

L'Amateur

de bordeaux

déc | jan | fév
2010-2011
N° 116

SPÉCIAL

**CHAMPAGNE
& VINS DE FÊTES**

notre sélection



JEAN D'ORMESSON

*“La vie, c’est
comme le vin.
Il y a des mauvaises
années à passer,
et après tout
devient délicieux.”*

DÉGUSTATIONS

**Vins du monde
& Spiritueux**

**SUR LES
ROUTES**

**Du Béarn à
la Gascogne**

M 03189 - 116 - F: 5,90 € - RD



Vieux flacons

l'enfance de l'art

par **Mathilde Hulot-Tinon**

Ils peuvent faire rêver comme décevoir. Ils peuvent aussi nous surprendre et nous faire voyager dans le temps. Les vieux millésimes doivent être appréhendés avec prudence et délicatesse. Dois-je les vendre, les garder ou les boire ? Quel risque ou quel plaisir puis-je en attendre ?

Je me souviendrai toujours de ce Malartic-Lagravière 1916 bu à une tablée d'amateurs de vieux vins au milieu des années 1990. Nous avons été époustoufflés par la fraîcheur et l'extrême jeunesse du vin, son corps ferme, ses tanins soyeux et élégants. Tout le monde était persuadé que ce vin, bu à l'aveugle, n'avait pas dépassé la trentaine. Le mariage d'un millésime très lointain et d'une grande jeunesse du vin transforme ces dégustations en instants magiques, inoubliables. Tant il est vrai que nous attendons souvent de ces vins que l'on qualifie de « vieux », qu'ils soient justement « restés jeunes », comme les humains !

Chaud, le Pétrus, chaud !

Mais posons-nous d'abord la question : qu'est-ce qu'un « vieux » vin ? Il existe une terrible ambiguïté dès que l'on dépasse une dizaine d'années, toutes régions confondues. Si le néophyte pense uniquement « bordeaux rouge »

quand on parle de vin de garde, l'amateur sait parfaitement que les grands bourgognes, les vins de Loire, les liquoreux, les vins d'Alsace, les grandes syrahs du Rhône, les madirans et même les grands millésimes de champagne sont non seulement aptes à la garde, mais s'embellissent avec l'âge et atteignent un beau jour leur apogée. Celui-ci peut durer quelques années bien sûr, mais il est impossible de calculer ce paramètre terriblement aléatoire.

Car c'est là que le bât blesse : si le vin est mal conservé, ou qu'il change de lieu plusieurs fois lors de sa lente maturation, tout ce processus est écorné. Lionel Michelin, fondateur de la cave parisienne *De Vinis Illustribus*, spécialisée dans les millésimes anciens, se souvient encore de cette femme qui l'avait contacté pour expertiser des bouteilles de Pétrus 1959. Enthousiaste, le caviste se déplace... et réalise, consterné, que les flacons ont été conservés à côté du chauffage. Il va sans dire qu'ils étaient toutes fichus.

Bien sûr, tout ne se résume pas à une affaire de stockage. Une bouteille, même bien conservée, peut toujours décevoir. Mais cette incertitude sur la qualité de la cuvée que l'on va ouvrir, ce frisson que l'on ressent à la première gorgée ne font-ils pas partie du plaisir d'avoir une cave ? Car le vin est vivant, tout simplement !

Reste qu'il y a dans l'acte de conservation une ambivalence notoire : une étiquette parfaitement lisible signifie que le contenu (donc l'essentiel, pour les vrais amateurs) n'a pas été bien conservé. En effet, une cave idéale pour le vieillissement doit avoir une température constante (entre 12 et 20 °C) et une forte hygrométrie (entre 65 et 68 % idéalement, voire plus). Un taux d'humidité que le papier n'apprécie pas du tout à la longue... En gros, il faut choisir entre le vin et l'étiquette. À La Tour d'Argent, le chef

sommelier David Ridgway connaît bien ce problème : bon nombre des bouteilles qui dorment dans la cave s'ornent d'étiquettes illisibles, écorchées, déchirées, humides... Faute de mieux, le film de cellophane est peut-être la moins mauvaise solution pour préserver le contenant en conservant le contenu. À défaut, on peut toujours tenter d'identifier le vin en examinant son bouchon. Mais seuls les Bordelais indiquent le nom du château et le millésime, permettant ainsi d'identifier réellement le vin.

