

Primeurs : quel sort pour le mill

En Bordelais, les dégustations pour jauger la qualité du millésime 2021 vont commencer. Il s'agira de vendre les vins des grands châteaux en primeur à partir de mai



César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

Le Covid semble derrière nous et la traditionnelle campagne des ventes en primeur va reprendre des couleurs. Après deux années compliquées (2020 et 2021), avec des dégustations bien moins nombreuses, les sourires seront de retour. Ne serait-ce que parce que les professionnels vont se retrouver – sans masque – et échanger sur la qualité des vins et leurs marchés.

Dans les grands châteaux, moins de vin sera donc mis sur le marché

« Au-delà du commerce, les primeurs sont une fête pour tous, un moment fort de l'année », indique Charly Lassus, responsable vigne, qualité & développement à La Conscience, une propriété parmi l'élite de Pomerol.

D'ailleurs, nombre de châteaux en profiteront pour se montrer sous leur meilleur jour en inaugurant de nouveaux chais. C'est le cas pour Lynch-Bages (Pauillac), Lascombes (Margaux), Haut-Bailly (Pessac-Léognan), Figeac ou Trotteville (Saint-Émilion).

Partout des dégustations

Comment ça marche ? Les primeurs, événement profession-

DÉGUSTATIONS

Dans le vignoble, les dégustations en primeur prennent plusieurs formes. Elles sont avant tout organisées par l'Union des grands crus de Bordeaux, qui réunit 131 propriétés prestigieuses et qui est à l'origine d'un phénomène ayant pris de l'ampleur ces dernières décennies. Elle tient ses dégustations à la Cité du vin et dans les châteaux de ses membres. Nombre de syndicats, de groupements de vignerons ou de négociants organisent également leurs sessions. Comme, par exemple, les graves au Palais de la Bourse, le Grand Cercle des vins de Bordeaux au château La Dauphine (Fronsac), la maison Durthe dans son château Belgrave (Médoc) ou le négociant Vintex au château Ripeau (Saint-Émilion). Les œnologues conseil, comme Hubert de Bouard Consulting ou Cœnoconseil sont également de la partie. On y déguste les millésimes de leurs clients. Enfin, pour nombre de grands châteaux, les professionnels doivent se déplacer à la propriété, les vins n'y sont accessibles que là.

nel, sont une spécificité bordelaise. On ne retrouve ce mécanisme original de mise en marché – et à une telle ampleur – nulle part ailleurs. Il concerne principalement 200 à 300 châteaux prestigieux, très recherchés par les amateurs, mais aussi d'autres propriétés et appellations qui veulent « profiter » de cette fenêtre de tir médiatique.

Tout commence par la dégustation du millésime récolté à l'automne précédent, c'est-à-dire, en l'occurrence, le 2021. Les séances débutent ces jours-ci et s'étaleront jusqu'à fin avril, suivant des formats variés. Il s'agit de jauger, verre en main, la qualité d'un vin qui est encore en cours d'élevage, ce qui



demande un savoir-faire certain. Des milliers d'acheteurs (importateurs, grandes surfaces, grossistes, cavistes...) et de journalistes sont attendus.

2 Les volumes et la qualité

À cause du gel et de maladies ayant touché le vignoble, les volumes de production sont faibles. Le 2021 est sous la barre des 4 millions d'hectolitres, soit 20 % sous la moyenne. « C'est un millésime où l'on voit les meilleurs terroirs... et les autres. Tant pour les quan-

tités récoltées que pour la qualité », observe Thomas Duclos, œnologue conseil à Oenoteam, à Libourne, en Gironde.

Dans les grands châteaux, moins de vin sera donc mis sur le marché. Ce qui jouera sur les prix, le point crucial pour les acheteurs professionnels, puis, en bout de chaîne, le grand public.

3 Acheter ou pas ?

Au printemps 2020, avec le choc du premier confinement

et une économie mondiale paralysée – une grande partie des bouteilles de l'élite est exportée –, les châteaux avaient été sages sur les prix (millésime 2019). Il y a un an (millésime 2020), beaucoup avaient maintenu cette politique, alors qu'une cinquantaine d'entre eux (l'élite de l'élite) étaient repartis à la hausse. On le sait, il y a des gens fortunés sur le globe et ils peuvent s'offrir les plus grands pauillac ou saint-émilion, à plus de 100 euros la bouteille. Pour le 2021, il n'y a aucune raison qu'il en soit autre-

ÉCHOS DU VIGNOBLE



Guillaume Pouthier, directeur du château Les Carmes Haut-Brion. FABIEN COTTEREAU/« SUD OUEST »

