais dernier vignoble du groupe Artémis à obtenir la labellisation AB, ce qui dit combien cette préoccupation est forte pour son président, qui affirme que « le bio fait partie de notre ADN, de notre route, sans prosélytisme ».

### Raisons sanitaires

Ce domaine a fait sa mue le dernier parce que le climat océanique bordelais est une gageure pour la culture biologique. Il fut donc précieux de profiter des expériences constatées dans les autres vignobles du groupe. « En 2006, on a démarré le bio sur le Domaine d'Eugénie. Du coup, on a eu envie de tester le bio à Château Latour avec Hélène Génin, notre directrice technique, explique Frédéric Engerer. On a d'abord pris un groupe de parcelles très jeunes, d'autres vignes très vieilles, des merlots, des cabernets, et des sols très différents, pour faire nos essais. On a fait de nombreuses études de traçabilité. Pendant dix ans, on a ainsi accumulé de l'expérience et on a commencé à voir plein de cercles vertueux se mettre en place, aussi bien au niveau du végétal que de l'humain. »

Pourtant, le millésime 2018 n'a pas été facile. La vigne a été attaquée par le mildiou, et Frédéric Engerer aurait pu flancher et faire un

traitement, mais il a gardé le cap. Finalement, la récolte affiche 30 hectolitres par hectare, ce qui est plus faible que les autres années, mais pas catastrophique. Latour s'en sort même bien par rapport à d'autres propriétés qui ont perdu jusqu'à 80 % de raisins.

C'est en 2014 que François Pinault a pris la décision de convertir l'ensemble du domaine en bio. Durant les quatre années qui ont suivi, en attendant la certification, les vignes ont connu une perte de rendement

**« Ce n'est pas une simple décision de management. C'est une manière d'être et de penser »**

FRÉDÉRIC ENGERER  
gérant de Château Latour

de 5 % à 10 %, mais que l'on ne peut pas toujours imputer à cette nouvelle pratique. « Beaucoup de facteurs peuvent intervenir », confirme Frédéric Engerer.

Mais pourquoi, quand on produit un vin qui vaut plusieurs centaines d'euros chez le caviste, sauter le pas et prendre des risques à la vigne? Pour des raisons sanitaires, bien sûr. Pour que l'équipe sorte de sa zone de confort, revoie ses pratiques et adhère à la vision environnementale et sociétale du groupe. « Nos salariés sont plus impliqués, remarque le gérant. Et finalement nos clients aussi. Ce n'est pas une simple décision de management. C'est une manière d'être et de penser. On a la chance d'avoir une famille qui nous suit dans cette démarche. » Déjà, Hélène Génin, la directrice technique de Latour, réfléchit à une autre approche de la viticulture. Il s'agit en effet d'encourager la plante dans ses propres défenses: « Si elle est assez forte, elle sera plus résistante au mildiou. Il faut cesser de la droguer aux produits phytosanitaires et trouver d'autres parades », explique Frédéric Engerer, qui précise que,

« même si la culture biologique a recours au cuivre, les quantités sont bien plus infimes que dans la culture conventionnelle ».

A tous les niveaux, la culture biologique requiert une autre manière d'appréhender le travail, et Frédéric Engerer ne manque pas de le rappeler. Par exemple, pour que le vin soit certifié bio, le dosage de soufre, qui est un antioxydant, est bien inférieur à un vin conventionnel. C'est donc une contrainte supplémentaire et un risque qu'il faut anticiper au moment de la mise en bouteilles. « L'essentiel est de laisser le vignoble aux générations futures, rappelle toujours François Pinault. Et c'est la raison pour laquelle nous avons choisi cette voie soucieuse de notre environnement, raconte le gérant de Latour. Ce qui implique aussi que nous avons notre propre conservatoire de très vieux plants de vignes afin de préserver d'une part la diversité de notre matériel génétique, mais aussi de garantir plus de résistance aux maladies. »

Il y a une autre raison pour Latour de passer en bio: le goût du vin. Frédéric Engerer explique que, au gré des dégustations à l'aveugle depuis quatre ans, l'équipe a constaté qu'en termes d'acidité, de fraîcheur aromatique, d'expression, les profils des vins changent. Il ajoute ceci: après beaucoup de tests comparatifs entre non bio et bio, les seconds étaient supérieurs ou égaux.

