



## Centre d'Etudes et de Recherche sur la Vigne et le Vin

Michel Boyer,

mémoire du Château Du Cros (Loupiac) et des vins blancs liquoreux

*Entretiens réalisés pour le **CERVIN** par Jean-Claude Hinnewinkel entre 2018 et 2023 (car interrompus par le Covid) avec **Michel Boyer**, une des fortes personnalités de l'appellation Loupiac en Sud-Gironde*



*Michel Boyer,*

*Cervin : Comme êtes-vous devenu vigneron à Loupiac , en Côtes de Bordeaux?*

**Michel Boyer : je suis un peu bordelais, un peu d'origine corrézienne par ma mère.**

Mon grand-père est arrivé à Bordeaux dans les années 1850, à l'époque où Bordeaux connaissait une grande prospérité industrielle avec les fabriques de bouteilles, celles de céramiques ou de faïences... Pour faire marcher ces usines, on n'utilisait pas encore le pétrole mais la vapeur et il fallait des entreprises qui fabriquent des chaudières. Beaucoup de Corrégiens pour travailler dans le monde du vin. Les Moueix sont des Corrégiens, les Janoueix aussi... Eux ont été attirés par le commerce. Mon grand-père, François Thévenot, est arrivé de Corrèze attiré par l'industrie. Il construisait des ouvrages en charpentes métalliques. On doit notamment à la famille Boyer la construction métallique type «Eiffel» de la gare de Bordeaux. C'est un phénomène immuable les habitants des régions pauvres sont attirés par les régions riches, ont toujours attiré les habitants des pays pauvres. On le voit très bien aujourd'hui, les pays riches ont toujours attiré les habitants des pays pauvres.



J'ai cependant toujours appartenu à une famille dans le milieu viticole, je suis né à Portets il y a 90 ans, au château Beausite à Portets. François Thévenot avait rencontré Adrienne Larousse qui était originaire de Bordeaux et dont la famille possédait une maison de campagne à Loupiac où le propriétaire du château du Cros, le comte de la Chassaigne n'avait pas su anticiper le développement des céréales dans la Beauce qui allait faire baisser le prix du blé cultivé sur le plateau du Château du Cros de façon importante. Il n'avait pas non plus pensé que le départ des hommes à la guerre allait rendre difficile la culture de la vigne à la main sur le coteau. Il se trouvait donc en difficultés financières et fut contraint de vendre.

Amoureux de ces terres, François Thévenot a ainsi l'idée d'acquérir le Château du Cros en 1917. François Thévenot était entrepreneur de travaux publics et il n'hésita pas à arracher le reste du vignoble existant sur le coteau et à replanter les vignes sur le plateau. Cette replantation fut réalisée entre 1920 et 1940. Cet ancien vignoble existe toujours et produit les meilleurs vins du Château du Cros avec des vignes presque centenaires



*Le château au début du 20<sup>e</sup> siècle, avec ses vignes sur le coteau au-dessus de la chartreuse*

Yvonne, la fille de François Thévenot rencontre Georges Boyer et ainsi je suis né dans un château viticole. Après avoir combattu durant les 2 guerres, fait prisonnier en Allemagne et libéré en 1943, Georges Boyer revient au Château du Cros. Il s'est alors occupé de la propriété qu'il a acquise suite aux problèmes financiers de son beau-père François Thévenot.

Je suis donc arrivé au château du Cros j'avais 3 ans. J'ai passé ma jeunesse à Loupiac et je me suis formé à l'école d'ingénieur agricole d'Angers de 1954 à 1958. Je me suis marié avec Françoise Moulière en 1958. Françoise était issue d'une famille Bretonne de pêcherie de sardines à Douarnenez. Après avoir participé aux opérations de maintien de l'ordre en Algérie dans la marine, en 1960 je rentre au Cros. Je laisse à mon père Georges le soin de s'occuper du vignoble et débute une activité d'exploitation de vergers le long de la Garonne : pêches, poiriers puis pommiers, kiwis et cerises successivement. De 1965 à 1981 j'ai exploité 15 ha de pêchers et 15 ha de poiriers puis, de 1981 à 2006 je les ai remplacés par des pommiers.





*Le château avec, au 1<sup>er</sup> plan, les vergers et, au second, les vignes replantées avec des cabernets et des merlots*

En 1967, mon père décède et je reprends les vignobles, entreprend des travaux de replantations sur le plateau et achète d'autres vignobles pour diversifier l'offre du Château du Cros. A cette époque, il devait y avoir 27 hectares de vignes blanches pour la production de vins liquoreux sur le plateau que dominant toujours les ruines du vieux château Du Cros. L'exploitation était exclusivement viticole. Il y avait alors très peu de vignes rouges, juste pour la consommation personnelle, surtout dans la plaine où régnaient les fameux hybrides. Sur le coteau il n'y avait pas de vignes, il y en avait eu – les vieilles photos sont avec de la vigne sur le coteau - mais il n'y en avait déjà plus et c'est moi qui aie commencé à y mettre du rouge.

Quand j'ai passé la main à ma fille en 2004, l'exploitation s'était diversifiée. Il y avait toujours la vigne blanche dont la superficie avait été accrue et atteignait 45 hectares sur le plateau et sur le coteau où j'ai replanté. Il devait en plus y avoir 5 ou 6 hectares de vignes rouges, à l'époque c'était du bordeaux, maintenant c'est devenu du Cadillac-Côtes de Bordeaux. J'avais aussi acheté les propriétés de Barsac et Cérons. La propriété de Cérons a été vendue en 2000 à Sigana de Sainte-Croix-du-Mont. Cela faisait un peu trop important pour ma fille à tout gérer. A Cérons on a toujours le château Haut Mayne, en rouge et en blanc sur le plateau. Enfin le vignoble de Château Courbon à Toulence que j'exploite depuis 1994 a été acheté à la famille Sanders, propriétaire à l'époque du Château Haut Bailly en Pessac-Léognan. En 2000 j'exploitais 95 hectares de vignes.

