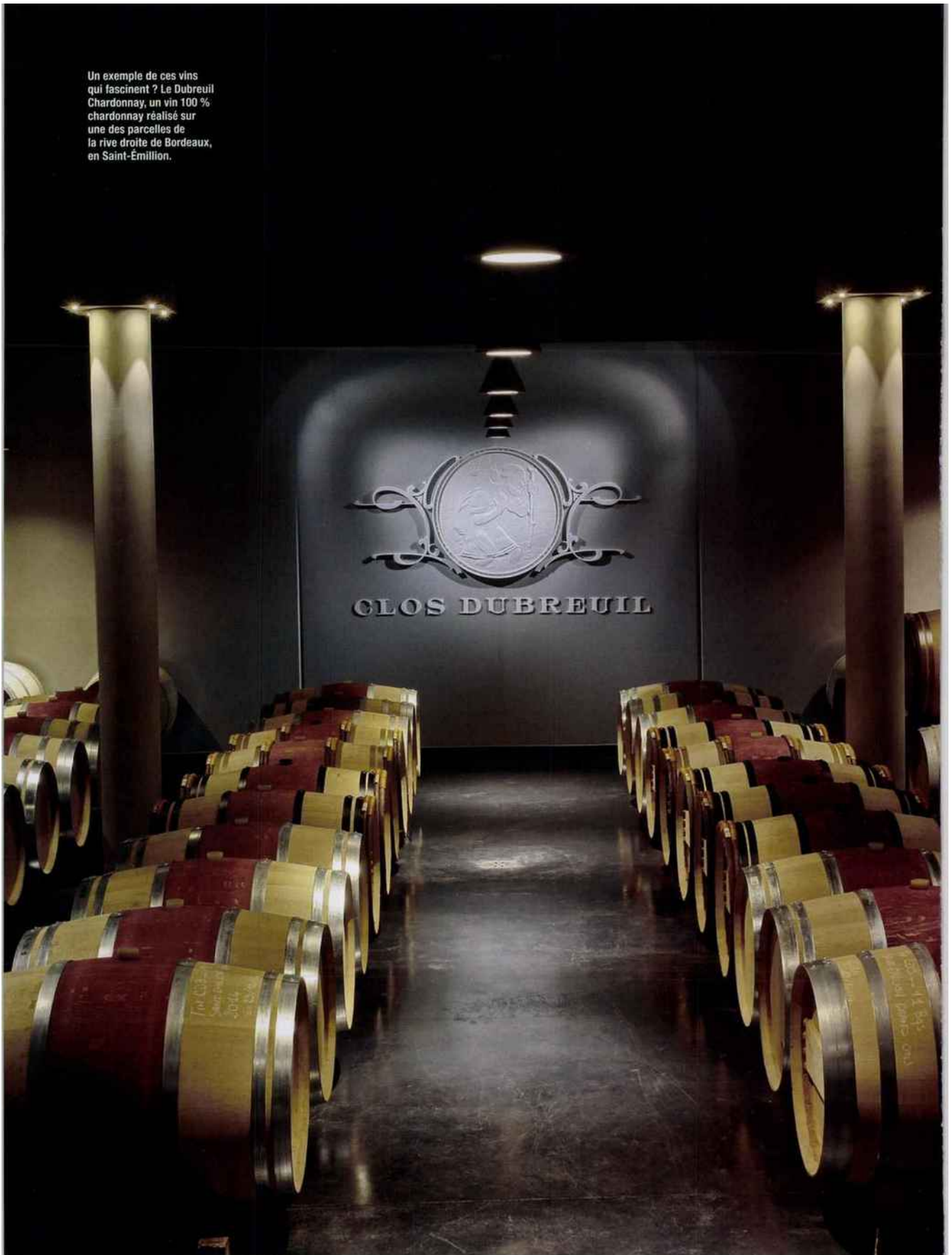
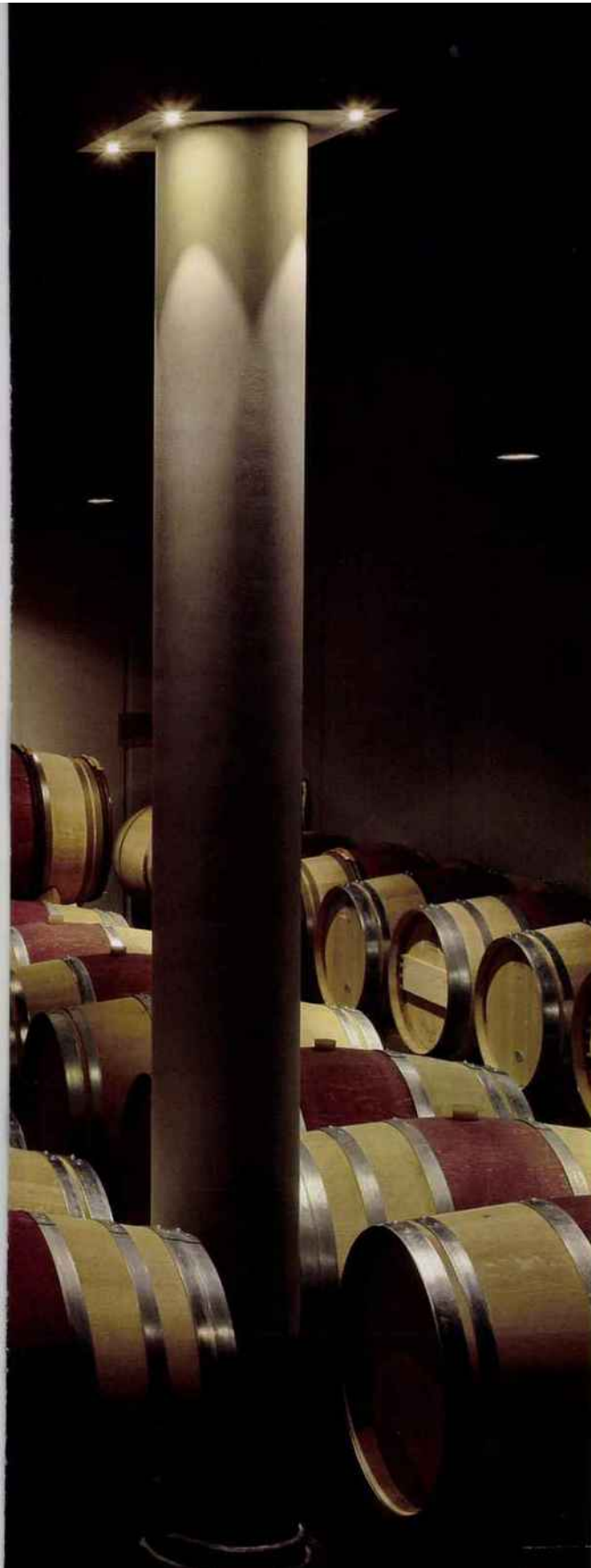