Le château Les Carmes Haut-Brion version luxe

MARKETING Propriété de l'homme d'affaires Patrice Pichet, le château Les Carmes Haut-Brion (8 hectares, AOC Pessac-Léognan) sort une caisse

en bois version hyper luxe. Une nouveauté dans la filière vin. Éléments – c'est son nom – a la forme d'une coque de bateau renversée. Celle-là même qu'a le bâtiment conçu par l'artiste Philippe Starck et qui abrite les chais. Les trois versions de ce coffret haut de gamme comprennent différents millésimes de cette pro-

priété dirigée par Guillaume Pouthier (photo). Ils sont conditionnés en bouteille (75 cl), magnums (1,5 l) ou double-magnums (3 l). Proposé à mille exemplaires, Éléments affiche un tarif qui rappelle celui des grandes bouteilles de cognac : 8 000 euros. Le négociant The Wine Merchant est chargé de la commercialisation.

Clubs œnologiques des grandes écoles

CONCOURS Un prestigieux concours international des clubs œnologiques des universités et des grandes écoles est organisé depuis 2002 par la Commanderie du Bon Temps (Médoc, Graves et Sauternes). Left Bank Bordeaux Cup – c'est son nom – oppose cette année huit écoles d'Amérique du Nord, neuf d'Europe, dix de France, treize de Chine et six de Hong-Kong. Les qualifications se

déroulent sous forme virtuelle en ce mois de mars. Avec des questions théoriques et d'autres consacrées à la dégustation. Les échantillons ont été adressés au préalable aux jeunes candidats. La finale aura lieu le 10 juin, en présentiel, au château Lafite Rothschild (Pauillac).

Californie : Acaibo arrive sur la place de Bordeaux

COMMERCE Bordeaux devient de plus en plus une place de marché pour les grands vins du monde. Les négociants s'intéressent en effet aux bouteilles venues d'Italie, d'Espagne ou de Californie. C'est dans cet État américain, en Sonoma Valley, près de San Francisco, qu'est produit Acaibo (10 hectares de vigne). Un vin rouge conçu par Gonzague et Claire Lurton, propriétaires de nombreux châteaux

dans le Médoc (Durfort-Vivens, Ferrière, Haut-Bages Libéral...). Acaibo 2016 est un assemblage cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc, élevé seize mois en barrique. « Un vin en agriculture biologique et dans le respect de l'environnement, avec seulement deux irrigations par an, issues uniquement de l'eau de pluie », précise le couple. Les vins étrangers sont mis en marché par la place de Bordeaux à deux périodes de l'année : fin mars (ce sera le cas pour Acaibo), et en septembre.



Claire Villars-Lurton.

ARCHIVES STÉPHANE LARTIGUE/« SUD OUEST »

ésime 2021 ? Une semaine pour découvrir la presse à l'école

La 33^e Semaine de la presse à l'école a été lancée hier, au siège de « Sud Ouest » à Bordeaux, avec des collégiens invités à rencontrer des journalistes

Elles ont déjà préparé une interview, rédigé un article pour le journal de leur établissement et se méfient des fake news. À 12 ans, Louisa et Lyza font partie de la classe médias du collège Les Dagueys, à Libourne (33), et ont réfléchi à la meilleure manière de faire face à la quantité d'informations produites chaque jour.

À ce titre, les deux élèves de 5^e ont participé avec leurs camarades, à une matinée un peu particulière au siège du journal, hier, dans la capitale girondine. Accueillie par le rédacteur en chef, Jean-Pierre Dorian, la rectrice de l'académie de Bordeaux, Anne Bisagny-Faure avait, elle aussi, fait le déplacement pour lancer officiellement la Semaine de la presse et des médias sur son territoire, autour du thème « S'informer pour comprendre le monde ».

« Citoyens du XXI^e siècle »

Cette manifestation organisée par le Centre pour l'éducation aux médias et à l'information (Clemi) concerne 795 écoles et établissements dans l'académie.

La rectrice a redit la nécessité, pour les élèves, d'apprendre



Les élèves de la classe médias du collège des Dagueys de Libourne ont visité la rédaction de « Sud Ouest ».

GUILLAUME BONNAUD/« SUD OUEST »

comment se construit l'information. Et de se protéger des « infox ». « Notre rôle est de vous aider à vous projeter comme des citoyens du XXI^e siècle », a-t-elle indiqué aux collégiens libournais. « Votre génération est très informée par rapport aux précédentes, ce qui ne veut pas dire qu'elle est mieux informée », a poursuivi Jean-Pierre Dorian.

« Pour éviter les fausses nouvelles, il est important de s'adresser à des professionnels dont c'est le métier de vérifier, de recouper les informations. »

Les collégiens ont pu, en

suite, visiter la rédaction et participer à un atelier de travail animé par Étienne Millien, journaliste spécialisé dans l'éducation aux médias, et Fabien Pont, médiateur de « Sud Ouest ». L'occasion pour ces jeunes de s'interroger sur la notion de politique éditoriale, la manière dont s'organise le journal, entre informations de proximité, nationales et internationales. Et d'écouter le témoignage d'un grand reporter envoyé spécial en Ukraine, Sylvain Cottin.