En 2004, quand ma fille prend la direction des vignobles, elle donne une dimension internationale au Château du Cros. Elle insuffle une nouvelle dynamique avec le développement de l'œnotourisme et les accords mets vins. En 2006, elle arrête les vergers e

diminue un peu la superficie viticole car elle exploite ce qu'elle sait vendre, elle doit être à 75 hectares. On a toujours Cérons et Toulence. Elle a laissé la vente des vins en vrac et se consacre à la vente en bouteilles. Elle a également abandonné les cultures fruitières et sur les terres ainsi libérées je supervise la culture de 30 hectares de maïs non irrigués car ils n'en ont pas eu besoin jusqu'à maintenant.



*A chartreuse du 18<sup>e</sup> aujourd'hui*



*Michel Boyer et sa fille Catherine dans les salons du château*



*Cervin : Quelles ont été, pour vous, les grandes mutations du vignoble de Bordeaux lors des cinquante dernières années ?*

Michel Boyer Le déclin des vins blancs est la grande mutation du vignoble ces dernières décennies

J'ai passé pratiquement toute ma jeunesse à Loupiac et, plus grand, en cherchant à me rendre compte de ce qui se passait ailleurs dans le vignoble Bordelais, j'ai pu constater que les vins blancs y étaient beaucoup plus importants que les vins rouges. Jusque dans les années 1967 -1968, Bordeaux produisait autour de 2,8 millions d'hectolitres de vins blancs contre 2,3 millions d'hectolitres de rouge. Ces blancs se faisaient dans l'Entre-deux-Mers où ils ont été remplacés par des rouges, ils se faisaient dans les Graves où les graves rouges ont depuis pris le dessus, il se faisait bien sûr en Sauternais et dans tout le Sud-Gironde.

L'équilibre a basculé à partir de 1967 car il n'y avait plus alors besoin des vins blancs de Bordeaux pour améliorer les vins rouges du Midi. Jusque-là ces vins étaient fortifiés en partie par les vins rouges costaux d'Algérie, en partie par les vins blancs de Bordeaux qui leur donnaient un peu d'alcool. Les transformations viticoles du Languedoc liées à une politique de qualité ont mis fin à cette situation. Maintenant Bordeaux c'est 700 000 hectolitres de vins blancs pour plus de 5 millions d'hectolitres de vins rouges.



*Vieux château du Cros aujourd'hui dominant la vallée de la Garonne et le Sauternais*

Pourtant j'ai connu le Médoc misérable. J'ai un beau frère qui a été médecin à Pauillac de 1947 à 2000 et quand on lui rendait visite, le spectacle était au début très triste. Je suis ami de Jean-Michel Cazes, on était amis d'enfance, on a le même âge, et quand on allait faire collation à Lynch-Bages, il pleuvait dans la cuisine. Mon père échangeait alors une bouteille de Cros contre une bouteille de Lynch-Bages et le grand-père de Jean-Michel était très content de ce troc. Il était tout à fait favorable pour lui. Maintenant tout a bien changé, les vins rouges, se vendent mieux et il me faut trois ou quatre bouteilles de Cros pour avoir une de Lynch-Bages. Ce n'est pas que le Cros ait perdu en qualité et en notoriété et que le Lynch-Bages ait tant gagné en qualité, mais c'est le rapport économique, le rouge ayant beaucoup augmenté. Donc j'ai connu la Gironde très « blanche » alors qu'aujourd'hui elle est toute rouge



*Château du Cros avec les champs de maïs au premier plan*

**CERVIN : Quels ont été les changements techniques depuis votre arrivée ?**

**Michel Boyer : Les changements techniques ne sont pas si essentiels que cela**

J'ai eu comme tout le monde des pressoirs Vasselin puis ensuite un pressoir rotatif qui marchait bien quoique critiqué et que j'ai remplacé par plusieurs pneumatiques. Pour moi ce n'est pas une question si essentielle que cela. Un point technique a par contre fait débat, celui de la filtration tangentielle. Je crois que c'est une bonne technique qui permet de clarifier les vins très jeunes et dans la mesure où on élimine les levures très jeunes, cela les empêche de combiner. Cela permet de faire des vins avec un peu moins de soufre que traditionnellement. Débat aussi sur la cryoextraction. Mais aujourd'hui cette question n'est plus d'actualité car le ciel nous la donne la cryoextraction. Celle-ci était en effet utile quand les raisins avaient du mal



à botrytiser. Mais aujourd'hui avec la chaleur la question ne se pose plus et je ne pense pas que ceux qui en faisaient, en fasse encore. C'est une très bonne technique qui a beaucoup moins d'intérêt maintenant du fait de l'évolution climatique. La **sélection massale** fut aussi un sujet très débattu. J'ai passé presque toute ma vie à chercher des clones qui donnaient davantage de degré, parce qu'une grande partie de ma vie on manquait de degré dans le jus de raisin. La preuve c'est que l'on chaptalisait, qui n'a pas chaptalisé. Maintenant, on a trop de degrés et on cherche des clones qui donne le moins de degrés possible pour avoir le plus d'acidité fixe possible. On a changé. Je pense que l'on pratique toujours la sélection massale mais aujourd'hui on recherche surtout des cépages qui résistent au mildiou car on essaye, autant que faire se peut, d'utiliser le moins de produits chimiques. Donc si on a des cépages qui résistent au mildiou c'est une très bonne chose.



*Les bâtiments d'exploitations derrière la chartreuse*

**Cervin** : *Comment avez-vous géré la pression sur les produits phytosanitaires ?*

**Michel Boyer** : Comme beaucoup je me suis mis à l'agriculture raisonnée car je ne pense pas à une viticulture qui ne traite pas, tel le bio...