Ce sont des petits producteurs qui ont ouvert la voie bio dans le Bordelais. Rejoints ensuite par des domaines plus importants comme Pontet-Canet à Pauillac, Palmer à Margaux ou Guiraud à Sauternes, qui se soucient depuis longtemps de leur environnement et de la santé de leurs salariés. Si on ne retient en revanche que les vins les plus prestigieux du Bordelais, à Saint-Emilion, Pauillac, Margaux ou Sauternes, très peu ont pris le chemin de Château Latour. Sans doute parce que les enjeux économiques sont énormes, et la voie aventureuse.

Reste une inconnue. Le millésime 2018 de Château Latour sera le premier à être certifié bio. Mais il ne sera pas mis sur le marché avant 2024. Il faudra donc attendre quelques années pour voir si son étiquette s'aérolera ou pas du logo d'Ecocert. Un choix de marketing qui reste à trancher. ■

LAURE GASPARTOTTO

# Bordeaux, une fascination chinoise

Avec 150 châteaux achetés en moins de dix ans, les investisseurs de Chine suscitent des inquiétudes. Pas toujours légitimes

**Michael Huang, au château Bonnage, en octobre 2017.**

LAURENCE LEMAIRE

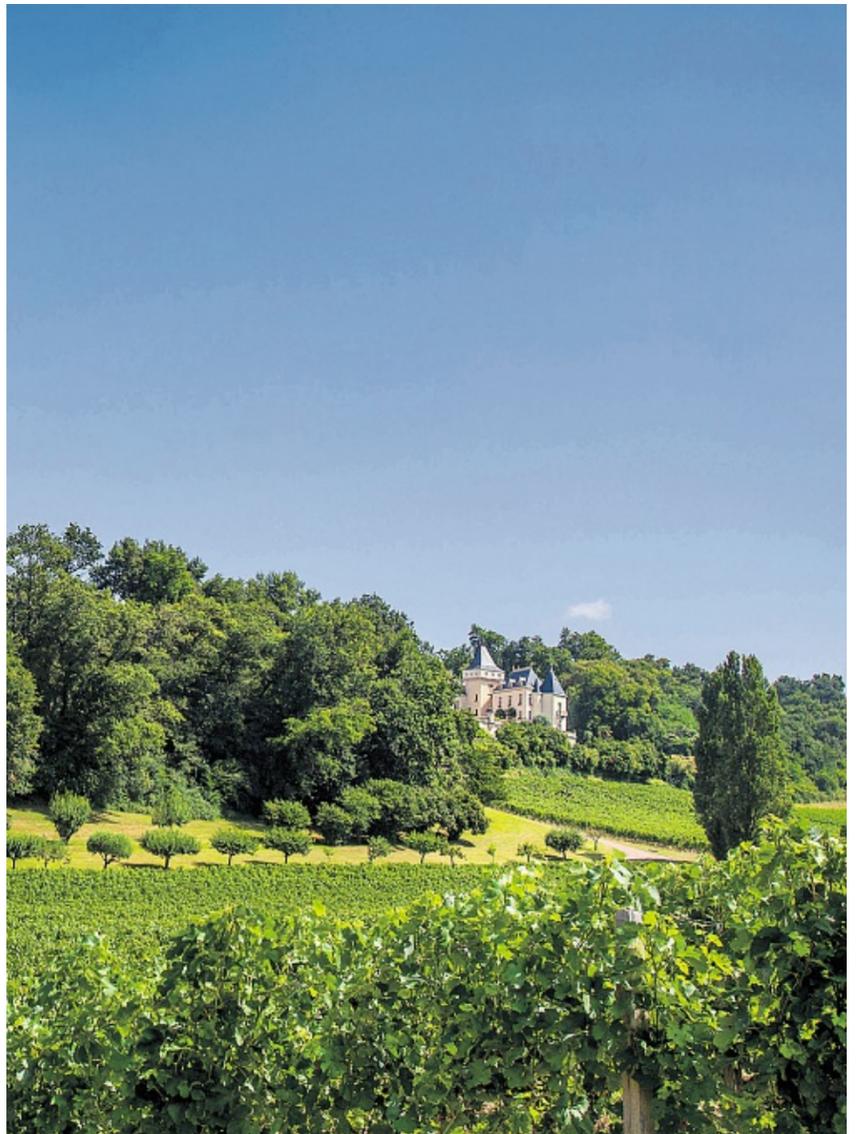
**A droite, vue du château La Rivière, propriété de M<sup>me</sup> Lau.**

