



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



# Denis Dubourdieu

Fondateur de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin – Bordeaux-Aquitaine

*Né en 1949 au château Doisy-Daëne à Barsac en Sauternais, Denis Dubourdieu obtient en 1972 le diplôme d'ingénieur agronome spécialité « viticulture-œnologie » à l'Ecole nationale supérieure d'agronomie de Montpellier. Détaché à l'Institut d'œnologie de Bordeaux2 comme chargé de recherches entre 1975 et 1982, il soutient une thèse de Doctorat d'Etat ès sciences consacrée à la composition macromoléculaire des vins liquoreux en 1982. Maître assistant en 1983 en biochimie appliquée à l'Institut d'œnologie de l'Université Bordeaux II, il commence alors une carrière d'enseignant-chercheur-vigneron des « Domaines Dubourdieu » qu'il cogère avec son épouse. Après la création en 1996 de l'IFR (Institut Fédératif de Recherche) des sciences de la vigne et du vin à Bordeaux, il est la cheville ouvrière de la fondation de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin Bordeaux-Aquitaine. Il dirigea, presque sans discontinuer jusqu'à sa mort en juillet 2016, cet établissement ouvert en 2009*

*Les entretiens du CERVIN avec Denis Dubourdieu cherchent à saisir le point de vue du Directeur de ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin – Bordeaux – Aquitaine) sur l'évolution de la qualité des différents vins de Bordeaux au cours du dernier demi-siècle*

*Ils ont été conduits en 2015 par JC Hinnewinkel avec la collaboration de Jean-Michel Chevet et relus par Hélène Velasco-Graciet.*



## La qualité des grands bordeaux des années 60 à nos jours

*CERVIN : Lors de tes débuts comme professionnel du vin, comment définissait-on un vin de qualité ? La qualité des vins de Bordeaux, leur représentation était-elle la même qu'aujourd'hui ?*

**Denis Dubourdieu** : C'est presque une conclusion. Si je puise dans mes souvenirs les plus anciens, avant que je ne rentre à l'Institut d'œnologie comme enseignant-chercheur, la qualité c'était l'excellence d'un cru. On n'envisageait pas que des vins de nom inconnu, d'appellations secondaires, bien qu'ils puissent être de bons vins, illustrent la qualité. La qualité est difficile à définir mais on peut donner des exemples. Par exemple si tu n'y connais rien à Chablis, plutôt que de te décrire ce qu'est un Chablis, le goût de Chablis, le terroir de Chablis, le climat de Chablis, plutôt que finalement te laisser à l'extérieur du sujet essentiel qui est ta perception, ton goût, il y a une autre solution : prendre un vin de Chablis que j'aime, parce que je connais cette appellation, et te dire voilà, goutte cela, c'est du Chablis, c'est ce que tu peux trouver de meilleur dans un grand cru de Chablis ou dans un Premier cru de Chablis. Donc l'image de la qualité était indissociable du pouvoir de représentation de la qualité, qui était l'apanage, on pourrait presque dire la « qualité » des crus. Les crus ont toujours été comparés, classés, côtés dans l'histoire de Bordeaux, bien avant le classement de 1855.

Quand ce classement est sorti, il est presque passé inaperçu, c'était un classement parmi d'autres et c'est un concours de circonstances plus ou moins sanctifié par l'INAO qui en a fait un monument. Des classements il y en avait bien avant – il suffit de relire les bons auteurs, Julien<sup>1</sup> ou même l'histoire du classement de 1855 de Markham<sup>2</sup>. Donc dans ma jeunesse, la qualité on ne la décrivait pas mais on en donnait quelques crus\_ comme exemples. Cela ne prouve pas pour autant que les gens ne sachent pas goûter et bien au contraire ils avaient une idée très précise du goût que le vin devait avoir pour illustrer cette qualité. Mais plutôt que de dire ce vin sent l'abricot frais, l'orange confite, la pêche blanche le matin, etc., plutôt que de donner des descripteurs naturalistes de la qualité, ils utilisaient des descripteurs anthropomorphiques, il est élégant, fin, délicat... On pourrait dire qu'ils puisaient dans les *Caractères de La Bruyère* tous les descripteurs que l'on pouvait donner à un vin. Ça n'en était pas moins évocateur que les descripteurs d'aujourd'hui. La description de l'odeur d'abricot frais dans un verger des Pyrénées Orientales un mois de juin béni des Dieux, c'est sûr que si vous l'avez vécu, c'est incomparable. Mais si vous avez mangé toute votre vie les abricots du « Super Mercado », ceux qui sentent plus ou moins le chloroforme, qui sont durs comme de l'âne, cela n'évoque pas grand-chose d'autre qu'une certaine forme de poésie.

On décrivait donc le vin avec une certaine avarice en donnant l'exemple d'un **vin fin**. L'antithèse, c'était le vin paysan, le vin rustique. Tout se passait à cette époque-là comme si le vin n'était pas fait à la campagne. Les crus étaient commentés par ceux qui étaient les incantateurs de la qualité, en gros le grand négoce, le courtage et puis c'est à peu près tout, à l'exception de quelques riches visiteurs - importateurs, américains le plus souvent, dont c'étaient les premières visites... On avait l'impression qu'il y avait les crus qui étaient d'un milieu urbain, au sens civilisation du terme et puis, le reste qui étaient les vins de la campagne. D'ailleurs on disait d'un vin qui était rustique qu'il avait un goût de terroir.

---

<sup>1</sup> A. Julien, *Topographie de tous les vignobles connus*, 1<sup>er</sup> édition, imprimerie Huzard, Paris 1916, réédition de la 5<sup>e</sup> édition, Champion – Slatkine, Paris – Genève, 1985

<sup>2</sup> D. Markham Jr., *Histoire d'un classement des vins de Bordeaux*, Bordeaux, Féret, 1997

Est-ce que ces vins étaient meilleurs ou moins bons qu'aujourd'hui ? A mon avis c'est une question qui n'a pas de sens, parce qu'aujourd'hui on goûte des vins vieux qui ont été faits à cette époque, dans tous les types de vins de Bordeaux, les « rive droite » et les « rive gauche », les Sauternes...et en général on trouve cela délicieux. Aujourd'hui, c'est ce qui fait que Bordeaux est incomparable dans le Monde. Parce qu'à part la Bourgogne et l'Hermitage et puis la Rioja et peut-être le Barolo, aucune autre région n'a la capacité de présenter des vieux flacons à des amateurs en mesure de les payer une fortune et, en dehors de tout snobisme, de s'en régaler et de s'en extasier. Pour résumer le propos, est-ce que ces vins-là étaient meilleurs qu'aujourd'hui, c'est difficile de le dire. Les meilleurs d'entre eux restent des monuments aujourd'hui parce qu'ils ont défiés le temps. Mais la régularité dans ces productions n'avaient rien à voir avec ce qu'elle est aujourd'hui et puis le nombre de ces crus étaient extrêmement limité.

*CERVIN : La qualité des grands Bordeaux aujourd'hui. Quels ont été les changements au cours des cinquante dernières années ?*

**Denis Dubourdieu** : Tout dépend des vins, des types de vins. Si je parle des grands vins liquoreux dans lesquels j'ai été immergé à ma naissance, dans le type, dans les équilibres, éventuellement dans le goût, ma réponse est très claire, rien n'a changé. Le modèle, à mon avis quasi définitif, a été atteint entre la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle et le début du XX<sup>ème</sup> siècle. Peut-être, aujourd'hui, sait-on les faire avec un peu moins de dioxyde de soufre, peut-être ! Si j'écoute mon père qui a 91 ans et qui goûte encore les vins que nous faisons, quand mon grand-père gouttait un vin jeune, un vin de l'année, il avait les mêmes sensations que nous aujourd'hui. Et mon père ne trouve pas de différences sensibles dans le modèle, je ne dis pas dans les méthodes, je dis dans le modèle. En gros si je résumais, je dirai qu'on les fait autrement pour les faire pareils.

Pour les rouges, aujourd'hui, leur composition est différente et leur modèle comme le type et le goût sont différents de ce que l'on faisait dans les années 50. Il suffit de regarder les analyses courantes, le degré alcoolique, l'acidité... On ne visait pas le même objectif. C'est trivial de dire cela. Un champagne d'aujourd'hui n'est pas envisagé comme un champagne d'il y a 40 ou 50 ans. Je pense que dans pour les vins rouges, il y a un renouvellement du modèle. Celui-ci s'est renouvelé à peu près tous les 15-20 ans. Il y a les vins d'après 90, c'est un premier tournant, et 2005 en est un autre. Peut-être que cela peut paraître contradictoire avec ce que je vous ai dit précédemment, que l'on puisse se régaler de vins vieux que l'on n'essaye pas de refaire. Mais en musique, en peinture, en architecture et même en cuisine, on fait de même. On n'a pas envie de refaire à répétition forcément les menus de Brillat-Savarin. Peut-être d'ailleurs qu'un des tords des vins liquoreux est de ne pas avoir renouvelé le style. Peut-être que ce style, qui était relativement nouveau au XX<sup>ème</sup> siècle, aurait gagné à se renouveler. Peut-être que l'absence d'émulation et disons un certain conservatisme avec comme justification les meilleures intentions, ont fossilisé le produit. Quand un produit ne bouge pas, on peut dire qu'il a atteint l'excellence, il n'y a pas moyen de faire mieux. Ou bien c'est parce qu'on est un peu fainéant et que l'on n'a pas forcément essayé de faire mieux. Je suis neutre dans cette question, c'est une question que je pose. Je suis frappé par le **renouvellement des styles dans les vins rouges** à Bordeaux tous les 20 ans, sans la certitude que ce que l'on fait soit meilleur qu'il y a 20 ans, mais on fait autre chose face à la relative **fossilisation / vitrification des grands vins liquoreux**. Je pense aussi que le risque de faire la même chose est plus grand que celui de faire autre chose. Quand vous avez écrit un beau texte et que vous l'avez perdu, n'essayez pas de le réécrire, écrivez autre chose parce que vous ne le réécrirez jamais aussi bien. Je parle du goût, je ne parle pas des méthodes. Evidemment les goûts sont liés aux méthodes mais pas dans le sens que l'on croit. Les méthodes offrent de

nouvelles possibilités pour atteindre l'objectif fixé d'une époque. Il me semble que ce qui est moteur, c'est l'objectif de l'époque et en particulier le goût du consommateur, la concurrence mondiale, etc. Les méthodes sont mobilisables en fonction des objectifs des grands vins. Quand les vins sont simplement le résultat des méthodes, on rentre là dans le vin industriel, c'est-à-dire que l'on reconnaît à la dégustation la méthode qui a été utilisée pour le faire. Ce n'est pas le cas des grands bordeaux et même des bons bordeaux. Mais évidemment les méthodes ont beaucoup changé aussi bien à la cave qu'à la vigne. Si vous voulez on pourra y revenir plus tard.

Si j'en viens maintenant au goût des vins blancs secs, alors là c'est très simple, ce n'est pas pour tirer la couverture à moi, à l'évidence le goût qu'ils ont aujourd'hui n'était pas le goût qu'ils avaient dans les années 1980. D'abord par rapport à la masse de vins moelleux qui étaient produits à l'époque, des petits moelleux et des grands liquoreux, ils ne représentaient que quelques barriques dans quelques crus de Graves qui ne le faisaient que de façon quelque peu dérobée parce que la grande affaire de ces crus restait le rouge. De manière à peu près unanime, le goût des vins d'aujourd'hui diffère assez notablement du goût des vins que l'on faisait dans le passé et je pense en avoir été, sinon l'auteur, du moins le catalyseur. Les recherches qui ont été faites à l'Institut d'œnologie de Bordeaux ont joué un grand rôle. Pas plus tard qu'hier, j'ai fait une dégustation verticale de Château Carbonnieux, de 1980 à nos jours, attendu que ma contribution à Carbonnieux date du millésime 88. Donc on a pu goûter ce qui a été fait avant et ce qui a été fait après. Il n'est pas question de dire qu'avant ce n'était pas bon et qu'après c'était excellent, ce n'est pas du tout cela. On voit par contre très bien que ce n'est pas le même objectif, que ce n'est pas le même but poursuivi.

Donc de fait, on pourrait dire qu'il y a trois types de vins à Bordeaux avec une évolution différente, qui ont ou pas changé de goût. Il y a les grands vins liquoreux qui sont restés dans le même objectif esthétique. Sont-ils aussi bons qu'autrefois ? Ce n'est pas évident partout parce que les moyens financiers dont on dispose sont un facteur clé à la qualité que l'on obtient. Or ces moyens financiers ont été déclinants dans les grands vins liquoreux et ont été en pleine ascension dans les vins rouges. Par rapport aux années 30, on peut dire que la fortune était alors dans les vins liquoreux et la misère dans les rouges. Pour les rouges il y a eu le succès économique, et là je ne parle que des grands vins rouges, le Médoc, les crus de Graves et les crus classés de Saint-Emilion. La machine a décollé entre 70 et 80, petitement au début et puis de plus en plus haut, peut-être trop haut aujourd'hui. Pour les vins blancs secs on a imaginé un nouveau goût aujourd'hui.