Avant les années 60 la lutte contre les maladies et les prédateurs se faisaient avec la bouillie bordelaise et des insecticides à base de nicotine. La nicotine était très employée. J'ai toujours vu les traitements à la nicotine. Il y avait également l'arsénite de soude. Là où j'ai été au cœur de l'industrie de la phytopharmacie, c'est avec les vergers. Car dans une vigne, si une graine, voir une grappe est abimée, on en fait pas cas. Par contre quand une pomme a un petit



défaut, cela devient dramatique. Il fallait avoir des fruits parfaits. J'ai alors connu cette époque des traitements à outrance. Quand on commence quelque chose on est toujours excessif. Ce qui était particulièrement délicat dans les vergers, c'était l'araignée rouge. Nous avons des vergers productifs et l'araignée rouge pullulait avec des souches résistantes aux traitements qu'il fallait sans cesse renouveler. Jusqu'au jour où on s'est posé la question des prédateurs de l'araignée rouge. Ceux-ci avaient disparu puisque les araignées rouges étaient combattues, ainsi ils n'avaient plus rien à manger. On a donc remis des prédateurs en laissant un peu se développer les araignées rouges et alors on a basculé à la lutte raisonnée.

Pour les maladies ce fut la même chose. A Sauternes, tous les lundis on voyait partir les atomiseurs. On menait une lutte systématique et préventive. Puis on a constaté que pour le mildiou le risque était au moment de l'éclatement des spores. Avant on ne risquait pas grand-chose. On se mit alors à surveiller les taches dans le cadre d'une agriculture raisonnée, plus contraignante et angoissante que l'agriculture d'autrefois avec ses traitements systématiques ou que l'agriculture bio qui ne traite pas. Celle-ci ne paraît pas une solution générale car elle ne peut se développer que sur des exploitations modestes, laissant le temps pour les multiples interventions ou alors des grandes exploitations très bien équipées comme certains grands crus. Mais je ne crois pas que ce puisse être une solution générale.

*Cervin : Quels ont été les apports de l'œnologie dans la pratique ? Votre passage à l'Institut d'œnologie a-t'il eu de grandes conséquences sur votre façon de travailler par rapport à votre père ?*

**M.Boyer : Pas tellement**

Depuis très longtemps on essayait d'extraire le maximum de matières dans les raisins, c'est-à-dire avoir les vins les plus concentrés possible. Alors que maintenant c'est moins au goût du jour, même pour les Médoc. Le fils de Jean-Michel Cazes fait aujourd'hui des vins moins concentrés que son père il y a 30 ans. On a évolué car le consommateur demande des vins moins riches. L'apport de l'œnologie nous a permis dans les vins blancs comme dans les rouges de rechercher moins la concentration, de produire des vins moins boisés, plus sur le fruit, plus facile à boire. Dans le Monde maintenant on recherche un vin facile à boire, c'est une tendance mondiale. D'où la déclinaison actuelle des vins de château du Cros.

Pour les vins rouges, la macération carbonique a permis de faire des vins agréables plus jeunes, c'est quelque chose qui permet de rendre les vins accessibles plus jeunes. Peut-être les vins sont-ils moins longs en conserve, mais accessibles plus jeunes. Personnellement je n'en ai pas fait mais c'est une technique tout à fait honorable. Pour des vins de l'Entre-deux-Mers un peu léger, c'est une technique tout à fait adaptée. Elle a été décrite au moment de la gloire de Parker. Mais maintenant Parker on en parle plus parce que cela ne correspond plus au goût moderne. Aujourd'hui avec la recherche des vins légers, facile à boire, elle a ses adeptes. Cela correspond au **goût moderne**.



*L'entrée du chai à barriques, sanctuaire de la visite œnotouristique*

**Cervin :** *Quelle a été votre approche dans l'introduction des vignes larges ?*

**M.Boyer :** Les vignes larges sont une réponse au problème de la mécanisation du travail.

Il y avait alors deux possibilités, soit élargir entre les rangs pour permettre aux tracteurs de grande culture de passer, soit inciter les industriels à construire des tracteurs vigneron plus étroits. Personnellement, je pense que les deux options étaient bonnes et qu'elles n'avaient les mêmes objectifs. J'ai connu le Médoc avec des plantations de 10 000 pieds à l'hectare où ils faisaient royalement des rendements de 25-30 hectolitres par hectares. Les vignes étaient très basses, un peu chétives et avec ces rendements peu importants, donnaient de très bons vins. Maintenant dans le Médoc, avec les porte-greffes de qualité que l'on a sélectionnés, avec les engrais qui sont mis, avec les 10 000 à l'hectare, on a amélioré de beaucoup la qualité. Dans les vignes larges, avec les techniques actuelles, on arrive à faire de très bons vins mais pas avec les rendements de vignes plus denses. On peut y faire de très bons vins secs, de très bons rouges. Mais si on cherche à faire de grands vins, il est indispensable de baisser les rendements. Sinon on a forcément une perte de qualité. Dans les sables de Barsac j'ai replanté en vignes hautes à 3 mètres pour y produire des vins rouges avec de bons rendements. Ils étaient de bonnes qualités mais tout de même un peu basiques. Le problème c'est posé pour le Cros où le vignoble a été planté par mon grand-père entre 1920 et 1940. Et personnellement je n'ai jamais arraché un pied de vigne. J'en ai planté mais toute une partie du vignoble avaient, quand j'étais exploitant, une cinquantaine d'années avec un

écartement de deux mètres, ce qui permettait de faire passer un tracteur vigneron. Donc je suis resté avec cet écartement là et je m'en réjouis.