PATRICK DURAND

**Ci-contre, Château Lartreau, rebaptisé «Lapin impérial» par l'entrepreneur Chi Keung Tong**

STÉPHANE KLEIN/

«SUD OUEST»/MAXPPP



BORDEAUX - envoyé spécial

Un nom, c'est bien souvent tout ce qui pour nous reste de quelqu'un, pas seulement mort, mais de son vivant. Sans doute l'entrepreneur chinois Chi Keung Tong n'avait-il pas relu Proust depuis longtemps quand il décida de rebaptiser les quatre châteaux bordelais qu'il a achetés entre août 2016 et septembre 2017 : Lartreau est devenu Lapin impérial, Tour Saint-Pierre s'appelle désormais Château Lapin d'or, Senilhac est rebaptisé Antilope tibétaine et Clos Bel-Air répond à la douce appellation de Grande Antilope.

Ces changements de nom indignent le milieu viticole de la région. En étant affichés au grand jour, ils symbolisent les achats chinois de châteaux du Bordelais, amorcés en 2008 et multipliés depuis 2011 avec l'aide de l'agence immobilière Maxwell-Baynes et d'une jeune Chinoise, Li Lijuan, chanteuse quadrilingue devenue l'interlocutrice privilégiée des entrepreneurs de l'empire du Milieu. Rien qu'en 2018, cinq d'entre eux ont été acquis : L'Hermitage Lescours et Mongiron en octobre, Lagorce en avril, Segonzac en février, Bellevue en janvier et le très emblématique Bellefont-Belcier fin 2017.

Aussi la vieille peur du «péril jaune» revient-elle encore en fin de banquet, tout les vigneron se lâchent. «Ils vont tout acheter», «On n'est plus chez nous», «Bientôt, le bordelais n'aura plus le même goût»... On a presque l'impression que Fu Manchu est aux commandes. Cette inquiétude n'est pas partagée par tous. C'est le cas de Christophe Chateau, directeur de la communication au comité interprofessionnel du vin de Bordeaux : «Les Chinois apportent de l'argent, rénovent les propriétés et jouent le maintien de la qualité. De quoi nous plaindrions-nous ?»

Peut-on pour autant parler d'invasion ? Oui, répondent nombre d'experts tels que César Compadre, spécialiste du vin au journal *Sud Ouest* : «Je considère qu'il y a eu deux choses déterminantes pour le vignoble bordelais dans ce premier quart de XXI<sup>e</sup> siècle : l'envolée des prix des grands crus et l'arrivée des Chinois.» Mais d'autres relativisent le mouvement et parlent plu-

tôt d'une modeste avant-garde pour l'instant : 150 châteaux ont été achetés, soit 3% du vignoble. Pour mémoire, les Belges en ont acheté une cinquantaine, sans susciter de fantasmes.