## La mutation des grands vins rouges de Bordeaux

**CERVIN** : *Comment se sont concrétisés les changements pour les vins rouges ? Quelles ont été les grandes étapes de cette mutation ?*

**Denis Dubourdieu** : Je peux déterminer trois tournants. Un premier tournant correspond à l'œnologie d'Emile Peynaud. Il prônait la pureté des fermentations « garanties » (avec les moyens de l'époque) par la compréhension de la fermentation malolactique et donc la pureté microbiologique. C'était aussi la pureté de l'élevage puisque l'on a divisé la vie du vin en deux parties, la partie fermentaire, fermentation alcoolique et fermentation malolactique, c'est la vie microbiologique du vin. Ensuite vient sa vie chimique, en partant du principe que dans sa vie chimique, il fallait qu'il y ait le moins de microorganismes possible entrant dans son évolution. Cela a contribué à la baisse de la teneur en acide acétique, la baisse de la teneur en acétate d'éthyle et, de ce seul fait, **une perception différente du tannin**. Le tout s'accompagnait éventuellement, dans les préconisations d'Emile Peynaud, d'un

raccourcissement de la durée de cuvaison, d'un petit retard de la précocité de la cueillette par rapport aux pratiques anciennes (sa règle était 8 jours plus tard, huit jours plus tôt, soit vendanger 8 jours plus tard et cuver 8 jours de moins). Ainsi sont apparus des bordeaux différents, plus faciles à boire jeunes que leurs aînés. Le tout était associé à une grande gourmandise d'Emile Peynaud pour les vins rouges et un manque d'intérêt total pour les vins blancs, secs et liquoreux qu'il réservait à des usages extrêmement rares pour sa propre consommation, de son propre aveux évidemment.

Cette première révolution est celle de la compréhension de la **fermentation malolactique** et son accolement à la fermentation alcoolique, chose qui fonctionne bien dans le cas des grands bordeaux, pas forcément dans le cas des grands bourgognes où la fermentation malolactique doit être décalée de la fermentation alcoolique pour la stabilisation de la couleur. C'est ce qui se faisait plus ou moins à Bordeaux sans le vouloir, sans le savoir et qui pouvait entraîner des défauts, des évolutions microbiennes pas du tout souhaitables. Grâce à l'œnologie d'Emile Peynaud (et aussi Jean Ribereau-Gayon et de l'Ecole bordelaise dont il était à la fois le fer de lance et l'applicateur dans les crus), grâce à toute cette recherche œnologique des années 70 aux années 90, on a pu faire des vins toujours meilleurs avec des rendements toujours plus élevés. Le gain que l'on obtenait dans la pureté, dans la finesse, dans la fraîcheur, dans le fruit, par rapport aux défauts d'antan, apportait du bénéfice net en terme de qualité malgré une viticulture de plus en plus, il ne faut pas avoir peur des mots, productiviste. Mais productiviste presque biologiquement en ce sens que le vignoble des rouges a été intégralement replanté à la faveur du renouveau économique : on s'est donc retrouvé dans les années 90 avec de vignes jeunes et l'on sait très bien que les vignes jeunes font plus de vin que les vignes vieilles. D'ailleurs 25 ans plus tard, ces vignes jeunes sont devenues des vignes vieilles parce que le taux de renouvellement a beaucoup baissé et, quand on constate un manque de vin aujourd'hui, quand on relève des petits rendements, on invoque bien des explications mais on oublie souvent le vieillissement du vignoble, ce qui a aussi, bien évidemment, des aspects favorables du point de vue qualitatif. Voilà le tournant Peynaud.

**Après, 90 c'est quoi ?** Je parle toujours des vins rouges. C'est **la concurrence avec le nouveau monde**. C'est aussi des productions abondantes. Quels étaient nos concurrents ? Les vins américains pour les grands vins et les vins chiliens pour les petits vins. Mais pour le moment je ne parle que des grands vins et je ne parle pas des petits vins parce que jamais un vin chilien n'a été une alternative d'achat à un grand bordeaux. On peut discuter avec un vin de la Nappa Valley mais pas avec un grand vin chilien. Je ne parle pas du goût, je parle de la représentation et de l'image. Le germe du doute a été semé par la fameuse dégustation organisée par Steven Spurrier<sup>3</sup> à Paris en 1976 et connue sous le nom de Jugement de Paris. On y a confronté des vins de la Nappa Valley et des vins bordelais. Cette dégustation qui est une référence mythologique – la même qu'un tableau de Rubens<sup>4</sup> – a porté à la face du Monde une raclée que les vins californiens ont infligée aux vins bordelais. Evidemment la dégustation était à l'aveugle et les vins bordelais se sont « piégés ». Pourquoi ? Parce que dans une dégustation horizontale où on mélange des vins qui ont des degrés alcooliques différents et des intensités boisées différentes, les plus alcoolisés, les plus boisés, les plus colorés l'emportent toujours. Les Bordelais peuvent être chauvins mais l'expérience a cependant jeté un gros doute. Quelques années avant, en 75-76, quand je visitais un second cru classé de Saint-Julien et quand je m'étonnais de ne pas y voir beaucoup de barriques

---

<sup>3</sup> Le Jugement de Paris, parfois aussi appelé la Dégustation de 1976, est le nom donné à un concours de vin organisé le 24 mai 1976 à Paris le marchand de vin britannique Steven Spurrier et l'Américaine Patricia Gallagher pour la célébration du bicentenaire de l'Indépendance américaine., Rassemblant des vins français et californiens, des blancs à base de chardonnay et des rouges à base de cabernet sauvignon la dégustation se fit à l'aveugle.

<sup>4</sup> Le Jugement de Paris du peintre Paul Rubens, donne une représentation idéalisée de la beauté féminine avec les déesses Vénus, Minerve et Junon d'un côté, et Paris accompagné de Mercure de l'autre.

neuves, on me disait « *Ah mais les barriques elles sont neuves à Latour et chez nous, on a les barriques de Latour* » ou « *on a les barriques de Mouthon...* ». Aujourd'hui c'est vinifié à 100% de bois neuf, ou à 80% de bois neuf. Quand les californiens ont essayé d'imiter les bordeaux, ils ont pris les méthodes d'élaboration des premiers crus, pas pour copier mais parce que leurs propriétaires, Mondavi et consort, adoraient les premiers crus de Bordeaux. Donc ils ont mis en œuvre les mêmes méthodes, avec en plus la maturation d'un pays plus chaud, méditerranéen, à nuit froide. Ils ont ainsi obtenus des vins qui n'étaient pas sans intérêt. En tout cas, dans une dégustation avec des dégustateurs anglo-saxons, variés, la confrontation a donné le résultat que l'on connaît. Celui-ci a enclenché la réflexion des bordelais et je pense, qu'à ce moment-là, on s'est lancé dans une modification des techniques en terme d'élevage, avec désormais plus de bois neuf, mais aussi en terme d'extraction. Emile Peynaud était favorable à l'extraction la plus douce possible, remontage quasi symbolique. Or au cours des années 90, l'équipement des caves permettait d'avoir des pompages, des extractions beaucoup plus dynamiques que par le passé avec des temps de cuvaison plus longs que l'on pouvait conduire d'ailleurs avec plus de sécurité parce que finalement en appliquant les règles biologiques de l'épisode précédent, on voyait à peu près ce que l'on faisait.

Entre temps, il y a eu la prolifération de tous ces laboratoires d'analyses chimiques et chaque cuve était analysée des dizaines et des dizaines de fois avant de se retrouver dans une bouteille. Donc on a eu des vinifications plus extractives et rapidement on s'est rendu compte que toutes ces jeunes vignes qui étaient dans la force de l'âge, au fond elles produisaient trop. On est donc arrivé - ce qui n'est pas un résultat de la science - à la vendange en vert qui de mémoire de vigneron n'avait jamais été envisagée dans les 6000 ans précédents. Auparavant il était physiquement, psychologiquement impossible de faire tomber des raisins, parce que le raisin était considéré comme un don du ciel, de la nature en tout cas, et comme la nature pouvait s'avérer tellement avare plusieurs années de suite, on aurait commis un bien grand crime de ne pas recevoir ses bienfaits une année où elle était généreuse. Donc les vendanges en vert ont été une révolution. Avec la restriction des rendements, l'intensification de l'extraction, le bois plus présent, on est arrivé à **un autre type de vin** auquel j'ai un peu contribué dans l'effacement du caractère végétal. A Bordeaux, les grands bordeaux sont faits avec du cabernet-sauvignon ou du cabernet franc, et sans cabernet-sauvignon ou du cabernet franc, rive droite comme rive gauche, sauf exception célèbre, on n'a pas un grand bordeaux. Et cabernet-sauvignon comme cabernet franc sont marqués par des arômes végétaux qu'on considérait comme l'arôme des millésimes moyens. Certes ce caractère végétal disparaissait dans le grand millésime, le 47, le 61, etc., mais si on reprenait un millésime moyen on retrouvait ce caractère végétal. L'origine de ce caractère végétal a été identifiée, les molécules qui interviennent ont été isolées par des travaux qui n'étaient pas les nôtres, mais plusieurs années plus tard, je vous parle des années entre 1996 et 2000, on les a dosées systématiquement – on a mis au point des méthodes de dosage rapide – on a déterminé le seuil de perception de cette molécule et surtout on a déterminé l'origine de sa formation et les circonstances favorisantes. En particulier, on s'est aperçu que le microclimat de la grappe jouait un rôle, l'exposition à la lumière également, et surtout l'exposition précoce à la lumière. Donc on s'est demandé pourquoi et – c'est la thèse de Dominique Roujou de Boubée<sup>5</sup> qui est aujourd'hui un œnologue conseil assez réputé en Espagne – on s'est aperçu que les méthoxypyrazines qui étaient fabriquées au voisinage de la grappe émigraient dans la grappe. Puis la feuille vieillissait, plus elle était riche en méthoxypyrazines ; ce n'étaient pas les feuilles jeunes qui étaient la source du caractère végétal, c'étaient les feuilles de la base. Et

---

<sup>5</sup> D. Roujou de Boubée, Recherches sur la 2-méthoxy-3-isobutylpyrazine dans les raisins et les vins : approches analytique, biologique et agronomique, thèse Université Bordeaux 2 sous la direction de Denis Dubourdieu, 2000.

donc, on s'est aperçu qu'en pratiquant des effeuillages précoces, ce qu'on avait jamais fait avant en Médoc, on pouvait atténuer, voire effacer le caractère végétal des millésimes moyens, peut-être pas celui des petits mais au moins des moyens.



Dès lors sur dix années, on fait trois grands millésimes, cinq moyens et puis deux petits. Pour les deux petits où il pleut tout l'été, on ne peut pas grand-chose, mais pour les cinq moyens on peut en changer la représentation. La pratique des châteaux s'est beaucoup modifiée de ce fait parce jusqu'alors quand on effeuillait, c'était juste avant la vendange, pour faciliter la récolte. On considérait que ce goût végétal était celui du millésime moyen. Ce n'était même pas présenté comme cela, c'était le goût du bordeaux comme on le concevait à l'époque. Si on a essayé de l'effacer, c'est que l'on s'est aperçu que nos concurrents de pays plus chauds, plus exposés au soleil n'avaient pas ce caractère végétal. Le goût du poivron en soi, ce n'est pas mauvais, ce n'est pas un goût de fumier, c'est le goût du poivron ni plus ni moins, mais voilà c'était quelque chose que nos concurrents n'avaient pas. On s'est aperçu également que ces effeuillages précoces, cette restriction des rendements provoquaient d'autres transformations dans la baie, en particulier une augmentation de la teneur en sucres, une baisse de l'acidité, de la teneur en acide malique, une augmentation des ph. A la fin on avait un goût des raisins qui était différent et plus plaisant, parce que si on l'avait trouvé plus mauvais on ne l'aurait pas fait ainsi. Le phénomène a été sanctifié en quelque sorte par la critique américaine et on ne peut pas dire que Robert Parker, dans ce domaine, ait joué un rôle neutre, au contraire. Il n'a pas dit qu'il fallait vinifier comme cela mais il a primé les vins qui étaient faits ainsi, pas tellement parce qu'ils étaient plus ou moins végétaux mais parce qu'ils étaient plus colorés, plus alcoolisés et que finalement le riche élevage que l'on pratiquait lui plaisait encore plus. On peut s'interroger sur les raisons de son choix. Pourquoi préférait-il ce vin ? Je pense que Robert Parker a été le guide, le critique d'une génération dont les parents ne buvaient pas de vin. Il n'a pas écrit pour les « wasp » de la côte ouest dont les parents ou les arrières grands parents achetaient du claret depuis trois générations et le faisait vieillir dans leur cave, il a écrit pour une classe moyenne qui se développait et qui ne connaissait rien au vin et dont les parents, les grands parents étaient plutôt des buveurs de lait et des buveurs de bières que des buveurs de vins, autrement dit génétiquement pour une population qui était

peu accoutumée à l'acidité, ni dans le whisky, ni dans le bourbon, ni dans le lait, ni dans la bière. Donc en fait le goût du vin acide, c'était un peu un goût élitiste, c'était le goût des Anglais. La faveur accordée, avec Wine Spectator, aux vins issus de raisins moins acides, plus mûrs, plus colorés, donnant des vins plus alcoolisés avec une composition moelleuse plus importante, a pris parce que cela correspondait à une clientèle de gens qui n'aimaient pas l'acidité tout simplement.