Un exemple de ces vins qui fascinent ? Le Dubreuil Chardonnay, un vin 100 % chardonnay réalisé sur une des parcelles de la rive droite de Bordeaux, en Saint-Émilion.





DES VINS « COUPS DE BLUFF »

**DES SECONDS PLUS SÉDUISANTS QUE DES PREMIERS ?
DES CRUS BOURGEOIS QUI DÉPASSENT, DANS
LES DÉGUSTATIONS À L'AVEUGLE, DES GRANDS CRUS
CLASSÉS ? DU CHARDONNAY À BORDEAUX ? CE MOIS-
CI, ON VOUS GUIDE VERS CES VINS BORDELAIS
QUI BLUFFENT TOUT LE MONDE. ET NOUS D'ABORD !**

PAR FLORENCE HERNANDEZ

C'est pareil partout et pour tout. Sans les noms de famille, on ne sait pas qui est qui. Mais dès que le patronyme s'affiche, la référence éclaire et la légitimité rassure. Et surtout à Bordeaux ! Si on vous dit « Pavillon Rouge », « Les Forts » ou « Carruades », cela ne vous parle pas forcément, mais si on rajoute « Pavillon Rouge du Château Margaux », « Carruades de Lafite Rothschild » ou « Les Forts de Latour », là tout devient clair, enfin plutôt rouge !

Amateur ou non, la simple évocation de ces noms prestigieux plonge le dégustateur dans l'ivresse du « très haut de gamme », de l'excellence, de la rareté, bref dans l'aristocratie vigneronne... jusqu'à... jusqu'à ce qu'on en connaisse le prix ! Si le droit d'aînesse semble toujours de rigueur dans le vin, ceux que l'on nomme les « premiers » affichent de telles prétentions qu'en bon gestionnaire de sa cave post-confinement et de ses finances, on se persuade assez vite que les « seconds vins » auraient tout pour nous plaire si on y avait accès et, comme bon sang ne saurait mentir, on doit se résoudre à admettre que c'est bien vrai !

Si produire ces grands vins implique l'utilisation des parcelles les plus qualitatives de la propriété, une sélection drastique des raisins sur des vieilles vignes, une qualité constante, l'utilisation des meilleures cuves lors de l'assemblage et une vinification rigoureuse pour y réaliser un élevage long en barriques neuves, les seconds vins, quant à eux, possèdent un cahier des charges moins lourd et moins coûteux mais bénéficient à la fois des mêmes soins que leurs aînés par rapport à la

PHOTOS COURTESY : CLOS DUBREUIL



Aux dégustations à l'aveugle, les « seconds vins » du Château de Reignac rivalisent avec les grands crus classés.

conduite du vignoble, aux modes de vinification hi-tech et au savoir-faire des plus talentueux maîtres de chais. Alors bien sûr les parcelles sont différentes, les vignes plus jeunes et les barriques réutilisées, mais en 2015, pour acquérir une bouteille de Mouton Rothschild 2010, il fallait déboursier presque 1 400 € alors que le Petit Mouton, second vin de la maison Rothschild, faisait la joie de ses *aficionados* pour 290 € ! Si la qualité d'un second vin dépend de la qualité et du prestige visés par le grand vin, outre un prix plus doux, les seconds arrivent plus rapidement à maturité. Ils sont donc plus rapidement buvables dans le temps. Un avantage indéniable surtout si l'on ne possède pas une cave de vieillissement optimale.

