

<https://www.terredevins.com/actualites/dourthe-n1-histoire-dun-succes>

“**Dourthe n°1**” : histoire d’un succès

- 11 septembre 2018

1988-2018. Lancée il y a trente ans, la marque de la maison de négoce bordelaise Dourthe n’a pas pris une ride. Zoom sur un incontournable.

A l’origine de « Dourthe n°1 », dans les années 1980, il y a un homme : Jean-Paul Jauffret, alors à la tête de la maison de négoce bordelaise. Et une envie, partagée avec force par le célèbre œnologue et professeur bordelais Denis Dubourdiu : celle de faire bouger les lignes en créant un grand vin blanc sec de Bordeaux à un prix abordable, dans un marasme ambiant de ces vins, alors de piètre qualité et dans l’ombre de leurs homonymes rouges et liquoreux. D’un projet initial de recherche dans une perspective purement qualitative, cette cuvée par la suite baptisée « Dourthe n°1 », s’est muée en une spectaculaire réussite commerciale. Trente ans plus tard, la marque, distribuée dans 56 pays, se décline en trois couleurs.

Aîné d’une fratrie de tennismen reconnus, plusieurs fois président du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB), Jean-Paul Jauffret n’a jamais eu peur des défis. « Avec Denis Dubourdiu, ils voulaient aller à contre-courant de ce qui se faisait en matière de vins blancs secs à Bordeaux dans les années 1980. Ils se sont bien trouvés » raconte Patrick Jestin, président de Dourthe. Pour mener à bien leur dessein, et « tendre vers un vin inspiré par les plus grands blancs, tels que ceux de Sancerre », les deux hommes innovent dans tous les domaines. S’appuyant sur les travaux de Denis Dubourdiu autour du sauvignon blanc, ils osent créer une cuvée à base de ce seul cépage, là où le sémillon était largement plus usité. Dourthe fut également le premier négociant à tisser un partenariat serré avec des viticulteurs bordelais à la vigne et jusqu’aux vendanges, pour s’assurer une matière première irréprochable. Grâce à ces raisins sains et mûrs, Denis Dubourdiu prend le contre-pied des « vinifications légères le plus souvent pratiquées à cette époque pour ne pas trop extraire, car les baies de sémillon étaient de qualité médiocre, donnant des vins plats, insipides, de peu de garde. Il choisit de prendre tout ce que la baie pouvait donner grâce à la macération préfermentaire, alors encore très peu usitée, à une vinification à basse température et à l’élevage sur lies. C’était révolutionnaire » détaille Patrick Jestin. Enfin, Dourthe assure l’élevage des vins dans ses chais et un assemblage garant du style constant de Dourthe n°1.

« **Succès fulgurant** »

Dévoilé à Bordeaux en mars 1988, le premier millésime (1987) de ce blanc sec 100 % sauvignon « a plu d’emblée par sa grande richesse aromatique, sa très grande acidité et beaucoup de fond » expose Patrick Jestin. Ce premier test réussi, « avec la certitude que ce vin était le premier d’un nouveau style qui initie quelque chose », ses créateurs l’ont tout naturellement baptisé « Dourthe n°1 ». Une marque était née. Dès octobre 1988, le premier millésime est en rupture de stock, en avril le millésime suivant lancé. Encouragée par cet enthousiasme, la maison de négoce crée une fratrie à Dourthe n°1 blanc. En 1993 Dourthe n°1 rouge voit le jour, suivi plus récemment, en 2005, de Dourthe n°1 rosé.

Aujourd'hui, une cinquantaine de producteurs répartis sur les terroirs de l'Entre-Deux-Mers et des Côtes de Bordeaux collaborent à la création de la marque avec près de 500 ha en production. Trente ans après son lancement, Dourthe n°1, est tiré chaque année à 2 millions de bouteilles distribuées à 60% en France et 40% à l'export, en grande partie sur les circuits traditionnels. « C'est vraiment une belle réussite pour une marque créée à Bordeaux, qui est un marché de châteaux, constate Patrick Jestin. Partout où Dourthe n°1 est implanté, cette image de marque est mise en avant. »

Festive trentaine

Pour fêter dignement les 30 ans de la marque, la maison de négoce ne lésine pas sur les célébrations. Après une première salve de manifestations estivales ici et ailleurs (soirées, afterworks, mise en valeur chez les cavistes, campagnes d'affichage avec les bouteilles en habit de fête...), l'anniversaire continue jusqu'à fin 2018 avec un nouveau coup de projecteur lors des fêtes de fin d'année. « Dourthe n°1 » est à retrouver en France en restauration et chez les cavistes, en boutiques et sur la toile (Dourthe n°1 blanc et Dourthe n°1 rosé 2017 : 7,90€, Dourthe n°1 rouge 2015 : 8,50 €).