Mais la nature humaine veut que quand quelque chose marche on essaie d'en faire toujours plus et donc on est arrivé aux extrêmes de concentration. C'est le phénomène que l'on a vu naître à la fin des années 90 avec les fameux vins de garage. On prend un terroir, ordinaire en général, on en limite le rendement dans des proportions totalement déraisonnables, on fait des saignées de manière à ne laisser que du solide dans la cuve, on extrait au maximum et on obtient quelque chose qui, dans sa concentration, si ce n'est dans sa complexité, peut, dans une dégustation à l'aveugle, impressionner le dégustateur surtout en comparaison avec les grands ténors, les grands premiers crus de Médoc ou de Saint-Emilion. Il y a eu alors une prolifération de ces vins de garage.

**Aujourd'hui**, est-ce qu'il y a une tendance qui se dégage ? Je ne sais pas trop. On vit encore sur l'ère précédente. Mais je pense que l'on est un peu dans une situation de fin de règne. D'autres tendances semblent se dégager. Je ne sais pas si les tendances que je donne sont les tendances que j'espère ou les tendances qui sont en cours de réalisations. Je suis aussi acteur du phénomène. Je ne suis pas neutre, je ne suis pas simplement observateur. Dans l'époque précédente j'étais aussi acteur pour l'élimination du caractère végétal mais je me suis toujours démarqué des excès de la surmaturation des merlots. Les travaux scientifiques qui ont été menés ici ont montré qu'elle nuisait, cette surmaturation, à l'aptitude de vieillissement des vins et à sa capacité à prendre un bouquet de réduction, ce qui est la même chose. A aller trop loin dans la maturité, on risque de faire des vins jeunes qui ne vieilliront pas parce qu'ils sont nés vieux, avec cette incapacité d'évoluer faute d'avoir les attributs de la jeunesse qui seule permettent de vieillir. Les vieux ne vieillissent plus. J'ai pointé ce risque parce j'estime qu'un chercheur ne doit pas seulement répondre aux attentes d'une profession, il doit aussi mettre en garde, montrer le chemin. On n'a pas demandé à Emile Peynaud d'étudier la fermentation malolactique. Cela ne posait pas de problèmes aux gens. C'est lui qui a dit si vous ne la surveillez pas, c'est un problème. Aujourd'hui dans la période charnière où on est, on assiste à un retour, me semble-t-il, d'intérêt pour le fruit, pour la complexité, pour la fraîcheur parce que nos concurrents de l'époque, il faut aussi s'en démarquer. L'excès d'alcool, l'excès de bois, l'excès de chaleur alcoolique, leur incapacité à vieillir, tout incite à retrouver ou au moins à jouer de nos atouts. Alors je préconise évidemment **l'extraction douce**, pas l'extraction courte mais l'extraction douce, c'est-à-dire de revenir quasiment aux remontages tels que les préconisait Emile Peynaud, tout en allongeant la durée de macération parce qu'on a appris entre temps que la macération longue apportait un complément de saveur, d'exhausteurs de gout par rapport aux macérations courtes.

Chaque époque a tendance à croire qu'elle fait la synthèse mais c'est vrai on fait toujours la synthèse des savoirs anciens et des acquisitions récentes. Chaque génération croit qu'elle fait la dernière synthèse. En réalité c'est faux : elle fait la synthèse de son époque et quand on a une certaine longévité professionnelle on s'aperçoit qu'on a déjà fait plusieurs synthèses, ce qui est mon cas. Aujourd'hui dans l'expression de la qualité des rouges, il y a une exigence de **pureté aromatique**. On a parlé du caractère végétal tout à l'heure, mais il y a aussi des masques olfactifs qui sont préjudiciable au lien avec l'origine. Des travaux sur le caractère phénolés des vins rouges ont été faits ici, également dans les années 90 d'ailleurs, en

particulier ceux de Pascal Chatonnet<sup>6</sup>, sous ma direction. C'est un défaut ubiquiste que l'on retrouve dans le monde entier et qui a été détecté ici à Bordeaux, expliqué à Bordeaux, caractérisé à Bordeaux du point de vue chimique et microbiologique avec toujours la même méthode, les mêmes interrogations : quelle molécule, quel seuil de perception, comment apparait-elle ? Dans le cas présent, cela ne vient pas de la plante, c'est une levure indésirable que l'on appelle brettanomyces. D'où vient-elle et quels sont les moyens de l'éviter ou de s'en débarrasser quand on la voit pointer son nez ? C'est une prise de conscience lente. Cela fait partie de l'obsession d'une partie des vinificateurs actuels mais aussi des consommateurs, des prescripteurs ou des sommeliers qui jouent un rôle clé.

*CERVIN : Tu as évoqué le rôle du bois neuf dans la révolution des années 90. Quel est, plus généralement le rôle du bois dans l'élevage d'un grand vin ? Quelles ont été les grandes découvertes de la recherche à Bordeaux sur ce sujet?*

**Denis Dubourdieu** : Le bois c'est un vêtement, et le vin a besoin d'être vêtu pendant son élevage. Il y a le bois dans les blancs et le bois dans les rouges. Le bois dans les rouges joue un rôle essentiel car il procure des molécules qui vont s'ajouter à celles du vin pour augmenter la complexité, aussi bien la complexité aromatique que la complexité savoureuse. On a beaucoup travaillé sur **la complexité aromatique du bois**, l'école d'œnologie de Bordeaux a fait rentrer la science dans la tonnellerie puisque Seguin Moreau a été la première tonnellerie à financer des travaux de recherches sur le bois, sur le goût du bois et sur l'influence des procédés de la tonnellerie. Le début de ces travaux avec la thèse de Paul Pontailier<sup>7</sup>, remonte à plus de trente ans. Elle a joué un rôle cardinal. On n'aurait pas fait les grands bordeaux des années 90 si on les avait faits en amphore ou en peau de bique. Le bois joue un rôle essentiel non seulement par les substances qu'il cède mais aussi par l'interaction oxydative ménagée. Le bois est un récipient semi perméable qui laisse passer de petites quantités d'oxygène. On sait les doser, entre 1 et 3 milligrammes par litre et par mois d'oxygène dissout à travers les ports du bois. Ce n'est pas grand-chose mais c'est absolument indispensable. Et puis les tannins du bois sont des catalyseurs de cette oxydation parce qu'une fois oxydés ils deviennent plus oxydants que l'oxygène lui-même. Donc il y a un phénomène catalytique de l'oxydation par les tannins du bois. C'est la raison pour laquelle finalement il faut bien doser la proportion de barriques neuves et de barriques usagées pour que ce phénomène fonctionne. Et ce phénomène permet à la fois la stabilisation de la couleur et l'évolution du tannin. Mais on a toujours l'impression qu'il reste des choses à découvrir puisque dans l'une de nos dernières thèses sur le bois, Axel Marchal<sup>8</sup>, un brillant normalien, a identifié plus d'une dizaine de constituants du bois qui n'avaient jamais été repérés dans la nature. Il les a baptisés les Quercotriterpénosides ; ce sont des molécules douces sans être des sucres. Donc il a caractérisé la composante moelleuse, on pourrait dire édulcorante, du bois de chêne qui était restée jusqu'ici mystérieuse et comme il est un très bon chimiste doublé d'un très bon dégustateur et un passionné de vin, pour faire bonne mesure, il a aussi identifié les composés amers du bois en particulier dans la famille des lyonirésinol qui finalement balancent la sucrosité. Cela aura des conséquences très importantes sur le choix des bois et rendra plus rigoureux sur le rôle de l'espèce du chêne. Sans rentrer dans le détail il n'y a que trois espèces de chênes avec lesquelles on peut élever des vins et spiritueux, le chêne

---

<sup>6</sup> P. Chatonnet, Influence des procédés de tonnellerie et des conditions d'élevage sur la composition et la qualité des vins élevés en fûts de chêne, Thèse de doctorat en Sciences biologiques et médicales. Œnologie et ampélogie, soutenue en 1995 à Bordeaux 2, sous la direction de Denis Dubourdieu.

<sup>7</sup> P. Pontailier, Les Conditions d'élevage des vins rouges en barriques, thèse de doctorat soutenue à l'Université de Bordeaux en 1981, sous la direction d'Emile Peynaud.

<sup>8</sup> A. Marchal, Recherches sur les bases moléculaires de la saveur sucrée des vins secs : approches analytique et sensorielle, Thèse de doctorat en Sciences, technologie, santé, Œnologie, soutenue le 15-12-2010 à Bordeaux 2, sous la direction de Denis Dubourdieu,

pédonculé, le chêne sessile et le chêne américain ou chêne blanc. On avait étudié les composants odorants de ces différents chênes mais on ignorait tout des composés sapides.

Donc je pense que le bois est une partie inhérente des grands vins. Evidemment une façon en raccourci d'utiliser le bois, au lieu de mettre le vin dans le bois, c'est de mettre du bois dans le vin avec la quantité d'oxygène correspondante et finalement d'endimancher un petit vin avec les beaux vêtements d'un grand vin. Ça reste un petit vin endimanché, ça ne fait pas un grand vin. Est-ce que le petit vin endimanché est meilleur que quand il n'était pas endimanché ? Je n'en sais rien, c'est le public qui en jugera. Mais quand tous les petits vins seront endimanchés, puisque jusqu'au fond de la Mancha on peut faire tremper du bois dans du vin, j'ai peur que cela génère la lassitude et qu'il y ait une recherche presque imbécile pour des vins non boisés, y compris grands, ce qui pour le coup serait très défavorable à l'élaboration des grands vins. Je ne connais pas la fin de l'histoire... En tout cas moi je ne sais pas faire un grand rouge sans bois. Ce n'est pas faute d'avoir essayé parce que les factures des tonneliers, si on pouvait s'en passer, tout le monde s'en porterait mieux.

Concernant l'élevage dans le bois, il y a eu beaucoup de progrès qui ont été fait dans la tonnellerie. Dans mon enfance, ce que l'on demandait à une barrique, c'était de ne pas fuir. Aujourd'hui les qualifications que demande un acheteur à la tonnellerie sont infinies parce que l'on connaît l'importance de l'origine du bois, du mode de séchage, du procédé de cintrage, etc. On pourrait dire que c'est une espèce de course à l'armement qui a fait la fortune mondiale des tonneliers, des tonneliers français en particulier, et dont les vins de Bordeaux ont bénéficié. Est-ce que l'on n'a pas exagéré l'importance du bois ? N'y a-t-il pas eu excès de bois neuf ? Surement. Peut-être serait-il utile de revenir en arrière. Cela ne va pas être dur parce que la contrainte budgétaire va y pousser et y poussera les crus dont on aurait tort de croire que la situation financière est au-delà du merveilleux. Justement ce n'est pas le cas car il y a eu d'énormes investissements avec une forte présence de la banque dans les crus. Il va falloir revoir les marges et l'utilisation que l'on fait de ces marges.

Toujours concernant l'élevage, avec les meilleures intentions du monde on a trop extrait et il paraît utile de revenir aux extractions douces. Alors pourquoi ne pas envisager la réintroduction du pigeage<sup>9</sup>, versus le remontage ? Si ce pigeage a été peu utilisé à Bordeaux, c'est à cause des cuves de grand volume mais les progrès de la technologie peuvent aujourd'hui adapter le pigeage à des cuves de grand volume et donc moduler aussi l'extraction. Voilà de mon point de vue une question ouverte. Il y a les tenants de la vinification dite intégrale et la **vinification classique**. Dans la vision classique, bordelaise mais aussi bourguignonne, le vin ne doit contenir que la meilleure partie du raisin pour faire le vin. C'est le serpent qui se mord la queue, pour savoir quelle est la meilleure partie du raisin, il faut savoir qu'elle est la meilleure partie du vin et de quelle partie du raisin vient la meilleure partie du vin. Donc fatalement, comme tout n'est pas bon, il faut aller chercher dans le raisin ce que l'on pense être le meilleur et ça ne peut pas être une extraction intégrale. Donc la vinification intégrale qui consiste à mettre le raisin dans une barrique et à la faire tourner jusqu'à ce que la lessive soit complète a des supporters mais ne correspond pas à la vision classique de la vinification sélective. Elle correspond beaucoup plus à une vinification d'inspiration méditerranéenne parce que les Méditerranéens, y compris les Africains, à l'époque où les Français étaient en Afrique, ont toujours recherché à automatiser l'extraction, c'était la fameuse cuve algérienne dont l'extraction était déterminée par le gaz qui faisait en quelque sorte « *lessiveuse* ». Nous avons toujours considéré, à Bordeaux, que c'était l'homme

---

<sup>9</sup> Le pigeage est une technique ancienne pour "casser" et enfoncer le chapeau de marc dans le moût en fermentation à l'aide d'une surface plane en bois ou en inox surmontée d'une tige dans les cuves de fermentation ouvertes. Dans les cuves fermées on se sert d'un outil mécanique. Selon le style de vin souhaité le vigneron peut procéder à des pigeages fréquents (parfois plusieurs fois par jour) ou espacés et plus ou moins "violents". Plus le "remuage" est intense, plus le vin sera "extrait" donc tannique et coloré.

qui conduisait l'extraction et pas la cuve. Les systèmes de cuves rotatives pour essayer d'extraire à la fois le maximum de constituants dans le minimum de temps, c'était l'objectif algérien. Je pense que c'est un débat aujourd'hui. J'espère que c'est l'extraction douce qui triomphera dans l'intérêt du consommateur parce que **la douceur fait la délicatesse du vin** mais tout cela est une affaire de goût et si les gens préfèrent des extractions fortes pour sensations fortes, je n'y vois personnellement aucun inconvénient.