*Cervin : Quelle a été l'évolution de votre métier depuis vos débuts dans les années 60 ?*

**Michel Boyer : Le métier a beaucoup changé.**

Quand j'étais jeune viticulteur j'avais de jeunes collaborateurs qui avaient une très grande conscience professionnelle. Par exemple mon jeune maître de chai refusa de ramasser des sauvignons qui commençaient à pourrir. Aujourd'hui je ne vois plus de jeunes qui soient passionnés. Quand dans ma jeunesse nous nous réunissions entre amis, il y avait toujours un moment où l'on parlait profession. Maintenant cela n'intéresse plus personne. Autrefois, le premier ouvrier qui voyait une tache de mildiou bondissait sur sa bicyclette pour m'avertir. Maintenant il n'y a plus personne. Ma fille a encore l'âme chevillée au corps mais elle se décourage. C'est difficile. Ce n'est pas la question que les gens soient plus paresseux mais le manque de motivation se retrouve à tous les échelons.

Bien sûr il y a eu l'évolution technique de la viticulture, contraint par les problèmes de main d'œuvre. Quand je suis revenu dans les années 1955 – 1960, c'était l'époque glorieuse en France du développement industriel et on ne trouvait plus dans les campagnes de garçons pour venir travailler dans les vignes. Il a donc bien fallu pallier le manque de main d'œuvre par de la mécanique. Ici au château du Cros il y avait trois chevaux et deux bœufs, il y avait une vingtaine de personnes travaillant dans les vignes. Maintenant bien sûr bovins et chevaux ont



disparu, on se retrouve avec des tracteurs et puis cinq bonhommes c'est tout. D'abord on ne trouve plus de candidats mais deuxièmement les prix des vins n'ont pas suivi l'évolution du coût de la vie.

Surtout le vin liquoreux avait besoin d'évoluer. Concernant le vin, **le vin le plus typique** de Loupiac c'est le vin de Marc Ducau parce qu'il est toujours resté dans la même typicité. Or je pense **qu'il y avait besoin d'évoluer et on ne l'a pas fait.**

J'allais tous les jeudis déjeuner à Sauternes au château Filhot dont Mr Cazeaux-Cazalet était le gérant. C'était le fils de l'ancien député-maire de Cadillac, ingénieur de Montpellier. Sur la table il n'y avait pas de vin rouge et l'on buvait du vin blanc sec, un vin blanc sec que l'on faisait à Filhot, un vin blanc sec assez corsé, qui devait faire 13 ou 14° et que l'on coupait avec de l'eau. Je revois encore la carafe de vin blanc sec. Le vin blanc était sec parce que d'abord la chaptalisation existait beaucoup moins. Elle existait dans son côté favorable et non pas dans son côté négatif. **Le liquoreux est un peu un vin d'exception.** Mais faire des vins secs dans des vignobles dédiés aux vins liquoreux est très difficile, pour des raisons économiques liées au rendement de la vigne mais aussi aux choix des cépages. Celui par excellence des vins liquoreux est le sémillon avec environ 15% de sauvignon et un peu de muscadelle. Le sauvignon, avec des vendanges moins belles que celles du sémillon, donne la dentelle du vin quand il est jeune. On l'a un peu délaissé car il « pourrit » moins bien que le sémillon. On y revient aujourd'hui, grâce au sauvignon gris, moins aromatique que le blanc mais un peu plus riche en sucre et prenant mieux la pourriture noble. Avec le sauvignon gris on peut vraiment faire des liquoreux de très bonne qualité, ce que l'on peut plus difficilement faire avec des sauvignons normaux, sauf les très bonnes années.

Tout cela pour dire que **j'ai toujours vu à Bordeaux du vin blanc sec**, toujours. Et c'est pour cela que je trouve normal de voir le Sauternais qui flirte avec les Graves. Et je leur souhaite d'y arriver.

*Cervin : Quel changement important dans l'organisation du marché du vin ?*

**M Boyer : Autrefois il y avait des négociants locaux et beaucoup de courtiers**

Au pays des grands vins blancs, il y avait la maison Bert à Barsac, Coste à Langon mais il y avait surtout beaucoup de courtiers qui étaient très spécialisés dans les vins liquoreux. La coopération n'est pas très bien adaptée à la production des vins liquoreux avec ses tries successives et ses petites cuvées. Ce n'est pas le type de culture qu'il faut faire en coopérative, car ce sont des petites unités qui vendent en plusieurs fois ; Alors quand un vigneron va amener deux tonnes de vendanges, qu'en faire ? Il faut alors la mélanger avec celle d'un autre producteur. Cela me paraît difficile. La coopération n'a fonctionné que pour la vente comme ce fut le cas à Barsac et Sainte-Croix-du-Mont ou encore à Saint-Pierre d'Aurillac pour les Côtes de Bordeaux-Saint Macaire, où on ne faisait que des assemblages.

Pour tenir, ma fille a cherché d'abord à diversifier ses marchés de gros. Je vendais à deux ou trois gros clients en Belgique, deux ou trois gros clients aux Etats-Unis. C'était assez concentré. Maintenant il faut diversifier davantage les grossistes acheteurs. Ma fille voyage

beaucoup plus que moi. Elle fait des salons. Moi je ne faisais pas les salons. J'attendais les clients, les courtiers je les attendais chez moi. Maintenant il fait aller voir les acheteurs.