Christine Morice

« Du Tac au Taquet », la nouvelle émission de TV7

La chaîne de télévision de « Sud Ouest » lance ce soir à 19 h 30 un nouveau talk-show politique. À découvrir chaque semaine, jusqu'au premier tour de la présidentielle



Durant cinquante-deux minutes, quatre invités d'horizons divers issus de la société civile viendront débattre. G. B./« SO »

ainsi répondre du tac au tac aux questions de Xavier Sota, journaliste à « Sud Ouest ».

Pour ce premier numéro, on retrouve Marc Vanhove, le fondateur des Bistro Régent, Naïma Charaï, ex-politique aujourd'hui directrice d'une association de défense des droits des femmes, Christian Surget, président de la Fédération Nouvelle-Aquitaine des travaux publics et Christophe Adam, médecin généraliste engagé.

Quatre éclairages, quatre points de vue pour commenter l'actualité de la campagne. Ils passeront en revue les propositions des candidats à la

présidentielle et démontreront au besoin les promesses de Gascon, invitées permanentes des campagnes électorales. Santé, emploi, pouvoir d'achat, immigration, retraites, éducation... Autant de sujets qui promettent des débats animés. Sous le regard d'Urbs, dessinateur à « Sud Ouest », qui croque les débats en direct. Première émission ce soir, à 19 h 30.

Chaque mardi en direct à 19 h 30 sur TV7, jusqu'au 1^{er} tour de la présidentielle. Accessible sur le canal 33 de la TNT en Gironde et sur le canal 30 de toutes les Box. En replay sur www.tv7.com.



Les dégustations en primeur sont un moment fort pour la filière vin bordelaise. ARCHIVES GUILLAUME BONNAUD/« SUD OUEST »

ment. D'autant que la tendance générale, pour les châteaux, est de mettre moins de vin à la vente en primeur. Ils les stockent pour espérer les écouler plus cher plus tard. C'est aussi ça le business.

4 Le verdict, c'est en juin

Les dégustateurs convaincus passeront leurs commandes aux négociants (les grands châteaux ne vendent pas en direct)

en mai et juin. Les vins continueront leur vie dans les chais avant d'être mis en bouteilles au printemps 2023, puis expédiés aux acheteurs à l'automne. Soit deux ans après la récolte.

Les châteaux auront encaissé leurs chèques préalablement. C'est tout l'intérêt, pour eux, du mécanisme. Alors que celui des acheteurs, qui acceptent de payer par anticipation, est d'être sûrs d'avoir des caisses de ces propriétés prisées.

Entre la défiance des Français vis-à-vis de la politique et la difficulté pour une chaîne régionale de couvrir une campagne présidentielle, TV7 a décidé de casser les codes en lançant « Du Tac au Taquet », une émission d'opinions où il est question de politique, mais sans politiques.

Un talk-show au concept innovant qui permet à la chaîne de télévision du Groupe Sud Ouest de jouer son rôle dans le débat public tout en se démarquant. Dans la forme, il s'agit véritablement de trancher avec la monotonie d'une émission politique classique au travers d'un débat ordinaire ou d'un entretien linéaire. Dans le fond, l'ambition est d'être le reflet des préoccupations des Français avec une grande liberté de ton.

Avec quatre invités

Durant cinquante-deux minutes, quatre invités d'horizons divers issus de la société civile, qui n'ont pas peur de défendre haut et fort leurs idées, viendront débattre sans filtre ni langue de bois autour de thématiques d'actualité et de société. Des acteurs engagés dans la vie de la cité, qui n'ont pas leur langue dans la poche vont

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Château des Rochers 2015, AOC Castillon Côtes de Bordeaux

La famille Aroldi Gassiot est une pionnière du bio et de la biodynamie puisque son château des Rochers, à Belvès-de-Castillon (33), est certifié depuis vingt ans. 14 hectares de vigne bichonnés par Patricia (troisième génération) et son mari Lilian, qui vient de la grande distribution.

Leur 2015, un millésime bien coté, est un bon compagnon de table. À 90 % merlot (10 % cabernet franc), fruité et finesse sont au rendez-vous. À ouvrir une heure à l'avance, avec des côtelettes d'agneau ou un poulet basquaise. La famille fait des marchés dans la région (Bordeaux Caudéran, Targon, Bergerac) et organise même le troisième dimanche du mois un marché bio au château. Prochain rendez-vous le 18 avril. C. C.

Tél. 06 07 10 34 96. Prix : 7,50 €