Sur les grandes innovations techniques et scientifiques et leurs influences sur la qualité, je peux apporter quelques compléments concernant **la lutte contre les défauts**. Je vous ai cité le caractère végétal, les goûts d'écurie des brettanomyces, deux découvertes absolument majeures, mais il y a eu aussi la maîtrise des **défauts de réduction**. Les vins blancs réduisaient. Comme on avait peur des réductions, on ne les élevait jamais sur lies, donc après fermentation, on soutirait et sulfitaient. C'était la doctrine Peynaud, personne n'est infailible, il savait que si on les laissait sur lies, il y avait des chances que cela ne se passe pas bien, et comme finalement les blancs ne le passionnaient pas, il était peu porté à étudier pourquoi cela ne se passait pas bien. Dans les autres défauts on peut dire aussi qu'il y a eu les travaux très importants sur **les goûts de bouchons**, avec ou sans bouchons. C'était la grande époque des années 1990 à 2000. On a identifié les molécules qui sont responsables du goût de bouchon, on a montré comment elles se forment, comment ces molécules pouvaient apparaître dans des vins qui n'avaient jamais été bouchés et même qui étaient restés en barriques, simplement par contamination, par des odeurs d'atmosphère liées au traitement des bois de charpente, au confinement de l'atmosphère des chais, à l'atmosphère excessivement humide génératrice de moisissures et à la transformation des produits de désinfection, de protection, des insecticides, des dérivés chlorés, par médiations de ces dérivés chlorés par les microorganismes comme certains champignons. La génération de certaines molécules que l'on a appelé les trichloroanisoles, les pintachloroanisoles sont responsables des odeurs de bouchon sans bouchons. Et cela a entraîné la réfection de nombreuses caves à Bordeaux et au fond là, on a été assez exemplaires. On a publié les travaux scientifiques – c'est moi qui l'ai traité – après que les problèmes aient été résolus dans les caves. Je souhaite que la profession dispose toujours de scientifiques qui aient autant d'égards pour elle. Si on avait allumé la mèche, cela aurait eu un effet médiatique beaucoup plus important pour nous mais beaucoup plus dommageable pour la profession. Il ne s'agissait pas de cacher la vérité mais de dire que révéler la vérité maintenant cela ne servait strictement à rien, sinon à gêner les producteurs qui étaient en train de changer tout, parce que la solution on l'avait trouvée : démolir toutes les charpentes, refaire les aérations et renouveler l'air des caves.

*CERVIN : Où en est-on des recherches sur la différenciation des tannins ?*

**Denis Dubourdieu** : Ce sont des recherches sans fin parce que c'est très compliqué. Les tannins sont des molécules que tu modifies en les extrayant, que tu modifies en les étudiant et donc on ne sait pas, aujourd'hui encore, ce que c'est que le tannin doux. On sait une chose, dans une vendange donnée, à un niveau donné de tannins extractibles, plus il y a d'anthocyanes, meilleur sera le tannin, parce que les relations tannin – anthocyanes sont ce qui adoucit le plus le tannin. Faire des vins plus colorés, augmenter la couleur est une voie pour améliorer les tannins. Il ne faut pas exagérer le phénomène, mais dans une région donnée, la Bourgogne par exemple, à Romanée Conti, Richebourg, etc., le vin le plus coloré est la Romanée Conti puis Richebourg, LaTache, etc., pour un millésime donné avec le même vinificateur. On sait aussi qu'un vin plus coloré à Madiran ne sera pas forcément meilleur qu'un vin moins coloré à Bordeaux avec un cépage différent dans des conditions différentes. C'est un vin différent dans des conditions différentes. Il y a tellement de tannins dans le tannat que l'on conçoit qu'il faut beaucoup d'anthocyanes.

*CERVIN : Cuvaison longue, cuvaison courte, où en est-on aujourd'hui de la durée de la cuvaison ?*

**Denis Dubourdieu** : La cuvaison longue à Bordeaux n'excède jamais un mois, du début du remplissage à l'écoulage. Peynaud n'était pas hostile à des cuvaisons de 12 à 15 jours. Mais on n'a pas les mêmes raisins que lui et entre temps on s'est aperçu de l'avantage des cuvaisons longues, sans les toucher, sans remonter, simplement avec une conservation sur lies. On a compris aussi que les levures que l'on perd à l'écoulage, puisqu'elles restent dans le marc, sont génératrices de molécules douces et d'exhausteurs de goût qui mettent quand même 8 ou 10 jours à se relarguer après la fermentation alcoolique. Et la vieille méthode ancestrale bordelaise qui consistaient, quand la fermentation est terminée, à plâtrer la cuve, à la fermer, à se retenir d'aller y trafiquer pour faire l'écoulage, avait la même justification que le batonnage<sup>10</sup> dans l'élevage sur lies des vins blancs. Pour ces derniers l'action se produit dans le temps, à froid. Pour les vins rouges, le maître de chai le fait en accéléré à chaud, entre 15 jours et un mois. Ce que nous faisons aujourd'hui et qui n'était peut-être pas fait autrefois, c'est la dégustation quotidienne des échantillons en comparaison avec les échantillons de la veille pour savoir si on peut toujours constater un gain de qualité. Tous les jours, on prend deux échantillons et l'on goûte le soir un échantillon de la journée avec l'échantillon de la veille et on regarde s'il y a une différence. Si c'est pareil, si aucune évolution n'est perceptible, alors autant écouler. Quelques fois ça plonge, ça prend un peu goût de marc, le fruit s'estompe, cela devient terne, quelques fois ça réduit... On détermine la durée de la cuvaison par la dégustation plutôt que par des règles de l'usage.

*CERVIN : Quelques sont les autres recherches marquantes de ces dernières décennies ?*

**Denis Dubourdieu** : Il y a eu des travaux très importants sur **les bactéries lactiques**, mais on en a moins parlé, en particulier sur la production des amines biogènes. C'est l'histamine, la putrescine, la cadavérine, enfin pas des noms très sympathiques et pour cause car cela entraîne chez la plupart d'entre nous des réactions allergiques. On s'est aperçu que la souche des bactéries lactiques pouvait générer ou pas des amines biogènes. Cela nous a incités à préconiser l'ensemencement avec des bactéries lactiques non génératrices d'amines biogènes. Elles ne sont pas rares dans la nature mais statistiquement, si on fait des malolactiques sauvages, on a de fortes chances, environ 70%, de tomber sur des bactéries lactiques qui font des amines biogènes. On a fait aussi un travail sur l'aspect hygiénique des vins – ça n'a pas de goût une amine biogène – pour produire des vins buvables biologiquement, que l'on puisse boire sans avoir des contrecoups allergiques, etc., donc avec plus d'agrément.

Les grandes découvertes dans les domaines positifs, consistant non pas à éviter les défauts mais promouvoir la qualité, c'est évidemment toujours un peu plus lent car c'est toujours plus compliqué à aborder. L'arôme du fruit dans les rouges, on ne le connaît pas, on ne connaît pas les molécules, on ne connaît pas les précurseurs, le tannin qui est moelleux, le tannin qui ne l'est pas, les explications scientifiques sont insuffisantes. Mais on a accordé beaucoup d'attention à l'analyse quantitative des composés phénoliques au cours de la maturation. On a défini ce que l'on a appelé **la maturité phénolique** qui est au fond la composition optimum en tannins et en anthocyanes en grandes masses, pour envisager la

---

<sup>10</sup> Au cours de l'élevage, le batonnage (réalisé à l'aide d'un bâton) consiste à remettre les lies (levures mortes et résidus de raisin) en suspension dans le vin afin de favoriser la destruction des levures. Elle enrichit le vin en polysaccharides (les sucres) et en composés qui contribuent à la complexité gustative et à la stabilité du vin.

vendange. Dans la rubrique des combats à la fois sur des défauts, à la fois sur la promotion de la qualité, on a acquis tout récemment la maîtrise parfaite de la fermentation alcoolique avec **la sélection de levures**, capables de faire fermenter des teneurs en sucre plus élevées que par le passé parce que cela imposait une sélection tout en formant des quantités d'acides acétiques extrêmement faibles. Là ce sont aussi des travaux bordelais. Donc la maîtrise complète de la fermentation alcoolique avec ses sources de levures, cela a fait le bonheur de sociétés comme Laffort à Bordeaux qui ont vendu ces sélections – ce sont des levures sauvages mais que l'on a sélectionnées, que l'on repérées, testées – qui sont vendues aujourd'hui dans le monde entier. Laffort est le leader des produits œnologiques dans le monde parce qu'il jouit aussi de la marque Bordeaux. Les autres opérateurs de la planète quand ils voient un produit utilisé à Bordeaux, se disent que cela doit marcher et ils veulent l'utiliser.

Il y a eu aussi **le progrès moléculaire**, le progrès de la compréhension, puis après il y a eu le progrès technique, les outils qui ont permis de faire ce que l'on veut. Il y a la maîtrise du froid et du chaud et de l'humide. Aujourd'hui dans les caves, y compris dans les entrepôts de conservation des négociants – il y a encore 10 ans il n'y avait aucun local climatisé dans le négoce et il n'y a pas de caves climatisées à Bordeaux ou très peu - la généralisation de la régulation du chaud, du froid et de l'humidité dans les caves, notamment dans les caves d'élevage, a joué un rôle très favorable. Il y a eu aussi dans les aspects techniques une retombée inattendue mais au combien heureuse de la récolte mécanique. Les premières machines à vendanger ramenaient dans la cuve autant de feuilles, de sarments, d'escargots, de lézards, etc. et de terre que possible. Et il y avait finalement un peu de raisins au milieu, ce qui nécessitait finalement des tries. Aujourd'hui il y a eu plusieurs générations de trieurs embarqués, très efficaces, des trieurs mécaniques avec des résultats faramineux à condition d'avoir la machine. Nous avons aujourd'hui de magnifiques machines à vendanger. Je déplore parfois qu'elle ne soit pas employées de manière plus systématique dans les crus car en vendant plus vite, moins de raisins seraient perdus et cela éviterait d'employer des cohortes de 150 personnes... Toujours est-il que le débarquement des trieurs embarqués et leur implémentation, l'amélioration des trieurs dans les caves, ont fourni un outil extraordinaire. On a toujours dit que le meilleur tri c'est à la vigne, j'en reste persuadé, mais il peut être parfait dans tous les sens du terme, lorsqu'il est fait à la vigne et à la cave. On a vu ainsi arriver de manière inattendue une nouvelle génération d'érafloir qui permet d'éliminer les baies de maturité incomplète, les baies vertes, les baies roses, les baies millerandées, les bouts de rafle, etc., et donc qui remplacent les tables de tris manuels, qui elles-mêmes n'étaient arrivées que très tard, au début des années 2000. Ces immenses tables de tries autour desquelles on avait des dizaines de personnes qui faisaient un travail abrutissant et pas toujours bien fait, ont été remplacées par des systèmes de tris mécaniques voire optiques qui donnent de meilleurs résultats. Evidemment on a pu mesurer par les marqueurs chimiques les effets sur la qualité. Ce n'est pas une révolution de la science, c'est une utilisation de la technique pour atteindre un objectif.

## L'évolution des vins blancs

*CERVIN : Quelle a été l'évolution des grands vins blancs secs de Bordeaux ?*

**Denis Dubourdieu** : Là j'étais acteur car personnellement j'avais un gros problème avec les vins blancs secs. Château Reynon<sup>11</sup>, c'était jadis des liquoreux invendables, des vins blancs secs ensuite. Mon père s'était beaucoup intéressé aux vins blancs secs dans les années 50 ; on peut dire qu'il avait inventé le vin blanc sec de Sauternes, le premier blanc sec de Sauternes, ce n'est pas le « Y » d'Yquem, c'est le Doisy-Daëne en 1950. Je voyais bien que l'on ne savait pas faire : une année on réussissait, l'année suivante le sauvignon n'était pas aromatique, ou bien il était aromatique pendant la fermentation puis quand on le mettait en bouteilles il était réduit. On n'avait pas la régularité dans le sauvignon que l'on pouvait avoir à la même époque en Loire ou en Sancerre. Ils étaient notre seul concurrent d'ailleurs parce qu'il n'y avait pas encore la Nouvelle-Zélande à l'époque. On nous objectait les vins de Loire ou de Sancerre. Quant au sémillon, on en connaissait l'expression dans les vins liquoreux, mais dans les vins secs on y connaissait absolument rien, on ne savait même pas à quoi il devait ressembler dans un vin blanc sec.