Et puis il faut regarder la nature des propriétés achetées. On ne trouve aucun grand cru prestigieux. Des vins de qualité quand même, mais qui n'atteignent pas des prix stratosphériques à l'hectare. «Les Chinois ont compris que le premier sou gagné est celui qu'on ne dépensait pas. Ils n'ont aucun intérêt à acheter des grands crus et sont allés vers les petites propriétés, où l'hectare se vend entre

**« Les Chinois apportent de l'argent, rénovent les propriétés et jouent le maintien de la qualité. De quoi nous plaindrions-nous ? »**

CHRISTOPHE CHATEAU

directeur de la communication au comité interprofessionnel du vin de Bordeaux

15 000 et 25 000 euros », explique César Compadre. Par comparaison, un hectare à Pauillac vaut 2 millions d'euros. Seule exception, Bellefont-Belcier, grand cru classé de saint-émilion (mais pas un premier grand cru classé A ou même B). En 2012, ce château a été acquis pour 26 millions d'euros par le métallurgiste Quang Wang, qui l'a vendu en 2015 à un investisseur chypriote, avant de finalement repasser il y a plus d'un an dans les mains d'un propriétaire chinois, Peter Kwok, dont la société Vignobles K possède huit châteaux.

Mettre la main sur un petit vin plutôt qu'un grand renvoie à la vision de la région par les Chinois : ce qui est prestigieux, c'est le nom générique de «Bordeaux», un sésame magique quelles que soient l'appellation et la qualité du vin,

bien plus que telle ou telle propriété. Un prestige que les autres régions viticoles françaises n'ont pas. Une seule propriété en Bourgogne et une dizaine d'autres entre l'Anjou et le Vaucluse sont passées sous pavillon chinois.

**Différences culturelles**

Dans la grande majorité des cas, les Chinois font du vin à Bordeaux pour le vendre ensuite en Chine, où ils habitent. Ils gèrent leurs propriétés à distance, faisant appel à des vigneron sur place. Mais leur approche est en train de changer. Vers la qualité. Déjà 3 500 étudiants chinois sont venus à Bordeaux pour s'initier au marketing et à la communication, et beaucoup se retrouvent à travailler dans les châteaux. «On sent que les Chinois deviennent de plus en plus connaisseurs, estime Laurence Lemaire, auteure de *Le Vin, le Rouge, la Chine* (Sirène Production Edition, 13<sup>e</sup> édition parue en septembre 2018). Ils n'achètent plus n'importe quoi juste parce que c'est à Bordeaux. Ils montent en gamme, se tournent vers le fronsac, le médoc et le saint-émilion, et ils possèdent aujourd'hui quatorze crus bourgeois.» Autre évolution : «Il y a de moins en moins de simples particuliers parmi les investisseurs. Les propriétaires actuels ont des réseaux importants de distribution en Chine et ils y exportent beaucoup.» Parmi eux, Najjie Qu, patron du groupe Haichang, Franck You, grosse fortune de la pharmacie, ou le milliardaire Jack Ma, fondateur du site marchand Alibaba. Les huit principaux investisseurs chinois totalisent plus de 60% des propriétés acquises.

Il y a peu de poésie dans la démarche de Jinbao Huang, patron du groupe pharmaceutique Yofoto. Il a acheté en 2012 le château de Lugagnac en profitant de désaccords successoraux dans la famille du précédent propriétaire. Il a ensuite gardé aux commandes le fils de la maison, François-Thomas Bon, mais en lui adjoignant une contrôleur de gestion chinoise. Toute la production (700 000 bouteilles par an) part en Chine, achetée directement par le groupe pharmaceutique. Une décision traumatisante pour les employés, qui ont vu d'un coup réduits à néant quinze ans d'efforts pour tisser des liens avec des clients en France et dans le monde. Risque commercial, déchéance humaine...

«Jinbao Huang ne parlait pas anglais, n'avait pas de culture européenne... Nous avons eu peur. Mais il s'est finalement ouvert à notre façon de faire », avoue M. Bon. Même si les différences culturelles se sont fait jour : la Chine est un pays autoritaire, et les rapports entre patron et employés très formalistes. Là aussi, il a fallu des ajustements. «Le groupe fait des efforts pour s'adapter. Mais il est difficile de voir plus loin qu'une dizaine d'années. Le marché chinois n'est pas encore mûr pour des produits plus difficiles à vendre, comme le rosé ou nos blancs... », ajoute-t-il.