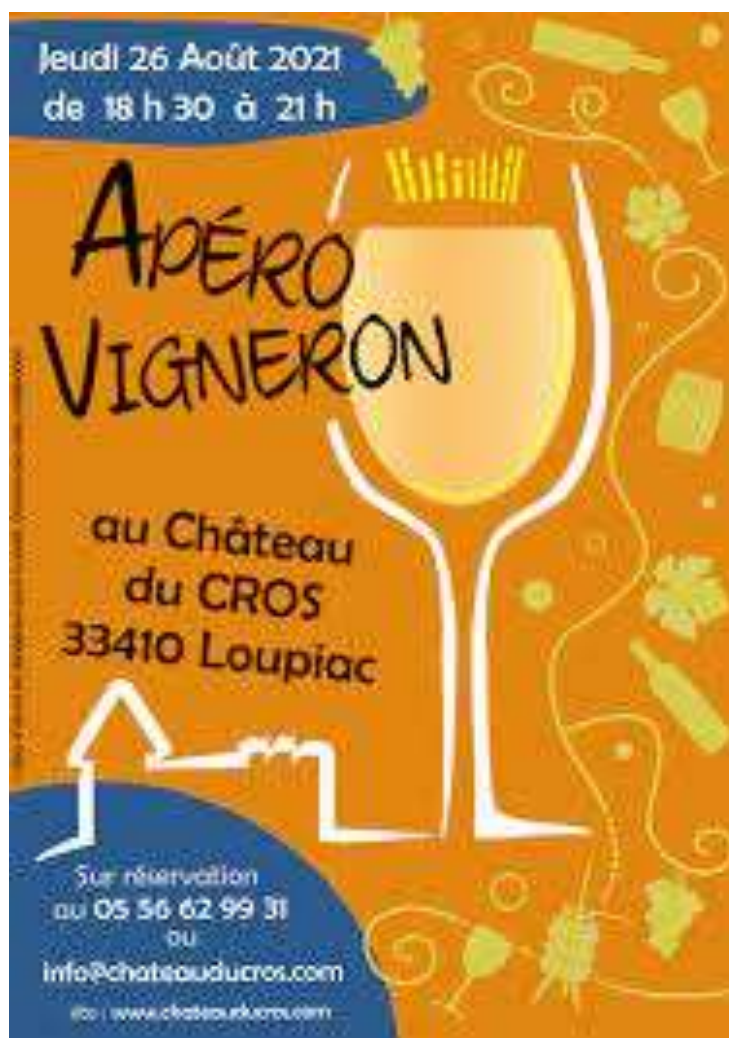
Diversifier, c'est aussi l'**œnotourisme**. Dans la salle de dégustation à l'entrée de château du Cros, ma fille organise des petits repas allégés avec dégustation. La clientèle privée qui autrefois commandait par correspondance suite à la publicité, aujourd'hui elle se déplace.



*Atelier de dégustation au château*

Mais cela ne représente qu'une petite partie de nos acheteurs. Je pense que l'œnotourisme sur la rive droite de la Garonne ne se développera que le jour où les vins liquoreux du Sud-Gironde comprendront que l'endroit qu'il faut développer c'est Saint-Macaire. Le seul village qui puisse rivaliser en notoriété avec Saint-Emilion, c'est Saint-Macaire. Je n'en vois pas d'autres. Sainte-Croix-du-Mont est très joli mais cela ne peut pas recevoir une foule de visiteurs. Par contre Saint-Macaire pourrait jouer en Sud Gironde le rôle de Saint-Emilion en Libournais. J'ai connu saint-Emilion bien plus misérable que Saint-Macaire aujourd'hui. Dans les années 47 j'allais déjà à saint-Emilion à bicyclette et j'emportais mon sandwich parce que là-bas il n'y avait rien, on n'était pas en mesure d'acheter un sandwich, il n'y avait rien. Le premier magasin que j'ai vu s'installer à Saint-Emilion était un marchand de macarons. Après c'est devenu ce que l'on connaît aujourd'hui... Saint-Macaire a le potentiel, il faudrait que Sauternes s'y intéresse. Je pense que construire une maison du vin grandiose, à l'image de celle de Bordeaux, n'a aucun intérêt à Sauternes. Autant celle de Bordeaux a du sens pour les visiteurs qui arrivent en paquebot et la découvrent en entrant dans la ville,

autant je ne vois pas l'attrait qu'elle pourrait exercer à Sauternes, dans un creux, derrière l'église.



*Diversification professionnelle par l'activité œnotouristique*

*Cervin : Le vin liquoreux, un vin d'exception, d'opportunité ?*

Michel Boyer : Un vin liquoreux est un vin d'exception

En liquoreux **on ne sait pas faire une vinification différente de celle de la vendange** que l'on a ramassée nous permet de faire. C'est à la fois le côté positif et le côté négatif, **dans un liquoreux on est incapable de faire un vin régulier**. Vous avez de très grand millésime qui se font tout seul. Et puis il y a des années où vous ne pouvez pas faire un bon liquoreux, à cause du développement de l'acidité volatile... Cette année-là la seule chose que l'on puisse faire, c'est d'avoir la sagesse d'anticiper et de dire « attention ! On va faire un maximum de sec car on peut faire de très bons secs avec le sémillon. Ce cépage n'a pas la réputation d'être très adapté aux vins secs. Or en Afrique du Sud, de très bons vins secs sont à base de chenin et de sémillon. Donc en travaillant la technique des secs on peut faire de grands vins secs. Donc **le liquoreux est un vin d'opportunité, d'exception**.



Un vin d'opportunité, c'est aussi un vin que l'on ne boit qu'à certaines occasions, **occasions en générale festives** et il est certain que maintenant les occasions festives concernent des vins qui sont moins riches, qui sont moins concentrés que ceux que l'on faisait avant (il y a trente ou quarante ans) et par conséquent des vins plus légers et plus faciles à consommer. On a davantage l'occasion de boire des liquoreux modernes. Et quand il fait très chaud, c'est plus facile de boire un vin liquoreux bien frais que quand il fait très froid.