Tout est dans le millésime

En tout état de cause, une chose est sûre : c'est le millésime qui dicte la qualité. Quand le fruit n'est pas mûr, il n'est pas mûr. Dans une petite année comme 1971, même Margaux et Lafite ne valent rien. « *Alors que n'importe quel saint-émilion même inconnu, de 1947, 1959 ou 1990 sera remarquable !* », assure Lionel Michelin. Et puis il y a les années symboliques, les dates anniversaires. Dans ce cas, on est plus indulgent : c'est l'aspect historique et émotionnel qui prend le dessus, comme ce chambertin 1811 que ce caviste a dégusté en souvenir de Napoléon. « *Mais le vin lui-même était passé* », avoue l'expert, forcément un peu déçu. Plus on « boit vieux », plus on risque de tomber sur une bouteille usée. En guise de conclusion, il est toujours bon de se rappeler un adage essentiel : il n'y a pas de grand vin, il n'y a que des grandes bouteilles.

Trois options

Je choisis de les vendre

Une bonne cave est une cave dont le contenu est sans cesse renouvelé : « *C'est la seule collection qu'il faut savoir détruire pour la faire vivre* », dit joliment le sommelier du restaurant parisien Laurent, Philippe Bourguignon. Il arrive aussi que la cave soit pleine, que vous ayez envie de la vider pour acheter d'autres références car votre goût a changé, pour des raisons de santé ou par besoin de trésorerie. Experte des ventes de vieux

L'incertitude quant à la qualité de la bouteille, c'est déjà du plaisir

5-10-15 ou 3-5-7 ?

Il ne s'agit pas d'une grille de loto, mais de la combinaison gagnante selon nos amis québécois de la revue « Cellier. En bref, les petits vins rouges type malbecs argentins, shiraz australiens et bordeaux supérieurs seront à boire dans les cinq ans ; les vins « milieu de gamme » attendront dix ans. Et les grands crus de Bordeaux et de Bourgogne pourront patienter au minimum quinze ans. D'après l'auteur de l'article, Claude Langlois, le même principe sera applicable aux vins blancs, dont l'espérance de vie est plus courte que celle des rouges. En somme, trois ans pour les blancs de bonne composition, cinq ans pour les premiers crus de Bourgogne, de Californie ou d'Australie et sept ans pour les grands crus de Bourgogne, d'Alsace ou de Loire. À vos calendriers !



flacons chez Artcurial, Laurie Matheson prévient : une mauvaise année d'un cru inconnu n'aura aucune valeur. Inversement, ce qui se vend facilement et à un bon prix sera justement ce qu'il est intéressant de garder. Cruel dilemme. « *Il ne s'agit pas de vendre sa cave n'importe comment. Privilégiez les caisses entières, par trois, six ou douze bouteilles* », conseille l'experte. Aussi, si vous avez plusieurs caisses d'un vin intéressant, cela vaut peut-être le coup d'en vendre une pour acheter des millésimes plus récents, agrandir votre panel et faire des découvertes. Dans le cas d'une cave héritée d'une grand-mère, n'hésitez pas à faire appel à un expert sérieux qui vous aidera à faire l'inventaire.

Je choisis de les déguster

Plusieurs questions doivent se poser.

Le potentiel. Renseignez-vous d'abord (auprès du producteur, tout simplement) sur le potentiel du vin afin de ne pas être déçu. Mais gardez bien en tête le fait qu'un vin est un produit vivant qui évolue dans des conditions incertaines, même si votre cave est idéale. Beaucoup de vins n'ont pas de valeur marchande mais peuvent constituer de vraies surprises à la dégustation.

L'instant. Un vieux vin est vénérable... Choisissez un moment approprié, et des convives susceptibles de savourer ces instants magiques, surtout si le millésime est grand ou symbolique.

La préparation. Avec le temps, les tannins du vin et les matières colorantes se déposent et forment une lie dont il faut se séparer avec délicatesse. Dans tous les cas, sortez la bouteille de la cave un ou deux jours avant la dégustation, et placez-la debout afin que la lie se dépose.

Un à deux jours avant la dégustation, mieux vaut placer la bouteille debout afin que le dépôt retombe.

Évaluer une bouteille du premier coup d'œil

Étiquette : c'est la plus grosse problématique.

L'idéal, c'est qu'elle soit encore lisible mais pas trop belle...