Donc j'ai pris ce problème à bras le corps de façon à la fois empirique et scientifique. On a avancé en marchant parce que l'on ne savait pas trop où on allait et les travaux se poursuivent aujourd'hui. Au final, on a élucidé l'arôme du sauvignon, on en a déterminé les molécules caractéristiques, on a identifié les précurseurs d'arômes du sauvignon. Le travail a été initié par Phillippe Darriet<sup>12</sup>. Il a été poursuivi par le regretté japonais Takatoshi Tominaga<sup>13</sup>. On a montré que la transformation des précurseurs en arômes se faisait par la levure, on a décrit comment les précurseurs se formaient dans le raisin. On s'est aperçu qu'il y avait un certain métabolisme de la vigne qui était favorable à la formation des précurseurs d'arômes, qu'il y avait des terroirs à blancs et des terroirs qui ne l'étaient pas et que les belles graves du style cabernet-sauvignon, fussent-elles à Carbonnieux, n'étaient pas propices à faire du sauvignon parce qu'elles étaient trop sèches, parce que la pellicule était trop tannique, parce que l'acidité était trop basse, parce la teneur en précurseur d'arômes était trop faible et parce que cela ne tenait pas au vieillissement. Donc tout ça on l'a expliqué moléculairement.

On s'est intéressé aussi au vieillissement de ces arômes en bouteille. La publication de nos travaux a trouvé un écho en Bourgogne qui a rencontré au même moment des problèmes de vieillissement prématuré de ses grands vins blancs. En essayant de comprendre pourquoi les grands vins blancs de Bourgogne vieillissaient si bien, on a compris aussi pourquoi parfois ils vieillissaient mal, quand les conditions de leur bon vieillissement n'étaient pas remplies. Et ces conditions étaient les mêmes qui présidaient à l'élaboration de nos vins quand ils ne vieillissaient pas bien. En mettant bout à bout tous ces travaux, on a **renouvelé la vinification des vins blancs secs** comme Emile Peynaud l'avait fait beaucoup plus laborieusement pour les vins rouges parce qu'il avait fallu beaucoup plus de thèses, parce que c'était plus compliqué... Pour autant, est-ce que cela a servi à quelque chose ? Je serai très prudent. Ça a servi aux grands vins de Pessac-Léognan, à quelques grands crus du Médoc. Pendant la même période, le vignoble de bordeaux blanc a été arraché et on a planté

---

<sup>11</sup> Le Château Reynon, à Béguey dans les Premières Côtes de Bordeaux, a été acheté en 1958 par le père de Florence Dubourdieu, Jacques David ; sa fille et son gendre, Denis Dubourdieu, lui ont succédé en 1976.

<sup>12</sup> P. Darriet, Recherches sur l'arôme et les précurseurs d'arôme du Sauvignon : applications technologiques, Thèse de doctorat en Sciences biologiques et médicales, œnologie-ampélogie, soutenue en 1993 à Bordeaux 2, sous la direction de Denis Dubourdieu.

<sup>13</sup> Takatoshi Tominaga, Recherches sur l'arôme variétal des vins de *Vitis vinifera* L. Cv. Sauvignon blanc et sa genèse à partir de précurseurs inodores du raisin, Thèse de doctorat en Sciences biologiques et médicales, œnologie-ampélogie, soutenue en 1998 à Bordeaux 2, sous la direction de Denis Dubourdieu.

des terres à blanc en rouge dans des conditions sur lesquelles on pourra revenir car on ne peut pas traiter dans le même propos les petits bordeaux et les grands bordeaux.

Alors qu'est-ce qui est né ? Il est né, si vous voulez, les vins que l'on connaît aujourd'hui, les Latour-Martillac, La Louvière, Couhins, etc... J'ai été l'auteur d'un certain nombre d'entre eux. Et puis j'ai conseillé tous les crus classés de Graves et de Pessac-Léognan, jusqu'au Pavillon blanc de Château Margaux. Donc c'est une expression du sauvignon qui est bordelaise, qui n'est pas de Sancerre, qui n'est pas de Nouvelle-Zélande. Car entre temps sont arrivés comme nouveaux concurrents les vins de la Nouvelle Zélande avec un type très différent, même si eux aussi ont utilisé nos travaux, ce qui les a aidé à faire les vins qu'ils font aujourd'hui. Mon témoignage est suspect parce que je suis juge et partie mais si vous le corroborez par les crus pour lesquels nous avons travaillé, vous verrez que je n'ai pas tiré la couverture à moi, je vous ai décrit ce que l'on a fait. D'ailleurs j'avais été récompensé pour cela au-delà de mes mérites puisque, grâce à l'argumentation et à la faconde de Josy Bové, ces travaux sur les blancs et leur effet sur la production bordelaise, m'ont permis d'obtenir, en 1998, le premier grand prix des industries agroalimentaires de l'Académie des Sciences. C'était un prix richement doté à l'époque. Tout le monde avait été surpris qu'un grand prix de l'industrie agroalimentaire soit accordé à un œnologue parce qu'en France le vin ne relève pas de l'agroalimentaire, le vin est un prolongement de la viticulture.

*CERVIN : Où en est-on aujourd'hui des difficultés des vins liquoreux ?*

**Denis Dubourdieu** : Je regardais hier, parce que l'on me l'a offert, le catalogue des vins 1964 de Nicolas. Il s'agit d'un catalogue illustré par Bernard Buffet. On trouve Doisy Daene 1961 à 10 francs, Coutet à 10 francs, Climens à 15 francs, Talbot à 8 francs, Gruau Larroze à 10 francs. Donc les seconds crus de Barsac comme Doisy Daene valaient les seconds de Saint-Julien. Petrus était alors à 40 francs. Le loupjac à l'époque valait cinq francs, soit la moitié d'un Gruau-Larroze. Mon grand-père a connu une période professionnelle où les vins se vendaient chers. Les Médocains considéraient qu'ils ne gagnaient pas bien leur vie mais si nous ne la gagnions pas bien non plus puisque l'on produisait deux fois moins de vin, nous nous en sortions. On ne faisait fortune ni les uns ni les autres. Donc l'accroissement de valeur des uns n'a pas suivi l'accroissement de valeur des autres. On peut se demander pourquoi ?

Comment les vins liquoreux ont-ils perdu ce statut de grand vin ? C'est une histoire compliquée mais c'est toujours une histoire d'hommes. D'abord il y a eu, premier facteur de ce déclin, **la production de vins sucrés de très mauvaise qualité**, souffrés au-delà du supportable qui a finalement découragé le consommateur et créé une sensation de rejet pour plusieurs générations. Ce n'est pas simplement le sucre mais tout ce qui allait avec et c'était tout simplement affreux. Les loupjac – sainte-croix-du-mont ont été touchés les premiers puis les génériques barsac-sauternes, puis les petits châteaux et puis les crus classés. Tout le monde s'est trouvé déclassé. Une fois que les moyens manquent pour faire les choses, et bien on ne les fait plus. En effet les vins liquoreux sont chers à produire avec des rendements modestes, 20 à 25 hl par ha, les aléas des millésimes et puis les séries noires. Il ne faut pas négliger cet aspect des choses dans la chute des vins liquoreux. C'est comme un accident d'avion. Il y a concomitance des problèmes dans le cockpit. Il y a toujours une mauvaise décision mais qui ne suffit pas à faire tomber l'avion. Il faut un autre mauvais choix... Il faut plusieurs mauvais choix, plusieurs circonstances défavorables concomitantes. Quand je parle de série noire, je pense à **la succession de très mauvais millésimes** dans les années 60. Certes il y a eu 1961 qui, de mon point de vue, est le dernier millésime pour lequel on avait les moyens de faire des grands vins liquoreux dans cette région, rive droite comprise. Après il y a eu tellement de mauvais millésime, 1963 affreux, 1964, 1965, 1967 tous affreux... 1970

est mieux mais comment faire vivre une exploitation et entretenir un marché pendant dix années aussi catastrophiques. Certes toutes ces années ne furent pas des grands millésimes de rouge mais certains ont pu faire tout de même des vins honorables... Je me souviens des latour 64 ou 66, margaux 70, même si toute la récolte n'était pas bonne. Pendant cette période les crus de rouge étaient capables de faire de bons millésimes mais pas les crus de blancs. Et puis pour les liquoreux il n'y avait pas de substitut, il n'y avait pas à l'époque de vins blancs secs, les liquoreux ou ils étaient grands ou ils étaient imbuables. C'est le deuxième facteur.

Le troisième facteur est **la carence des hommes**, le manque de leaders comparables à ce que les rouges ont pu connaître avec les Caze, les Moueix..., que d'autres appellations ont connu. L'aura, l'admiration sans borne que l'on pouvait éprouver pour Yquem n'existait plus à cette époque-là pour ces mêmes raisons, trop de mauvais millésimes. Quand il y a trop de mauvais millésime, il y a **perte de savoir-faire** et même l'exigence esthétique s'émousse...

Quel a été le rôle de la recherche œnologique sur ces vins pendant cette période ? Très faible. Jacques David, mon beau-père propriétaire de château Reynon, me disait « *A l'institut d'œnologie on ne travaille pas sur les blancs, on ne travaille que sur les rouges* ». Et quand je lui répondais que ma thèse portait sur les blancs<sup>14</sup>, il ajoutait « *votre thèse n'a pas encore eu beaucoup d'effet !* ».

Il y a eu finalement peu de travaux œnologiques qui ont été appliqués à la production des vins blancs liquoreux. On n'a pas trouvé véritablement de solution pour éviter le dioxyde de soufre, peut-être parce qu'il n'y en a pas. On a essayé de limiter les doses mais on n'a pas toujours réussi. On a gagné sur la quantité totale de dioxyde de soufre libre et combiné dans la bouteille, mais ce n'est pas un changement d'échelle. Cela reste des vins qui sont riches en dioxyde de soufre. On ne sait pas faire autrement sauf à remplacer le dioxyde de soufre par d'autres produits qui n'ont jamais été autorisés. On a progressé plus tardivement sur les causes de la combinaison du dioxyde sulfureux pour s'apercevoir que la cause principale des combinaisons de SO<sup>2</sup> était la présence de bactéries acétiques sur la vendange, c'est-à-dire le raisin aigre. Et que les bactéries acétiques produisaient un composé, l'alpha céto fructose qui est un gouffre à combinaison de SO<sup>2</sup>, la solution consistant à éviter le raisin aigre dans la vendange, donc à trier... Cela est impératif et compliqué et renchérit le coût des vendanges et les tries successives restent irremplaçables et chaque fois que l'on a essayé de contourner ce système, on a eu une baisse de qualité.

Il y a eu aussi, me semble-t-il, **une erreur de jugement dans le style**. Les millésimes qui ne peuvent pas être très riches, doivent être moins riches. Rechercher la richesse à tout prix pour impressionner la presse au moment des primeurs est une stratégie mortifère car à la fin ce que le consommateur recherche, c'est précisément de ne pas ressentir le sucre. Or, seuls les grands vins très puissants, très aromatiques, avec une acidité marquée sont capables de supporter des quantités de sucre élevées. On a également fait beaucoup d'erreur en termes de culture. La façon de conserver un ph bas, il n'y en a qu'une, c'est le travail du sol, c'est l'approfondissement des racines. Le désherbage généralisé du vignoble, pour des raisons économiques, voir son enherbement a contribué à élever le ph et baisser les acidités. Quand les acidités baissent, le sucre devient de moins en moins supportable.