*La gamme des vins proposés aujourd'hui à la dégustation, « les vins que je sais vendre »*

L'opportunité n'est pas celle de la vendange. Pour faire des bons vins liquoreux il faut de la vendange qui soit favorable, ce qui n'est pas le cas tous les ans malheureusement. Les occasions de boire du liquoreux sont plus nombreuses car on boit des vins qui sont moins concentrés. Ces vins sont moins concentrés par suite de la demande des consommateurs. J'ai connu l'époque Parker, où il fallait des vins rouges très concentrés, très puissants, où il fallait que la fourchette se tienne presque toute seule dans le verre. Tout ça c'est fini. Maintenant le consommateur veut des vins fruités. Parker n'est plus à la mode. C'est vrai pour les vins rouges mais aussi pour tous les autres. On veut des vins plus faciles à boire.

**Si Sauternes ne saisit pas l'opportunité d'acheter en rive droite les très bons millésimes pour alimenter l'appellation, ils n'arriveront pas à satisfaire la clientèle.** Or cela a été longtemps une pratique courante, il n'y a qu'à demander aux vieux courriers. Autrefois les très bons vins de Semens, un peu décotés par rapport aux appellations voisines, avaient la réputation de partir dans le négoce pour être assemblés ou substitués aux Sauternes des petits millésimes.

### *Cervin : Quel avenir pour les vins liquoreux?*

#### **M. Boyer : La commercialisation des vins blancs liquoreux ne va pas bien.**

Les vins blancs liquoreux du sud Gironde sont des vins de niche et ce n'est pas déshonorant d'être un vin de niche. Petrus est un vin de niche. Production mondiale de vins, 25 millions d'hectolitres. Productions de la France 45 millions, production de l'Espagne à peu près la même comme celle de l'Italie. Espagne/France/Italie font plus de la moitié des vins du monde. Production mondiale de vins blancs liquoreux, moins de un million d'hectolitres. Production des liquoreux à Bordeaux, 120 000 hectolitres. Il y a un vignoble qui touche Bordeaux et qui devrait s'inscrire dans le Bordeaux, c'est le Monbazillac. Production de Monbazillac, 65 000 hectolitres. Monbazillac produit autant que Sauternes. Si ensemble avec Monbazillac on n'est pas capable de vendre 150 000 hectolitres de vins sur les 250 millions du Monde, c'est qu'on n'est pas bons. Ce sont des petits marchés dont le négoce ne s'occupe pas bien.

La commercialisation des vins liquoreux a été délaissée. Ainsi, jamais on ne devrait vendre des vins liquoreux en 75 cl. La 75 cl, c'est bon pour du vin rouge ou du vin sec. La 75 cl, on boit ça à 3 ou 4 personnes au cours d'un repas. Une bouteille de 75cl en liquoreux, il reste toujours 5 cm au fond de la bouteille. Il faut des bouteilles de 5cl. Pour 3 ou 4 personnes ce serait largement suffisant.

J'allais tous les jeudis déjeuner à Sauternes au château Filhot dont Mr Cazeaux-Cazalet était le gérant. C'était le fils de l'ancien député-maire de Cadillac, ingénieur de Montpellier. Sur la table il n'y avait pas de vin rouge et l'on buvait du vin blanc sec, un vin blanc sec que l'on faisait à Filhot, un vin blanc sec assez corsé, qui devait faire 13 ou 14° et que l'on coupait avec de l'eau. Je revois encore la carafe de vin blanc sec. Le vin blanc était sec parce que d'abord la chaptalisation existait beaucoup moins. Elle existait dans son côté favorable et non pas dans son côté négatif. Parce que **la chaptalisation n'est pas une mauvaise chose**, il ne faut pas croire. Dans la mesure où elle travaille dans le sens de la nature et apporte un ou deux degrés qui manquent, elle améliore la qualité du vin. Mais si elle ajoute une quantité excessive de sucre elle détériore, elle dégrade son goût. Tous les grands crus ont chaptalisé que ce soit en Médoc ou ailleurs. Et ne parlons pas du Champagne dont la base est la chaptalisation. On ramasse une vendange autour de 8 à 10°. Dans la première fermentation le vin est remonté de 1 ou 2 degrés. Une fois cette première fermentation passée, les Champenois mettent en bouteilles et ensuite ils ajoutent la liqueur de titrage qui remonte encore de 1 degré. Et on fait de très bons champagnes. Tout est question de mesure. Donc la chaptalisation dans les blancs a été une bonne chose. Et puis il y a eu un excès évident et celui-ci a incité les producteurs à être paresseux à produire des vins de plus en plus lourds, de plus en plus riches qui ont été de moins en moins appréciés. Il faut bien appeler un chat un chat. Et aujourd'hui on retravaille en sens inverse et ce n'est pas facile si même de nos jours on est très bien équipé avec la résonance magnétique nucléaire. Il y a toujours de personnes qui roulent à deux cents à l'heure sur les routes et qui se font prendre de temps en temps. Mais aujourd'hui les gens font attention. Cela devient la même chose dans le vin. On a droit certaines années à un degré de chaptalisation mais il n'y a plus que les fous pour faire ces sirops que j'ai vu faire. Cela est fini et les années où on ne peut pas faire des liquoreux et bien

on fait des secs. On ne peut pas à Bordeaux faire que des liquoreux. Il faut pouvoir faire des secs certains millésimes. Le liquoreux est un peu un vin d'exception aussi parce que l'on ne peut pas le réussir de la même manière tous les ans, Mais faire des vins secs dans des vignobles dédiés aux vins liquoreux est très difficile, pour des raisons économiques liées au rendement de la vigne mais aussi aux choix des cépages. Celui par excellence des vins liquoreux est le sémillon avec environ 15% de sauvignon et un peu de muscadelle. Le sauvignon, avec des vendanges moins belles que celles du sémillon, donne la dentelle du vin quand il est jeune. On l'a un peu délaissé car il « pourrit » moins bien que le sémillon. On y revient aujourd'hui, grâce au sauvignon gris, moins aromatique que le blanc mais un peu plus riche en sucre et prenant mieux la pourriture noble. Avec le sauvignon gris on peut vraiment faire des liquoreux de très bonne qualité, ce que l'on peut plus difficilement faire avec des sauvignons normaux, sauf les très bonnes années. Tout cela pour dire que **j'ai toujours vu à Bordeaux du vin blanc sec**, toujours. Et c'est pour cela que je trouve normal de voir le Sauternais qui flirte avec les Graves. Et je leur souhaite d'y arriver.