Le château La Rivière (Fronsac) est, lui, devenu tragiquement célèbre quand le nouveau propriétaire chinois, Lam Kok, son fils de 12 ans et l'ancien propriétaire français, James Grégoire, meurent dans un accident d'hélicoptère en décembre 2013. En survolant ce vignoble. C'est sa veuve, M<sup>me</sup> Lau, qui a repris le domaine. Marquée par le drame, elle est restée en Chine mais a laissé en place l'équipe française. «Je n'ai pas le sentiment que grand-chose ait changé, sinon qu'il me faut un traducteur pour parler avec ma patronne », explique Xavier Buffo, directeur général. Un représentant de M<sup>me</sup> Lau, un Franco-Chinois qui vit à Bordeaux, vient une fois par semaine. Le château, l'un des plus beaux de la région, a aussi continué de s'ouvrir au tourisme : dégustation, visites et restaurant.

«L'aspect touristique est important pour les Chinois, commente César Compadre. Ils achètent aussi des châteaux qui en jettent... » De 4 000 visiteurs en 2013, La Rivière est passé à 15 000 cette année. «Quand je vais en Chine, je sens cette fierté du château, de la belle bâtisse, des tours et des jardins à la française », raconte Xavier Buffo. Un cinquième de la production de La Rivière part en Chine, le reste se divise entre la France et d'autres pays.

Jusqu'où ira cette fièvre d'achat ? Le mouvement semble aujourd'hui se tasser. Les premiers qui ont vendu du vin de Bordeaux en Chine, sans vraiment de concurrence, ont gagné beaucoup d'argent. Les autres se sont aperçus que faire du vin n'était pas si facile... Le vendre non plus, d'autant que la concurrence se durcit avec l'Australie et le Chili, qui bénéficient d'accord de libre-échange avec la Chine, dont la France est privée. L'Etat chinois surveille aussi de près les investissements à l'étranger. En juin 2018, dix des vingt-quatre châteaux acquis par le groupe Haichang ont fait l'objet d'une enquête en France par le Parquet national financier «à cause d'infractions dans les montages financiers (blanchiment, faux...) ayant permis leur acquisition », selon la police judiciaire de Bordeaux. Un coup de tonnerre dans un ciel jusque-là serein, dont tout le monde ici se demande à voix basse s'il est annonciateur d'orages. ■

HUBERT PROLONGEAU

## La seconde vie de Michael Huang

Le Chinois Michael Huang a fait fortune dans le commerce en ligne avant de se lancer dans le vin. Il a couru le vignoble bordelais pendant un an avant de «tomber amoureux» du Château Bonnage, en côtes-de-Blaye, qu'il achète en 2015. Il investit plusieurs millions de plus pour rénover le matériel et ajouter quelques hectares, qu'il plante en sauvignon et en pinot. Le château perdait de l'argent lors de l'achat, il en perd toujours. Désillusion ? Plus maintenant, répond le quadragénaire volubile, bouc à la d'Artagnan : «Je ne connaissais rien au business du vin. Je ne pensais pas que ce serait si dur. En Chine, une entreprise met trois ans à grandir. Dans le vin, trois ans, ce n'est rien. Je m'aperçois que je n'ai pas acheté ce château pour gagner de l'argent mais pour m'offrir une seconde vie.» Il vient deux ou trois fois par an dans sa propriété, notamment l'été. Il écume aussi les foires aux vins pour apprendre. «Ici, je suis en retrait de ma vie chinoise.» Mais, comme il dit, «un achat de plaisir est devenu une large responsabilité. C'est une affaire d'années, pas de jours. Je sais maintenant que je suis préparé à le faire.» Contrairement à la plupart des investisseurs chinois à Bordeaux, M. Huang vend toute sa production en France. «C'est là qu'est le vrai pari, la seule reconnaissance qualitative. En Chine, on vend du vin pour faire des relations publiques. Moi, je veux en vendre pour être reconnu.»