---

<sup>14</sup> D. Dubourdieu, La composition macromoléculaire des vins liquoreux, thèse de doctorat de l'Institut d'œnologie de l'Université de Bordeaux, 1982

J'ai fait au début de l'année 2015 une dégustation du château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes) où l'on a goûté un vin des années 20, millésime 1927 je crois, que l'on a trouvé somptueux ; j'ai fait garder le fond de la bouteille pour l'analyser. On a trouvé une acidité que les sauternes d'aujourd'hui n'ont plus. Donc je pense qu'en même temps il y a eu une perte de savoir-faire parce ce qu'il y a eu une perte de repères dans l'objectif. Je dis toujours que **vinifier c'est atteindre l'objectif que l'on s'est fixé**. Je ne l'ai pas inventé, Emile Peynaud débutait son cours de vinification avec la même formule. Sans but, on peut utiliser une technique ou une autre ; on a alors un autre vin, on peut avoir alors le vin du moment. Les grands vins sont paradoxaux. Ils sont à la fois des vins contemporains mais il leur faut accepter les bases de la consommation : qu'est-ce qui est buvable, qu'est-ce qui ne l'est pas ? Quand on fait des vins qui sont pâteux, il ne faut pas se plaindre qu'ils le soient. Il m'arrive, quand je fais déguster à l'aveugle du Doisy-Daene ou même de l'Yquem, que les gens me disent : « *C'est marrant, on ne trouve pas le sucre ! Ce n'est pas du sauternes* ». Or ce sont des crus classés... Il y a quand même 13° d'alcool, 135 g de sucre... Ce sont des vins très concentrés. Le sucre se fond dans une espèce de fraîcheur dont on ne connaît pas forcément les composants moléculaires. Et puis ce qui est très important c'est l'aptitude au vieillissement. Les grands vins liquoreux l'ont en partie perdue. Elle n'est pas aujourd'hui aussi systématique qu'il y a 40 ans. Il y a 40 ans, quand on récupérait dans une cave une vieille bouteille de vin liquoreux, même un côte-de-bordeaux, et bien c'était bon. Même si au départ ce n'était pas extraordinaire, avec le vieillissement c'est devenu bon. Dans les mêmes conditions un vin rouge pas très connu n'était pas bon parce qu'il était foutu. Donc les grands vins liquoreux avaient une aptitude au vieillissement qu'ils ont en partie perdue pour des raisons œnologiques qui sont aujourd'hui connues mais qui n'ont pas forcément été appliquées par les producteurs.

Il y a eu également le turn-over des propriétés. Presque toutes ont changé de mains et aujourd'hui, dans bien des cas, ce sont des entités financières qui les possèdent. La filiation esthétique est souvent rompue. Je ne suis pas persuadé qu'il faille pour autant conserver une propriété de père en fils pour conserver un type. Mais malgré tout, le changement complet d'opérateurs a fait perdre les repères de ce qui devaient être bon.

Pour autant les découvertes œnologiques sur les vins liquoreux ces dernières années ont été saisissantes. Pour expliquer le phénomène de la pourriture noble, on a longtemps cru que le principal effet de la pourriture noble était la déshydratation du raisin sous l'influence d'un champignon, qui digérait la pellicule et laissait échapper l'eau du raisin qu'il contient. On a cru aussi que le botrytis<sup>15</sup> fabrique en plus quelques métabolismes supplémentaires, à la rigueur, mais l'essentiel était considéré comme provenir de la concentration. Et d'ailleurs si le temps nécessaire à cette concentration n'arrivait pas, on sait très bien que l'on ne parvenait pas à cette puissance aromatique qu'on attend d'un vin de pourriture noble. En analysant les arômes du raisin, avec les progrès faits dans la compréhension de ces molécules, on s'est aperçu qu'il y avait quelque chose qui ne collait pas. Ces arômes proviennent de précurseurs d'arômes que l'on sait caractériser. Quand on analyse les précurseurs d'arôme dans une baie de sémillon avant la pourriture noble et puis dans le grain rôti, on trouve qu'il y a cent fois plus de précurseurs d'arômes dans la baie rôtie que dans la baie dorée. Or le raisin n'est pas concentré cent fois, il est concentré deux fois. Donc il manquait un facteur cinquante pour expliquer l'augmentation de la concentration en précurseur d'arômes. A partir de là, il n'y avait que deux cas de figures : soit c'était le champignon qui produisait les précurseurs

---

<sup>15</sup> Botrytis cinerea est un champignon responsable de la pourriture grise, maladie cryptogamique qui sévit sur la vigne (mais aussi sur le tournesol, la tomate, la fraise). C'est un champignon également responsable de la pourriture noble qui permet d'obtenir certains vins liquoreux, comme le sauternes ou le tokaj.

d'arômes, soit c'était le raisin excité par le champignon. Un champignon qui produit des arômes de fruits, ce n'est pas connu dans la nature. On peut cultiver en laboratoire du botrytis sur du jus de raisin, cela ne va jamais prendre le goût d'abricot ou de pamplemousse. Donc ce sont les cellules de la pulpe qui, déstabilisées, stressées sous l'action du champignon en particulier à cause d'un stress oxydatif, surproduisent une catégorie de molécules que l'on appelle des **précurseurs d'arômes**, tout simplement parce qu'ensuite au cours de la fermentation alcoolique ces précurseurs d'arômes se transforment en arômes. Au moment où cette réaction se produit dans la baie de raisin, ce n'est qu'une réaction de défense à ce champignon, à ce champignon et pas à un autre et, je crois, à un moment donné et pas à un autre. C'est comme l'apparition de la vie sur terre : il y a très peu de chance pour que cela se produise et il faut des conditions très précises pour que cela arrive. Pour la pourriture noble, c'est pareil. Si le champignon envahit la baie de raisin avant qu'elle ne soit mure ou dans une situation climatique qui ne lui est pas favorable, le raisin qui est vert adopte d'autres systèmes de défense que celui-là. Si au contraire la pourriture noble arrive trop tard, trop longtemps après que la maturité ait été atteinte, alors que l'acidité est devenue très basse, le raisin ne se défend pas outre mesure car c'est un organisme très sénescant et la pourriture noble se résumera à la concentration de facteur deux de son sucre, avec une concentration proportionnelle de son acidité. Cela donnera dans le vin vieux les arômes de miel d'acacias plutôt que les arômes de pêches blanches, de cédrats, de citrons confits, de fruits exotiques que l'on trouve quand la pourriture noble arrive à point nommé. Evidemment tout cela a guidé ma pratique, mon conseil pour faire en sorte qu'il y ait, aussi souvent que possible, **une concomitance entre le raisin mûr et le début de la pourriture noble**. C'est d'autant plus important chez nous que nous ne sommes pas en Alsace, en Palatinat. Le raisin est, chez nous, dans une situation relativement chaude et donc il est très évolutif. En raison de la température ambiante, en Moselle, un raisin est mûr peut rester très longtemps comme s'il était au frigo, l'acidité va baisser très lentement et il conserve cette capacité à réagir à l'attaque du champignon beaucoup plus longtemps qu'à Barsac ou à Sauternes. C'est pourquoi les grands vins liquoreux de rive droite comme de rive gauche sont des millésimes précoces dans lesquels la pourriture noble est advenue immédiatement dans la foulée de la maturation du raisin avec des premières tries qui sont relativement précoces.

Tout cela on l'a expliqué, c'est **une merveille de la nature** d'ailleurs, car on ne connaît pas ce phénomène sur un autre fruit : c'est l'amplification du caractère fruité d'un fruit sous l'influence de sa corruption par un champignon. C'est un exemple d'une merveille, d'un phénomène étonnant de la nature qui donne un vin qui ne l'est pas moins.

***CERVIN:** Quelle est l'origine des phénomènes d'oxydation précoce de nombreux grands vins liquoreux depuis une ou deux décennies ?*

**Denis Dubourdieu** : C'est un autre sujet sur lequel on a travaillé ici au laboratoire. Depuis 2000, on sait à peu près tout du vieillissement oxydatif prématuré des vins blancs. On a revendu les résultats à la Bourgogne et on les a appliqués aux vins blancs secs pour qu'ils tiennent le coup quelques années. Mais pour les vins liquoreux, l'enfer est pavé de bonnes intentions. Les causes du vieillissement prématuré sont parfaitement connues. C'est l'absence de pouvoir réducteur du raisin. Le pouvoir réducteur du raisin est lié à un certain mode de culture de la vigne. Il faut une acidité suffisante, il faut des teneurs en azote suffisantes dans le raisin, il faut la présence d'un composé de jeunesse présent dans le raisin que l'on appelle le Glutathion<sup>16</sup>. C'est un potentiel, un capital de jeunesse comme la peau, qui ensuite peut être

---

<sup>16</sup> D. Dubourdieu (Faculté d'œnologie de Bordeaux) – V. Lavigne-Cruege (chargée de recherches pour la Sté Seguin Moreau, détachée à la Faculté d'œnologie), Rôle du glutathion sur l'évolution aromatique des vins blancs secs, Revue des Œnologues

plus ou moins consommé. Et donc la vinification vise à préserver ce capital de jeunesse du raisin, c'est-à-dire les cartouches qui vont permettre au vin de vieillir, quitte à ce qu'il soit utilisé en bouteille plutôt qu'en barriques ou avant la mise en bouteilles. Au rang de ces précautions il y a la rapidité de la cueillette, c'est-à-dire qu'il ne faut pas que le raisin attende à perpète car à la fin la pourriture noble, c'est un petit vieux, elle est sans réaction. C'est malheureusement souvent le cas. Et puis il y a les conditions de la fermentation alcoolique. Il faut que la fermentation alcoolique, même pour des vins liquoreux ne soit pas trop languissante, quinze à vingt jours suffisent car après, pour empêcher le vin de s'oxyder, comme le facteur de jeunesse naturel du raisin a disparu, il ne reste que l'anhydride sulfureux qui est un dioxyde de soufre.

La nécessité de baisser le dioxyde de soufre s'impose à tout le monde, même à Yquem. Yquem est obligé de remettre à la fin de la fermentation un bulletin d'analyse dans lequel il n'y a pas plus de 300 mg de SO<sup>2</sup> total. En élevant en barrique neuve 100% du vin pendant trois ans, nous ne sommes plus en 1930, on est prisonnier de l'utilisation du dioxyde de soufre pour protéger les vins blancs de l'oxydation. C'est la raison pour laquelle j'ai milité, je me suis battu dans le bon sens du terme, pour que l'on réduise la durée de l'élevage des vins de pourriture noble, y compris à Yquem, pour éviter que l'on se trouve en butée de ce pouvoir réducteur et garder un peu de potentiel pour l'évolution en bouteille, parce qu'on ne peut pas compter sur le SO<sup>2</sup>. On peut dire aussi que dans une certaine mesure, le raisin n'a plus la même composition parce qu'il n'a plus la même acidité. Il y a des chemins à retrouver pour éviter ce désagrément. Je pense qu'un grand vin liquoreux, c'est d'abord un vin d'anniversaire. Il doit bien vieillir. Mais beaucoup de millésimes qui sont dans le circuit n'ont pas tenu les promesses de vieillissement qu'on était en droit d'attendre. Il faut donc s'interroger car le vieillissement prématuré des liquoreux existe comme il existe un vieillissement prématuré des vins blancs de Bourgogne, de Champagne et d'autres vins.

Il y a une question d'hommes aussi. Depuis deux décennies on est dans un système qui est tout à fait nouveau. Au milieu de la débâcle, il y a des investissements croisés ; des grands groupes sont venus investir à Sauternes. Des propriétaires d'autres appellations investissent à titre personnel, tel Bernard Magrez, Olivier Bernard... Je n'ai pas eu dans cette région le rôle que j'ai pu avoir dans d'autres régions, parce que nul n'est prophète dans son pays et puis je n'y tenais pas. J'ai changé le goût du Pessac-Léognan blanc beaucoup plus que je n'ai changé le goût du Sauternes ou de Barsac. J'ai limité mes conseils à Doisy-Daene et Yquem. Pendant quelques années je suis allé à Rayne-Vignaud, mon jeune associé est allé à Malle ... On n'a pas toujours été aidé par les propriétaires, le Crédit Agricole n'a pas été très dynamique à Rayne-Vignaud, Nancy de Bournazel n'était pas un propriétaire très présent à Malle... J'ai passé plus de temps à Haut-Bailly, à La Lagune, à Batailley ou à Pichon comme œnologue... Finalement j'ai fait des travaux sur le sauternes mais on ne m'a pas demandé de diffuser les résultats, cela n'a pas été ressenti comme un besoin.

Pour autant le Doisy-Daene<sup>17</sup> est respecté à la fois par le négoce, par la place, par mes voisins. Mais l'est-il plus que du temps de mon grand-père ? Je ne crois pas. J'ai essayé de sauver les meubles. Mon père a été novateur en faisant le premier vin blanc sec de Sauternes, Y est venu après, dans un autre style. Ce vin blanc sec existe toujours, il se vend très bien, on en fait 30 à 40 000 bouteilles. J'ai toujours été persuadé qu'on ne pouvait pas maintenir une propriété de Sauternes s'il n'y avait pas une bonne production de vin blanc sec. Mais je n'ai pas fait de prosélytisme. Alors que j'étais propriétaire en Graves, je me suis senti comptable de la qualité des vins blancs secs de Bordeaux, les travaux sur les défauts des rouges, j'ai tenu

---

<sup>17</sup> Propriété de la famille Dubourdieu à Barsac

à les diffuser dans les propriétés de rouge. Je suis rentré dans les propriétés que je conseille par la petite entrée des défauts à vaincre plus que par des défis esthétiques. A Sauternes, on ne m'a jamais rien demandé.