*Cervin : Et la question du soufre ?*

**Michel Boyer : J'ai à peu près tout connu en soufre depuis les 400 mg**

On mettait beaucoup de soufre dans les liquoreux pour éviter les combinaisons et puis maintenant on sait faire des vins pratiquement sans soufre. Mais encore une fois la vérité est au milieu comme dans beaucoup de chose. Le problème c'est que l'on a tous la vérité, mais la mienne n'est pas forcément la vôtre, la vôtre n'est pas forcément la mienne. J'ai fait des dégustations avec André Lurton il y a 10 ou quinze ans. Il voulait essayer de remplacer à La Louvière le bouchon de liège traditionnel par des capsules à vis. Il avait alors débouché 60 bouteilles de La Louvière d'un même millésime pour une dégustation, il y avait presque 60 vins différents. Certains étaient carrément oxydés en raison de la qualité du bouchon. Tout cela pour dire que le vin qui n'a pas du tout de soufre est beaucoup plus sensible à ces phénomènes d'oxydation. C'est la raison pour laquelle je crois qu'il en faut quand même un minimum. Quand on boit le vin jeune, même avec un dosage léger de l'ordre de 30 mg, on le retrouve. Mais ce même vin, cinq ans après, il est superbe. Alors votre vin il est fait pour être bu demain ou dans cinq ans ? C'est pour cela qu'il faut un certain doigté. Il y a des millésimes où m'on va jouer sur la fraîcheur du vin et on ne les soufre pas du tout en se disant on les boira d'ici deux ou trois ans. Et pour d'autres on pronostique un grand vin et on met un peu plus de soufre. C'est la même chose dans beaucoup de métier. En restauration il faut le cuisinier et le monsieur qui fait les achats. Je dis à mes clients, si celui qui fait les achats apporte des soles pas très fraîches, le cuisinier les accommodera avec une sauce et il sera très bon ; s'il prépare des soles meunières il se plante. Il faut savoir adapter la matière première et trouver le meilleur parti que l'on peut en tirer.

C'est la même logique dans le domaine viticole où dans le chai le vigneron doit chercher à tirer le meilleur parti, car avec la même matière première on peut obtenir des vins différents. Cette adaptation du maître de chai est fondamentale. Pour en revenir au soufre, après avoir étudié l'agronomie à Angers, j'ai fait œnologie à Bordeaux dans les années 1960 avec Jacques Blouin et Michèle Médeville, cours pasteur à Bordeaux. J'ai eu comme professeur Mr Jean Ribereau-Gayon et Pascal Peynaud.



Château Du Cros est toujours **une vendange incertaine**. Alors quand je sens que l'on tient un bon millésime, on ne prête qu'au riche, je consacre aux meilleures parcelles, celles qui sont centenaires ou presque, les meilleurs jours de vendanges, les meilleurs vendangeurs. Nous avons des équipes de 20-25 vendangeurs, ils ne sont pas tous des locaux au top. On associe d'ailleurs souvent un local et un « passage » pour que le premier initie le second. Mais quand le temps est incertain il faut quand même se décider malgré des conditions qui ne sont pas optimales, et le résultat n'est pas optimum. Alors beaucoup de chose se font le verre à la main. **Le verre est un outil essentiel**. Car je n'ai jamais eu une récolte entièrement au-dessus de 22° et j'ai connu des cuves de 16°. Alors cette cuve de 16° est traitée sur le fruit et ensuite je prends un verre et cherche quoi en faire. Je ne cherche donc ni une adaptation au marché ni un vin type. Je réagis à l'inverse de l'un ou de l'autre et ne cherche pas à satisfaire tel ou tel client.

On s'aperçoit que deux bons secs si on les associe, le résultat est souvent décevant. Alors qu'en général deux bons vins liquoreux se complémentarisent parfois alors que d'autre fois ce n'est pas le cas. Alors il faut travailler le verre à la main.

*Cervin : Faut-il aujourd'hui des vins très « botrytis » ou des récoltes plus précoces pour des vins plus « friands » ?*

**Michel Boyer : Il faut regarder la demande et satisfaire tous les goûts**

En 2003, année très sèche, le botrytis s'est très mal installé. Il y avait certes du botrytis mais peu par rapport à une année normale. Comme il y a eu beaucoup de soleil, les vins ont été très riches atteignant 25° potentiels. La concentration en sucre s'est opérée sous l'action du seul soleil. Ce fut donc une grande année. Le 2003 actuellement est un vin merveilleux. Les vendanges en liquoreux commence en moyenne vers le 25 septembre et se terminent vers le 25 octobre. Quand on commence à vendanger on essaye de tirer le meilleur parti du moment. Et puis ensuite on regarde ce que l'on va pouvoir faire. On est un peu opportuniste.



En 1997, ce fut aussi une grande année mais pour d'autres raisons. Le 1997 a atteint une concentration égale mais à la suite de l'action du botrytis. Le 2003 a vu sa richesse importante contrebalancée par la fraîcheur, le 1997 avait été tout en richesse donnant des vins charnus. Ils sont encore très bons tous les deux mais depuis 2015, la clientèle réclame de plus en plus des vins moins concentrés, plus sur le fruit, plus friands.