Bouchon : il est la carte d'identité du vin lorsqu'il est estampillé du nom du château et du millésime. Encore faut-il, pour arriver à lire la mention, pouvoir retirer la capsule en étain.

Niveau : S'il est bas, il y a peu de chance de trouver le vin en pleine forme, mais un haut niveau n'est pas une garantie de qualité.

Couleur : un vin rouge devenu brun, ou un blanc qui tire sur l'orange, indiquent que le vin est sur le déclin.

Et si l'accompagnement idéal d'un vieux millésime était en fait... le silence?

Ouverture. L'extraction du bouchon est toujours un moment délicat. Prévoyez un tire-bouchon avec un long pas car le liège se délite et colle aux parois. S'il tombe dans la bouteille, filtrez le vin aussitôt et mettez-le en carafe.

Décantage. On décantera les grands millésimes des vins bâtis pour la garde (Bordeaux et vins du Rhône): 1947, 1961, 1982, 1986, 1989, 1990. Pendant des décennies, le vin n'aura pas bougé, il aura évolué dans un milieu fermé. Lorsqu'on débouche la bouteille, ce liquide endormi est subitement réveillé au contact de l'air. Faites attention à ne pas casser le vin en le versant trop brutalement dans la carafe. Pour les vins vraiment âgés à la robe tuilée, deux solutions: décanter juste avant le service, ou verser à l'aide d'un panier verseur.

Accompagnement. La recherche du mets idéal fait partie de ce moment unique. Prévoir une volaille, une pièce de bœuf avec un bordeaux ou un bourgogne, du canard ou de l'agneau sur les grands vins du Rhône. Mark Williamson, qui propose au Willi's Wine Bar, à Paris, des xérès de 30 ans d'âge, estime qu'on entre là dans un monde de complexité et de découverte tel « *qu'on n'a pas besoin de quoi que ce soit pour les apprécier, juste du silence!* ».

Je choisis de les garder

Deux principes doivent vous pousser à attendre encore quelques années.

Étalonnage. Si vous avez eu la chance, le flair et l'occasion d'acheter des premiers crus de bordeaux dans les meilleures années avant la hausse des prix, et si vous avez en outre la possibilité de les conserver dans d'excellentes conditions,

alors vous êtes les rois. Dans ce cas, l'idéal est d'ouvrir une bouteille de temps en temps pour déterminer le moment le plus approprié pour boire les autres flacons. Car, même si l'on peut savoir quelles années méritent d'être théoriquement gardées, et combien de temps, rien ne vaut la pratique pour évaluer à quelle date ils vous apporteront le plus grand plaisir, à vous.

Long terme. De manière générale, les grands crus de Bourgogne et les premiers crus de Bordeaux dans les grandes années sont les seuls à pouvoir se garder à long terme et se valoriser, dans des conditions parfaites de stockage. Ils ne se révèlent pas avant quinze ans. Dans les millésimes froids et difficiles, ils se révèlent encore plus tard. Autre règle: les seconds vins sont à boire avant les premiers. Bonne dégustation... ●

7 critères pour le septième ciel

Le millésime: il faut qu'il soit bon.

La conservation: si la cave est chaude, le niveau baisse. Il faut donc un lieu à température stable surtout, et à forte hygrométrie.

La réputation du domaine à l'époque du millésime.

Mise en bouteille au château ou par le négoce. Rappelons qu'avant les années soixante-dix, les vins étaient expédiés en barrique. L'importateur qui recevait un fût de Pétrus, par exemple, était tenté de glisser un autre vin dans la bouteille et de n'y ajouter que 20 % du grand cru.

Il y a les règles et les exceptions. « Je me souviens d'un Épeneaux 1904 de Bouchard Aîné resté pendant quarante ans dans une cave trop chaude: il avait résisté, c'était fabuleux », témoigne le caviste Lionel Michelin.

Évolution. Le vin se juge aussi à sa capacité à évoluer. Un Latour 1970 est aujourd'hui meilleur qu'un 2000 ou un 2005.

Les grands contenants (magnums, jéroboams...) ont un grand potentiel de garde. Pourquoi? Tout simplement parce que l'ouverture du goulot est proportionnellement plus restreinte par rapport au volume de vin contenu dans une bouteille normale. Ce qui a pour effet de limiter l'oxydation de la bouteille, tout du moins le passage de l'air à travers le bouchon.