*Cervin* : *Que penser de l'idée qui est dans l'air et selon laquelle Sauternes pourrait devenir une appellation de Graves et puisse ainsi produire des vins rouges et des blancs de Graves?*

**Denis Dubourdieu** : Quand une appellation de vin blanc liquoreux connaît des problèmes, la première solution consiste à produire des vins secs. Donc une demande pour produire des vins blancs de Graves me paraît légitime. Il y a aussi de très grands terroirs de rouges sur les graves argileuses et sèches de Sauternes. Le calcaire à astéries de Barsac est le même que le calcaire à astéries de Saint-Emilion. C'est le même qu'à Floridène<sup>18</sup>. On pourrait y faire des rouges, on pourrait y faire des blancs, ça ne pose aucun problème. Je pense que sur les graves sèches d'Yquem ou de Rayne-Vignaud ou de Malle, pour avoir essayé d'y faire des vins blancs secs, c'est bien difficile, il est mou, il est amer, il n'est pas typé et sans que la pourriture noble y passe c'est bien décevant. Mais sur ces mêmes sols je pense que les rouges de merlot ou de cabernet peuvent réussir. Pour schématiser je dirai que le plateau calcaire de Barsac est un terroir de merlot et que les graves, argileuses ou pas, de Sauternes, sont un terroir de Cabernet.

L'idée d'une **intégration de Sauternes dans les Graves est une idée trop intelligente** pour qu'elle suscite un intérêt chez les propriétaires des appellations « graves ». J'ai dit au nouveau président des Graves, Dominique Guignard<sup>19</sup>, fils de celui qui a géré la scission des Graves dans les années 1980 :

*« Ta génération a la possibilité de réparer l'erreur de ton père. Lors de la scission de Pessac-Léognan<sup>20</sup>, il y a eu certes l'activisme triomphant d'André Lurton, mais il y a eu la volonté de ton père de pousser les crus classés dans leurs retranchements. Donc vous vous les êtes mis à dos, dans une lutte des classes imbécile, en les soumettant à la portion congrue dans la gestion de l'appellation alors que pour les y maintenir il aura fallu établir une sorte de suffrage censitaire, même si ce n'est pas démocratique. Il vaut mieux un bon suffrage censitaire qu'un homme une voix, car quand les hommes ne sont pas contents, ils s'en vont. Et ils vous laissent entre vous. C'est ce qu'ils ont fait. Alors maintenant il y a pour l'appellation « Graves » l'opportunité de faire une OPA, une OPA sur des crus connus, qui deviendraient les seuls crus connus de l'appellation Graves, car les autres, Haut-Brion, Carbonnieux... vous ne les avez plus. Si tu laisses passer cela, ils le feront quand même, cela ne s'appellera pas Graves, ça s'appellera Bordeaux ou rien, mais ils le feront parce que le sauternes ne se vend pas assez bien pour qu'on ne fasse que du sauternes à Sauternes. Tu auras des crus connus au Nord, des crus connus au Sud et puis au milieu, il y aura des petites propriétés qui perdront toute visibilité parce que, pour qu'une petite propriété ait une visibilité, il faut qu'elle soit raccrochée à des grandes. Toute l'histoire de Bordeaux a été celle-là, il faut qu'une appellation soit raccrochée à des grands noms qui représentent l'argent investi par d'autres industries dans la viticulture.*

---

<sup>18</sup> Propriétés de » Florence et Denis Dubourdieu à Pujols-sur-Ciron, en appellation Graves

<sup>19</sup> Actuel président de l'ODG « Graves »

<sup>20</sup> Appellation créée en 1987 à l'initiative d'André Lurton

*Je te dis cela en toute indépendance. Doisy sec cela vaut 20 €. Doisy graves ne vaudrait pas 1 € de plus. On fait chaque année 30 000 bouteilles qui se vendent en primeur à 10 €, il n'y a aucun problème. Et c'est un bordeaux. Si vous n'envisager pas cette possibilité, vous perdrez une opportunité de redorer l'image des Graves. En plus il y a des propriétaires qui sont à cheval. Mais ce n'est même pas dans leur intérêt que ça devrait se faire. Ce ne sont pas eux qui ont ces problèmes commerciaux. Les problèmes commerciaux sont dans les Graves. Quand les petits bordeaux valent 3€50 dans la grande distribution, le petit rouge de Graves en vaut 5 et demi ou 6 et le bon en vaut 10.*

*Vous êtes les enfants gâtés d'une appellation qui pouvait se targuer d'avoir des vins « grand cru » dans leur appellation. Les anciens ont été assez fadas pour s'en couper. Aujourd'hui il y a une cession de rattrapage avec Sauternes, parce qu'une réunification avec Pessac-Léognan, c'est fini. Vous avez fait un Conseil des Crus de Graves, mais il y a des grands et des petits et c'est fini. Il n'y avait qu'André Lurton pour le défendre, il est trop vieux, c'est fini. En revanche, Olivier Bernard serait assez favorable. »*

Imaginons qu'aujourd'hui « Y » vin sec d'Yquem, ce soit un « graves » ! Pour l'appellation « graves » c'est une autre visibilité. Les viticulteurs des Graves le comprendront-ils ? A mon avis non parce ce qu'ils vont se dire : « *Qu'est-ce que l'on va gagner ?* ». Les investisseurs en Sauternais, quand ils manqueront de vins, ils viendront acheter du terrain dans les Graves. Cela fera monter le prix des vignes en graves qui aujourd'hui, n'est pas plus cher que le prix des vignes en bordeaux supérieur. C'est le foncier le moins cher du monde ! Il vaut plus cher en Argentine que dans les Graves. Mais je crois que cela ne marchera pas.

**Cervin : *Que penser d'appellations satellites comme Cérons<sup>21</sup> ?***

**Denis Dubourdieu :** Cérons ! Ce qui aujourd'hui n'est pas produit en Cérons est produit en Graves, sec ou rouge. A l'époque de mon Grand 'père, l'Archambeau était aussi bon qu'un cru de Sauternes, c'est le même sol, c'est la même grave. Il n'y pas de discontinuité géologique entre les Graves et le Sauternais. Ce qui fait la discontinuité avec le Sauternais, c'est le Ciron avec les brouillards en octobre. Mais ce qui se passe à Cérons en septembre, c'est la même chose. L'exemple de Cérons est éloquent. Finalement ce n'est pas un drame que le Cérons ne se vende plus parce que les gens font à la place des secs et des rouges. Les propriétés ne se sont pas vendues pour autant.

## **Les « petits » bordeaux**

**CERVIN :** *Peux-tu nous parler maintenant des autres bordeaux, notamment des « petits bordeaux rouges » ?*

**Denis Dubourdieu :** Ce que je vais dire là, ce sont les propos d'un homme libre, un homme qui n'est pas lié à des mandats, à des représentations syndicales ou professionnelles. Souvent les personnes qui interviennent sur ces sujets sont là pour défendre les intérêts du groupe qui

---

<sup>21</sup> Cérons est une appellation d'origine contrôlée créée par le décret du 11 septembre 1936 et productrice de vin blanc moelleux produit autour de Cérons dans le vignoble des Graves, sur des parcelles délimitées à l'intérieur des communes de Cérons, Illats et Podensac. Ce vignoble comprend environ 120 hectares en production. Le vin de Cérons est élaboré qu'à partir des cépages sémillon, muscadelle et sauvignon, comme le sauternes.

les a mandatés. Ce n'est pas mon cas et, en qualité d'universitaire je ne suis pas tenu au devoir de réserve. Je peux donc dire ce que je pense.

Je crois que Bordeaux n'est pas le meilleur exemple de solution de continuité entre le haut et le bas de son offre de prix. La Champagne, la Bourgogne, les Côtes du Rhône en sont de meilleurs exemples. Je me place là du point de vue du consommateur. Un « petit » côte du Rhône est moins éloigné – je parle de son goût, de la satisfaction que l'on peut en éprouver – des vins les plus chers de l'appellation que ne l'est le Baron de Lestac ou le Mouthon-Cadet d'un Mouthon Rotschild, car là véritablement ce n'est pas le même goût. On est arrivé aujourd'hui à un préjugé dans le Monde qui est le suivant : **les grands bordeaux sont trop chers, les petits bordeaux ne sont pas bons !** Evidemment les grands bordeaux sont chers, c'est récent mais c'est vrai. Par contre les petits bordeaux ne sont pas bons, ce n'est pas si vrai que cela, sauf à oublier les bons vins qui sont un peu noyés dans la masse des petits bordeaux. En effet **les bons petits bordeaux** existent et, compte tenu de la masse des bordeaux, cela fait quand même beaucoup de vin de bonne qualité. Toutefois sur les trois millions d'hectolitres de bordeaux rouges de base, quelle quantité d'hectolitres, combien de bouteilles pour lesquelles cette continuité avec le grand vin est forte ? Par exemple si l'on prend le champagne, quelqu'un qui boit du champagne pas cher, il a quand même l'impression de boire du champagne... Le caractère festif, le caractère branché, le caractère unique du champagne me semble mieux négocié à travers la diversité des prix des champagnes que la typicité du bordeaux à travers celle des bordeaux.

Qu'elle est la cause de cette situation ? D'abord cette constatation est relativement récente pour une raison simple : à l'époque de nos culottes courtes, Bordeaux, c'était rouge et d'appellation, blancs moelleux et de vins de table, à part quelques grands vins blancs liquoreux de Barsac, Sauternes et des coteaux entre Cadillac et Sainte-Croix-du-Mont. Tout le reste, tout l'Entre-deux-Mers était blanc moelleux et de table et sur le marché cela n'apparaissait pas comme du bordeaux. Le bordeaux, il était en Médoc, Saint-Emilion, Graves et un peu dans les Côtes. Une grande partie des Côtes ne revendiquaient même pas d'appellation et se vendaient comme « grand ordinaire », vins de base. Cette situation était celle qui prévalait encore entre 1960 et 1970 avec un tiers de vin blanc de table à Bordeaux.

La mévente des vins de table est advenue depuis, mais à Bordeaux ce fut la mévente des vins blancs de table et de surcroît, la mévente des vins moelleux de table, de comptoir, etc. Evidemment moins ça se vendait, moins c'était bien fait. On chaptalisa et donc la chute de cette catégorie a entraîné dans son enfer les vins liquoreux de qualité de Bordeaux. Jusqu'aux crus classés de Sauternes, tous ont été éclaboussés et déconsidérés par la mauvaise presse des petits bordeaux moelleux faits à Soullignac, Targon, etc. Ce n'était pas le Sainte-Croix-du-Mont ou le Loupiac qui était en cause, c'était l'« ersatz » et déjà, à ce moment-là, on disait « Ah ! *Petit et de bordeaux, ce n'est pas cher mais ce n'est pas bon !* ». Et cela tirait tout le reste vers le bas.

Donc face à cette crise des vins blancs de Bordeaux qui n'étaient pas d'appellation encore, les pouvoirs publics se sont dit « *Qu'est qui se vend à Bordeaux ? Des rouges. Alors arrachons les blancs et plantons des rouges* » et cela sans considérer qu'il y a quand même des terroirs de vignes blanches et des terroirs de vignes rouges. Il ne suffit pas qu'il y ait besoin de résoudre une crise pour que l'on trouve immédiatement les conditions de terroir, de sol, etc... pour la résoudre. De plus il a été décidé sous la présidence de Pierre Perromat<sup>22</sup> à

---

<sup>22</sup> Pierre Perromat (1926-2012), ancien Maire de Gornac, Président-Fondateur du Syndicat des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur, ancien Président du Comité Régional de l'INAO, ancien Président du Comité National de l'INAO, ancien Président de la Caisse du Crédit Agricole de la Gironde, Président d'Honneur de l'Union Nationale pour la promotion des Vignes Hautes et Larges.

l'INAO que tout ce qui serait produit à Bordeaux serait du bordeaux. Si ça voulait être blanc serait blanc, si ça voulait être rouge ce serait rouge. Enorme ! Dans des régions où l'on n'avait jamais fait de vins rouges, sauf peut-être des rosés au Moyen-âge, dans des régions de polyculture et de vins de table blancs, on a planté des vignes rouges. Et cela **en négation complète du terroir**, c'est comme si on avait dit, à l'époque où les vins blancs se vendaient bien, et bien en Médoc il faut faire du blanc. Les Médocains ont connu la misère dans les années 30 mais ils n'ont pas changé la couleur. On jugeait que cela était impossible. C'était la négation du terroir.

Ainsi, à partir des années 70, la notion de « **petit bordeaux rouge** » est arrivée dans le domaine des appellations, sortie d'un patrimoine génétique de vins de table et de terroirs qui n'avaient pas été testés pour faire des vins rouges. Toujours sous la présidence de Pierre Perromat, on a renoncé pour des raisons économiques au système de plantation traditionnel bordelais qui, dans les régions dont je parle<sup>23</sup>, étaient travaillée au bœuf, qui faisaient deux mètres de large avec quelques joualles de temps en temps. On a renoncé à cela pour planter les vignes hautes et larges, selon le système inspiré par les vins blancs autrichiens, selon la méthode dite de Lenz-Moser. Et un certain nombre de jeunes vigneron sont revenus d'Autriche en disant « *on a trouvé la solution, on divise par deux le nombre de pieds de vignes, on allonge les hastes, on met des engrais, on fait le même rendement et on va diviser les coûts de production par deux.* » C'est exact mais pour faire des vins rouges comme cela il fallait une chose, que **la vente sur malentendu** continue à fonctionner, que les gens ait l'impression de boire un bordeaux traditionnel, bien fait, de Saint-Émilion, de Côtes, produit avec 6000 pieds par hectares, taillés courts, labourés, grattés, etc, et donc cher à produire alors qu'on leur proposait le plus souvent un vin issu de vignes plantées à 2500 pieds par hectares.