J'ai connu des Yquem 100% botrytisés mais quand j'ai en moyenne 70% de joli botrytis je suis content. Avec 70% de botrytis, il y a 10 à 15 de raisin passerillés, c'est-à-dire qui sont grillés au soleil et ont perdu une grande partie de leur eau. Le reste en grands dorés donne un peu d'arômes. C'est pour moi une très bonne récolte type à Château du Cros. Il y a des années comme 63 avec 40% de botrytis seulement et avec des degrés énormes de 22 ou 23°. C'était du passerillage qui donne du degré et des vins toute en rondeur, c'est très bon mais c'est différent. Alors pour moi, il faut tirer le meilleur parti de la vendange que l'on a. En 2007 j'ai été incapable de faire un liquoreux friand, fruité tant il y avait de botrytis. C'est un vin très coloré, un peu lourd.

Pour revenir sur les vins liquoreux, **le débat actuel vin tradition / vin plus moderne est un faux débat**. Pour moi le plus buvant des vins de Sauternes c'est le vin de Pierre Dubourdieu, c'est Doisy-Daëne. A quatre personnes on boit une bouteille de Doisy-Daëne : c'est un vin buvant. Je disais souvent à son fils Denis, tu as beaucoup apporté à Bordeaux dans le domaine des vins secs et des vins rouges, mais pour les liquoreux ce n'est pas toi, c'est ton père.

*Cervin : Quel paraît être l'avenir des vignobles de vin blanc du Sud-Gironde ?*

Michel Boyer : Celui des vins de niches

Le gros problème vient de **l'atomisation du vignoble**. Il n'y a pas de marché mondial possible pour des appellations de petite taille incapable d'alimenter un courant régulier par le négoce. Ou bien les viticulteurs continuent à jouer leur carte personnelle et ne pourront que s'exprimer sur des marchés de niches comme le font de nombreuses appellations de vins liquoreux. Ou bien ils s'organiseront pour constituer un marché d'ampleur suffisante pour **générer une « renommée »** suffisante à attirer les distributeurs et par là même les consommateurs. Pour moi le modèle est Saint-Emilion avec ses satellites... saint-émilion est la marque des vins de Bordeaux la plus connue dans le monde car **tous les satellites œuvrent à sa notoriété**... J'ai par le passé proposé une « **Alliance Sauternes** »... C'est le seul moyen de permettre à Sauternes de gagner la bataille de la notoriété aujourd'hui limitée à quelques grands crus...

Autrefois les courtiers allaient acquérir sur la rive droite les vins qui manquaient au négoce pour satisfaire les marchés, notamment quand les années étaient mauvaises. Et aujourd'hui la rivalité entre les vins blancs de la rive droite et la rive gauche de la Garonne est très dommageable car nous sommes devenus tellement petits que nous ne pesons plus sur les marchés. Sur les 250 millions d'hectolitres de vins de la production mondiale, les vins blancs liquoreux ne représentent pas un million d'hectolitres. C'est triste que Bordeaux ne puissent pas se fédérer pour mieux exister sur le marché. Par exemple on ne fait aucune promotion ensemble. Une de mes joies c'est d'aller tous les deux ans à la Fête du vin sur les quais à Bordeaux. Depuis toujours ce sont les vins de Saint-Emilion et après les saint-émilions se sont

les liqueux. J'en profite pour dialoguer avec les gens qui viennent déguster. S'ils viennent au stand, c'est qu'ils aiment les liqueux. Quand je leur demande « Vous en avez dans votre cave ? », la dame réfléchit et répond généralement « Ah oui ». « Vous en buvez ? » « Ah non ! ». Alors, question assassine : « Pourquoi ? » « On y pense pas ». C'est la phrase qui nous assomme. « Le sauternes et les vins liqueux ont plus de cent ans et vous n'y pensez pas ? » mais on est très mal organisés pour donner envie aux consommateurs de boire du sauternes.

Pour la deuxième année, en 2023 l'appellation Sauternes n'était pas sur le stand des **«sweet bordeaux»** pour la fête du vin sur les quais à Bordeaux. Je les comprends. Les modes de consommations du vin ont changé. J'ai connu celle des vins liqueux très sucrés. Aujourd'hui, les gens boivent moins, on reste moins longtemps à table, on aime bien les vins liqueux mais on veut **des vins liqueux qui soient plus friands, qui soient plus « buvants »**. Sauternes comme beaucoup d'appellations de vins liqueux a mis longtemps à s'en rendre compte et maintenant Sauternes fait beaucoup de vins secs. Or Sauternes touche les Graves. Ils aimeraient appartenir à cette appellation et à mon avis ils le méritent. Alors évidemment ils essayent de faire un mariage de raison et je les comprends. Il n'empêche que cela porte préjudice à la famille des liqueux. De toute façon je pense que le vin liqueux est une niche qui durera toujours mais c'est triste de voir les difficultés de l'appellation Sauternes. J'ai une belle-fille qui a une belle propriété à Barsac et bien ce n'est pas la gloire, pas du tout.

La rivalité entre les deux rives est complexe. La qualité des vins liqueux est très liée au millésime et au temps qu'il fait pendant les vendanges. Quand un millésime est modeste, quand la pourriture noble s'installe mal, même dans les meilleurs crus on ne fait pas de grands vins. Mais dans les grands millésimes comme 1961, les vins de Côtes de Semens étaient réputés pour être achetés par le négoce afin de faire des Sauternes destinés à remplacer les Sauternes 1960 défailants. Et tout cela dans le sens de la qualité et de la réputation du sauternes et de la satisfaction du client. On donnait au client le meilleur vin dans la meilleure appellation. Il ne s'agissait nullement d'une supercherie. Aujourd'hui cela n'existe plus. Les viticulteurs mettent leur meilleur vin en bouteilles. Il devient donc difficile de faire ces substitutions. C'est dommage. Et cette rivalité qui existe toujours est très dommageable pour l'ensemble de la famille. **Pour un avenir meilleur, il faudrait avoir le goût de fédérer toutes les appellations de vins liqueux, un peu à l'image de Saint-Emilion.**

*Loupiac, juillet 2023*