# Dany Laferrière « change le vin en encre »

ENTRETIEN | L'écrivain canadien d'origine haïtienne a d'abord découvert le rhum avant de s'ouvrir au « monde magique » du vin. Sans souci des étiquettes

**D**ans son premier roman, *Comment faire l'amour avec un nègre sans se fatiguer*, paru en 1985, alors qu'il avait 32 ans, Dany Laferrière se faisait l'apôtre du « mauvais vin ». A sa manière, légère et drôle. Son pays natal, auquel il reste très attaché, forme le cadre de l'ensemble de son œuvre. Aussi son goût et son palais ont-ils d'abord été éduqués aux saveurs brûlantes du rhum local. A 65 ans, élu à l'Académie française en 2013, résidant aujourd'hui au Québec, Dany Laferrière est aussi scénariste et réalisateur. Il a publié en 2018 deux ouvrages en France : *Autoportrait de Paris avec chat* (Grasset) et *Pays sans chapeau* (Zulma). « Dans le monde rêvé, il y a abondance et c'est inépuisable », écrit-il. Une manière de considérer qu'une bouteille se doit d'être toujours pleine, car, dans sa fiction, elle ne se vide jamais. Sans doute le statut et l'habit d'académicien permettent-ils aussi de rendre immortel le présent...

## Vous souvenez-vous de votre premier verre de vin ?

Je ne me souviens pas de la date exacte à laquelle j'ai bu mon premier verre de vin. J'avais peut-être 11 ans. Ma grand-mère, avec qui j'habitais [elle est l'un des personnages centraux de ses romans], préparait un cocktail alcoolisé et sucré, souvent avec des cerises, qu'elle embouteillait. Je savais où elle cachait cette fameuse bouteille, derrière le lit. C'était parfois une offrande aux dieux. Il m'arrivait d'y goûter. Un jour, j'ai pris une bonne gorgée et c'était infect. Pire que la bière que j'avais déjà testée. Je suis resté un long moment à essayer de trouver une raison à cette mixture et à me demander si c'était autre chose qu'une boisson – j'ai connu un vrai moment de panique.

## En donnant cet exemple de jeunesse, vous parlez en fait d'alcool, et non de vin à proprement dit...

D'abord, le mot « alcool », avec ses deux O en plein milieu comme une paire de longues-vues, m'a toujours paru splendide. Apollinaire, qui n'est jamais loin de ce qui fait vivre, l'a donné en 1913 pour titre, au pluriel, à l'un des beaux recueils de la littérature française.

On ne devrait pas enrober de vaseline morale, à ce point, le mot « alcoolique ». Mon voisin à Port-au-Prince savait réunir des amis chez lui le week-end, et souvent les autres jours de la semaine, pour boire et tenter de renverser le gouvernement par la parole. Il y avait là des peintres, des écrivains et d'honnêtes notaires. Je me souviens d'un jour où la femme de mon voisin, fort agacée, mais je ne sais plus pourquoi, l'a traité de noms d'oiseau. L'un des convives se leva et s'adressa dignement à elle : « Madame, vous ne pouvez traiter ainsi le plus grand alcoolique d'Haïti. » Pour tous ces gens réunis, il était l'égal d'un grand peintre ou d'un écrivain national. Depuis, je tente de réhabiliter le mot « alcools », au sens d'Apollinaire, cette énergie de vivre qui est autrement plus stimulante qu'un éclat d'obus à la tête [le poète fut blessé à la tempe en 1916, lors de la première guerre mondiale]. L'alcool n'a jamais poussé à faire la guerre.