DES PÉPITES SANS ÊTRE DANS LE ROUGE

Loin d'être une nouveauté ou un effet marketing, les seconds vins ne sont pas des créations récentes. Léoville Las Cases en appellation Saint-Julien par exemple a inauguré son Clos du Marquis en 1904 tandis que le Pavillon Rouge du Château Margaux a vu le jour en 1908. Toujours moins chers à l'achat que les premiers vins, les seconds s'avèrent donc être toujours une bonne affaire pour les consommateurs. Mention spéciale pour le Croix Canon de Château Canon, le Connétable de Talbot de Château Talbot et le Marquis de Calon Ségur du Château Calon Ségur.

Qu'on se le dise, dans le Bordelais, acheter des millésimes anciens sur des vins qui jouent dans la cour des grands sans être dans le rouge à la

banque, on en rêve tous et le Château Haut Condissas exauce notre souhait ! Il faut dire que Jean Guyon, son propriétaire, est un esthète qui n'étant pas du sérail bordelais a transformé sa propriété en un joyau capable de vinifier des pépites. Idem pour le propriétaire du Château de Reignac sur la rive droite dont les vins dégustés à l'aveugle rivalisent avec les plus grands crus classés pour des prix que le consommateur apprécie à leur juste valeur.

DU CHARDONNAY DANS LE BORDELAIS

Toujours en quête d'aventures œnologiques, quelques grands viticulteurs bordelais, mais exclusivement sur la rive droite, ont expérimenté la culture du chardonnay pour réaliser, sur des parcelles dédiées à cet effet, de très jolis vins au toucher de bouche fruité sur une belle persistance. Roi de la Bourgogne, ce cépage planté sur des terres qui n'avaient vu jusqu'alors que du sémillon et du sauvignon attire les compliments et les étonnements, à l'image du savoureux Dubreuil Chardonnay ou celui d'Hubert de Boüiard qui réussit là un « Vin de France » qui fait l'unanimité. Qui dit encore aujourd'hui que les bons bordeaux sont trop chers et sans intérêt ? FH



CHATEAU DE REIGNAC FINESSE ET GOURMANDISE

Raflant les médailles, ce second vin qui cumule aussi les coups de cœur au *Guide Hachette* est à guetter dès sa sortie car les stocks sont dévalisés rapidement sur le site de la propriété. Situé dans l'Entre-Deux-Mers, entre Dordogne et Garonne, et posé sur un tertre, il présente l'originalité de réunir sur son seul terroir les beaux sols argilo-calcaires de la rive droite et ceux argilo-graveleux de la rive gauche. Reignac qui s'est risqué à se comparer aux grands crus classés a perdu son procès contre eux, mais il reste une exception qui en fait un des meilleurs rapports qualité/prix/plaisir de toute la région bordelaise ! Impressionnant !

Prix : 9,5 €.



CHÂTEAU HAUT CONDISSAS 2010 UN TERROIR FAÇON JARDIN

Sur la rive gauche du Bordelais, ce médoc connu dans le monde entier abrite une pépite où 15 parcelles sont travaillées avec la minutie, la précision et la rigueur d'un jardin. Ici, on peut encore s'offrir des vins vieux dès le millésime 2007, ce qui est estimable vu que les grands bordeaux ne doivent pas être bus trop jeunes pour être appréciés à leur juste valeur. Quant au vin en lui-même, il rivalise très souvent à l'aveugle avec des grands crus classés. Pour preuve, Andreas Larson, meilleur sommelier du monde, l'a gratifié d'un 94 sur 100 ! Vinifié et élevé en barriques de chêne, c'est un vin harmonieux et subtil à la fois, bref bluffant !

Prix : 46 €.



LE CARILLON D'ANGELUS 2019 UN DEUXIÈME TRÈS « PREMIER DE SA CLASSE »

Né sur le millésime 2007, le Carillon d'Angelus a sa propre personnalité ! Issu d'un pourcentage variable, selon les millésimes, de merlot, de cabernet franc et de cabernet sauvignon sélectionnés sur différents terroirs de Saint-Émilion, ce vin s'affirme sur des arômes de fruits et sur des tanins veloutés avec une finale élégante.

Prix : 70 €.

LES « SECONDS VINS »
POSSÈDENT UN
CAHIER DES CHARGES
MOINS LOURD
QUE LES GRANDS VINS
MAIS BÉNÉFICIENT
DES MÊME SOINS.

DUBREUIL CHARDONNAY UN VIN DU « NOUVEAU » MONDE

Lumineux, baroque et salin à la fois, ce vin à la couleur dorée qui s'exprime sur des notes boisées et vanillées, semble tout droit venir du Nouveau Monde et pourtant, il est originaire de la région de Saint-Émilion ! Un relief épicé, des saveurs de résine et de pins, ce chardonnay est atypique et c'est pour cela qu'on l'aime !

Prix : 55 €.