**« Je me suis mis au vin, et je me suis retrouvé dans une de ces îles paradisiaques où une nuée de femmes accueillait Ulysse et l'aidaient à plonger dans une si douce ivresse... »**

## Dans votre famille, buvait-on plutôt du vin, du rhum ou les deux ?

On ne buvait pas de vin. Petit-Goâve, où j'ai habité durant mon enfance, était une petite ville à une soixantaine de kilomètres au sud-ouest de Port-au-Prince. J'avais un oncle qui, quand il nous invitait, avertissait qu'il avait du vin et s'étonnait qu'on lui demande de préciser de quelle sorte il s'agissait. Pour lui, il était rouge ou blanc. Pour le rhum, c'était différent. On les distinguait, ça allait d'une à cinq étoiles, et toute la Caraïbe y passait : rhum jamaïcain, guadeloupéen, martiniquais, cubain, etc. Chacun de ces rhums possédait des qualités particulières. Bien sûr, le rhum national, le Barbancourt, était considéré comme le meilleur. Moi, je préfère le



**Dany Laferrière, le 18 janvier, au restaurant Marcel, quai de Jemmapes à Paris.**

THIBAUT STIPAL  
POUR « LE MONDE »

Barbancourt classique. Seulement il y a le trois étoiles, le cinq étoiles, la réserve du domaine... Je mets le trois étoiles dans une bouteille de cinq étoiles, car le trois étoiles est très bon, mais moins bien considéré que le cinq étoiles. C'est ma manière d'écrire aussi. Une histoire à trois étoiles que j'écris en style cinq étoiles. N'ayant pas l'impression d'écrire un chef-d'œuvre, je me sens à l'aise. Bien plus tard, j'ai su que le vin avait aussi quelques variétés, puis j'ai encore appris qu'il constituait à lui seul un univers autonome. Que les autres boissons semblaient des satellites qui tournaient autour d'un Soleil.

## Quelle est l'image du vin en Haïti ? Représente-t-il Paris ou la France ?

Je pense que notre goût pour le rhum constitue une véritable barrière pour l'entrée du vin en Haïti. Nos papilles gustatives ont été brûlées par cet alcool fort qui nous donnait l'impression que le vin était une sorte de rhum sans alcool. L'impression que, plus tard, on ajoutera à notre guise l'alcool dans le vin. Et puis, il est trop cher pour une si lente griserie. Les riches en boivent, mais on n'a pas l'impression qu'ils aiment ça. En tout cas, on ouvre une bouteille de vin quand on a un Français à sa table. C'est la mode de Dior, Saint Laurent, la littérature de Proust et le pain qui symbolisent la France.

On croit en Haïti que les Français boivent du vin parce qu'ils n'ont pas de rhum. Je dirais que c'est une culture dans le sens qu'il signale une différence fondamentale au sujet du goût. Le vin n'est pas une simple boisson, car on ne peut pas l'aimer tout de suite, sans un long cheminement. Il chemine lentement dans le corps avant de devenir du sang que je changerai plus tard en encre.

## Le vin peut-il vous aider à écrire ?

J'ai écrit un livre en buvant du vin rouge. Il était assez bref [Chronique de la dérive douce, VLB Editeur, 1994 ; Grasset, 2012]. L'idée n'était pas de m'étourdir, mais de garder une atmosphère de fête, celle qui n'existait pas quand j'arrive à Montréal, à 23 ans, et où je passe

d'abord huit ans à travailler en usine. Le vin et la littérature, l'écriture comme la lecture, m'ont permis de traverser ces moments à la fois difficiles et essentiels dans ma formation d'écrivain. Il y a quelques années, j'avais arrêté d'écrire et de boire du vin, puis j'ai remarqué qu'il était revenu en même temps que le chant du monde.

## Depuis, en buvez-vous souvent ?

### Avez-vous des préférences ?

Dans mon premier roman, *Comment faire l'amour avec un nègre sans se fatiguer*, le narrateur, avec qui j'ai tant d'affinités, raconte qu'il adore le mauvais vin. Le vin n'est pas en cause, c'est simplement que j'étais un peu ennuyé d'entendre les Français chanter sans cesse les qualités du vin. Du bon vin. Alors je saluais le mauvais vin. C'était à Montréal, au milieu des années 1970. Un jour, un jeune couple français de mon voisinage m'a dit que, lorsqu'ils étaient à Paris, ils n'avaient pas d'argent pour s'acheter du vin de qualité, alors ils se sont mis à déguster avec délectation du mauvais vin – comme le fait le personnage de mon roman.

Puis, j'ai gagné un peu d'argent avec le film tiré de ce livre. Je me suis mis au vin, et je me suis retrouvé dans une de ces îles paradisiaques où une nuée de femmes accueillait Ulysse et l'aidaient à plonger dans une si douce ivresse... Je n'ai jamais compris pourquoi Ulysse a quitté le paradis. En tout cas, je suis resté dans le monde magique du vin qui a fait de ma vie une fête perpétuelle.

### L'ivresse est-elle nécessaire ?

L'ivresse, je la trouve quand elle se pointe, et il arrive qu'elle prenne la forme d'une phrase à la fois maladroite et charmante. Mais, pour moi, l'ivresse, c'est de me réveiller au milieu de la nuit pour m'installer près de la fenêtre avec un verre de vin rouge, sans aucune pensée nostalgique, seulement le plaisir de boire ce verre. L'ivresse de la première gorgée. Cette première gorgée a la saveur d'un premier baiser, elle annule le temps. Et puis elle ajoute une légèreté à mes conversations.

## Vous qui voyagez beaucoup, vous êtes-vous constitué une cave ?

J'ai mis longtemps à savoir que le vin venait d'une cave. Pour ma part, j'ai cru qu'il se glissait dans ma paume à chaque fois qu'un serveur passait près de moi.

## Avez-vous des amis vigneron ? Des échanges avec eux ?

J'ai rencontré des vignerons pour la première fois dans la région de Bordeaux. C'était magique, sauf que je n'avais pas compris qu'il ne fallait pas avaler quand on déguste. Et ce n'est qu'une fois qu'on a quitté le vigneron dans sa cave, qu'on imagine la suite.

## Quels sont vos vins de prédilection, que vous achetez chez votre caviste ?

Je n'ai pas de caviste, je n'ai pas de vin préféré, je ne bois que le vin de mes amis ou de mes hôtes. Je n'ai pas de vin quotidien. J'ai un regard assez large sur la question du temps. Je crois qu'on est au début d'un nouveau millénaire, et ça me suffit... Je remarque, depuis mon entrée à l'Académie française, que la qualité des vins que je bois est nettement supérieure à ceux d'avant. Je suis un buveur aveugle qui ne réagit qu'au goût.

## Lors de retrouvailles entre académiciens, comment le vin prend-il sa place ?

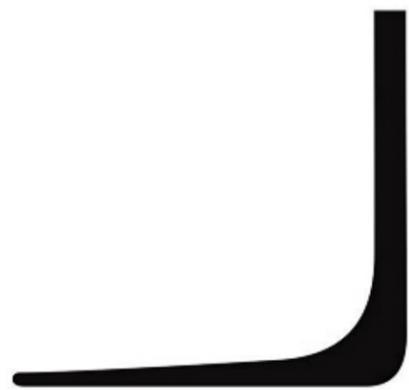
Faisant partie de la commission du dictionnaire de l'Académie – en l'occurrence, elle se réunit chaque jeudi –, j'arrive à 9h30 et on travaille jusqu'à 12h30. On déjeune ensemble : une douzaine d'amis qui se tiennent la main pour ne pas se perdre dans cette forêt de mots. Et on boit du vin en mangeant. Le vin est très bon. Et notre ami centenaire René de Obaldia y est souvent présent. Je ne connais à Paris d'esprit aussi vif que celui de René. Est-ce dû au vin ? Ou à cette lueur espiègle au fond de ses yeux ? Ce fleuve de vin et d'encre qui irrigue sa mémoire. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURE GASPOTTO



**28.29.30**  
JANVIER JANUARY 2019

# Millésime **BIO**



**MONDIAL**  
DU VIN BIOLOGIQUE  
**WORLD ORGANIC WINE FAIR**

## MONTPELLIER FRANCE

PARC DES EXPOSITIONS EXHIBITION CENTRE

[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS | FOR TRADE ONLY