On a ainsi développé rapidement le bordeaux rouge que l'on connaît aujourd'hui. Les caves coopératives ont joué un grand rôle. C'est en fait est une catégorie hétérogène dans laquelle il y a des bons vins et des petits vins. Alors comment distinguer les deux ? C'est un TP classique que je fais avec mes étudiants. C'est très simple. On prend des vins de marques connues, par exemple 4 ou 5 crus bourgeois du Médoc, bien faits, et au milieu on cache un intrus en disant aux auditeurs : « *Imaginez que vous receviez chez vous un copain qui ne connaît pas le bordeaux, et que vouliez lui faire goûter ce qui selon vous est un bon exemple de Bordeaux. Parmi les vins que vous avez à déguster, mettez une note à chacun de ces vins selon son aptitude à illustrer le goût du bordeaux. Il y a dans l'échantillonnage des grands bordeaux et des bordeaux qui le sont moins, en tous cas dont le prix peut être dix fois plus faible.* » Il suffit alors de regarder le résultat. Si l'intrus ou les intrus ont pu être choisis par les dégustateurs comme exemples de bons bordeaux, c'est qu'ils n'ont pas pu faire la différence entre ces vins là et les vins les plus connus de Bordeaux. S'ils n'ont pas pu faire la différence eux, alors le consommateur ne le fera pas non plus. Cela veut dire que l'intrus, s'il n'est un grand bordeaux – car un grand bordeaux c'est connu, il y a une liste – c'est un « **bon bordeaux** ». Un bon bordeaux c'est un vin qui se rapproche des grands mais dont le prix est beaucoup plus doux. Si les dégustateurs disent « *l'intrus c'est celui-là* », alors c'est un « *petit bordeaux* ». Un **petit bordeaux** c'est un vin dont le goût est différent des grands et qui veut cependant être reconnu comme bordeaux.

Dans les petits bordeaux, je distingue ceux qui sont vendus pour ce qu'ils sont, sympas, pour un pique-nique à bicyclette avec des copains et pour lequel on ne va pas chercher un Fort de Latour sur l'entrecôte car on n'a pas besoin de revendiquer qu'il a obtenu 36 médailles, qu'il y a eu telle note dans tel guide, que c'est marqué vieilli en fûts de chêne

---

<sup>23</sup> L'Entre-deux-Mers

et/ou vieilles vignes, etc, toutes mentions plus ou moins bidons qui ne visent qu'à faire confondre des vessies avec des lanternes ; si le vin n'est vendu que pour le goût qu'il a, alors c'est un vin honnête. Sauf que sur le plan commercial ça ne suffit jamais. Il faut toujours entretenir une confusion entre le vin que l'on vend et l'image de vins prestigieux auquel il est censé ressembler.

A ce moment-là on en arrive à la situation actuelle où finalement une majorité de vins sont vendus pour le goût qu'ils n'ont pas. Un jour les gens s'en rendent compte et disent « *les grands bordeaux ils sont trop chers et les petits bordeaux ils ne sont pas bons* », ce qu'on ne dit pas d'un côtes-du-rhône. Parce ce que des petits bordeaux qui sont tellement différents d'un grand bordeaux, il y en a beaucoup plus que des petits bordeaux qui peuvent être confondus avec des grands bordeaux. Quand je dis confondus, je renvoie à l'expérience avec mes étudiants, ça marche à tous les coups. On peut prendre quelques excellents vins de Côtes, quelques excellents vins de Castillon, quelques excellents bordeaux supérieurs, on les met au milieu d'un quarteron de crus bourgeois ou de crus classés, les gens ne font pas la différence. Sauf que ces vins-là sont minoritaires.

Ces vins-là, ils sont arrivés comment ? Ils sont arrivés grâce aux progrès de l'œnologie qui par le biais des Centre d'Etudes Techniques Agricoles, des laboratoires d'œnologie qui ont diffusé dans la campagne auprès d'un certain nombre de vignerons enthousiastes. Ceux-ci ont réussi à créer de petites marques de bordeaux bien faits, que l'on peut déguster avec agrément dans la restauration, les brasseries, etc. Ces vins-là, ceux que j'appelle les « bons petits bordeaux » ne sont pas dans une situation économique très brillante parce qu'ils coutent chers à produire car il ne faut pas de culture industrielle, il faut un minimum de respect de l'environnement, non pas simplement dans l'intérêt du consommateur mais simplement pour faire du bon vin. Donc c'est une viticulture qui coute cher pour des vins qui ne valent pas chers. Ce sont des vins qui valent moins de quinze euros et la plupart se vendent plutôt autour de dix euros, voire moins de dix euros.

Ces vins-là sont en confrontation brutale avec les bordeaux de moins de 3 euros car ils appartiennent exactement à la même catégorie d'appellation, même s'ils sont faits autrement. Ces bordeaux relèvent d'une œnologie qui n'est pas bordelaise, qui est languedocienne, industrielle, qui n'est pas enseignée dans notre institut et qui s'est trouvée diffusée à Bordeaux. Cette œnologie repose sur :

- **1 - le chauffage de vendanges**<sup>24</sup>. Comme la macération carbonique, c'est un système à dépersonnaliser l'origine. Deux vins à chauffage de vendanges, un bordeaux à chauffage de vendanges et un côtes-du-rhône à chauffage de vendanges auront le même goût. En tous cas, je ne sais pas les distinguer. Pourquoi le chauffage de vendanges ? Parce que lorsque l'on cultive de la vigne sur des terrains froids, limoneux, profonds et que l'on a un feuillage abondant et retombant avec les raisins dessous, ceux-ci restent verts et ont goût de vert. S'il fait beau il garde le goût de vert mais s'il fait mauvais, en plus il pourrit. Donc dans un certain nombre de situation, il est pourri et vert. Avec des raisins pourris et verts faire du bordeaux rouge c'est compliqué. Heureusement il y a le chauffage de vendanges, donc on détruit l'enzyme d'oxydation, la laccase, capable de produire la casse oxydative des raisins pourris. Avec le chauffage, elle est détruite. De plus on extrait la couleur avant qu'elle n'ait été détruite par la pourriture. Cette méthode d'extraction donne un goût un peu douceâtre qui

---

<sup>24</sup> Le chauffage de la vendange est l'étape initiale de nombreuses options technologiques de plus en plus développées en France et dans le monde. Cela permet d'adapter la qualité des vins rouge aux objectifs de l'œnologue et des attentes des consommateurs, donnant des vins rouges fruités plus identifiables par le cépage.

peut, dans un premier temps faire illusion mais ensuite on ne peut pas avoir de différence entre l'argile, la grave, le calcaire, etc. C'est un premier système de **gommage du terroir**.

- 2 – Le second gommage est apporté par le trempage, **l'infusion avec les extraits de bois** sous toutes ses formes, les granulats, les chips, les douelles, jusque pendant la vinification. On encuve ces extraits avec le raisin pour qu'à la fin on obtienne un boisé bon marché qui puisse donner à certains l'illusion qu'ils boivent un grand vin. En fait ce sont des méthodes qui viennent du Nouveau Monde, de l'Argentine, du Chili, pays où elles ont été mises au point pour nous prendre des parts de marché. Devait-on empêcher tout cela ou pas ? Je n'en sais rien, je ne me place pas de ce point de vue-là. Je constate qu'aujourd'hui dans la catégorie « petits bordeaux » on retrouve deux types de vins qui sont radicalement différents, l'un qui est inspiré par les grands bordeaux et l'autre qui est la recherche d'un goût différent, ubiquiste et qui à mon avis n'est pas foncièrement différent de ce qui peut se faire ailleurs, par exemple dans le Languedoc. A cela s'ajoute la **culture quasi mono cépage du merlot**, ce qui finalement vient rééquilibrer un abus qui avait conduit à planter du cabernet partout, y compris dans des endroits où il ne pouvait pas murir. Il fallait réformer les abus mais de là à ce qu'il n'y ait plus de cabernet ni franc, ni sauvignon, dans une bouteille d'un vin qui s'appelle bordeaux, il y a là une atteinte à l'image de Bordeaux. C'est facile de s'ériger en procureur ! Tout ça c'est fait petit à petit avec l'espoir de résoudre des problèmes, de sortir des difficultés. On en est là aujourd'hui.

L'œnologie dans tout cela ? Il y a une œnologie des bordeaux qui est la même pour grands et petits bordeaux. Mais il y a aussi, à côté, une œnologie industrielle qui ne vient pas de Bordeaux – ce n'est pas d'ici qu'on a inventé le chauffage des vendanges et on n'a pas non plus inventé le trempage des « douelles »<sup>25</sup> dans les cuves – et qui crée une certaine confusion à l'intérieur de la masse des petits bordeaux.

Chose assez étonnante, il n'en est pas de même pour les blancs. Il y a moins de différence entre un vin blanc fait à Targon, au château Sainte-Marie par exemple, même parfois certains vins de cave coopérative comme celle des Hauts de Gironde où l'on achète le vin qui entre dans le n°1 de Dourthe et dont je fus l'un des pères il y a 30 ans, il y a moins de différence entre ces vins et un vin de grave, car c'est la même œnologie, qu'entre un vin de chauffage de vendanges et un bon vin de Côtes ou un bon fronsac, parce que là c'est la même œnologie.

Tout cela est fort embêtant, car comme il n'y a pas de justification par le prix, cette masse de bordeaux est dans une spirale déflationniste depuis des années. Un petit château de Bordeaux est passé en 20 ans, de (équivalent) 1€15 en 1990 à 1€25 en 2010. Donc il a perdu beaucoup de valeur. C'est statistiquement le niveau de prix correspondant au goût international. Si on est dans un Moulis, cru bourgeois, où l'on retrouve le goût du bordeaux, on est passé de 7€60 à 15€ en euros courant, disons qu'on a sauvé les meubles, on n'a pas perdu de valeur. Dans un 5ème cru on est passé de 14€ à 83€ et dans un second cru de 15€ à 110€...

Celui qui a conservé le goût du bordeaux, à quelque niveau de la hiérarchie, a tenu le coup. Celui qui est arrivé de rien, ex-nihilo, en appliquant des méthodes viticoles peu réfléchies, avec des pratiques œnologiques importées de toute la planète, même dans le cadre des AOC qui auraient dues l'éviter, tout cela a conduit à la catastrophe actuelle. Et aujourd'hui il est extrêmement difficile de défendre sur les marchés extérieurs le petit

---

<sup>25</sup> Pièce en bois de chêne qui forme avec d'autres la paroi des tonneaux.

bordeaux parce qu'il est noyé dans une masse de bordeaux tellement bon marché que l'image de la qualité de ce vin est totalement déconnectée des grands bordeaux.

*CERVIN : Quel est l'avenir de ces petits bordeaux ? Quelles perspectives s'offrent à leurs producteurs aujourd'hui ?*

**Denis Dubourdieu** : Je suis assez pessimiste parce que personne ne veut y réfléchir. Les caves coopératives sont les patrons de ce système. Les caves roulent pour elles-mêmes. Elles ne roulent pas pour l'appellation. Chaque organisation se soucie de sa survie. Ce n'est pas particulier aux caves. Pour l'Université c'est la même chose. De temps en temps il faut quand même se poser la question d'où l'on vient et où on va. Parce que si on ne sait pas d'où l'on vient, on ne peut pas comprendre où l'on va. Un des gros débats, qui n'a pas été correctement tranché par démagogie, c'était le débat des densités de plantation et de la répartition des cépages sur les différents sols. On a fait comme si tout Bordeaux avait vocation à faire du bordeaux rouge sous prétexte qu'il y a Lafitte, Pétrus et Margaux. Non.

Ce qu'il y a de dramatique c'est que, sur la carte pédologique de l'Entre-deux-Mers, réalisée par Xavier Choné<sup>26</sup>, on s'aperçoit que cette appellation recèle la plus grande quantité de bons terroirs de toute la Gironde, en valeur absolue mais, hélas, pas en valeur relative. Le fait de ne pas avoir voulu cartographier, comme on l'a fait dans le Douro ou dans beaucoup vignobles, l'aptitude des parcelles à faire un vin que l'on avait jamais fait avant, a conduit à la situation actuelle où des terrains profonds et fertiles ont été planté en vignes rouges alors qu'ils auraient gagné à rester en vignes blanches. On a répondu qu'on ne le vendait pas mais dans le même temps, le même type de vin a été produit dans le Gers. Dans les bistrots de la rue Sainte-Catherine on boit aujourd'hui du Tarriguet, fait avec du sauvignon, du gros manseng et du colombarde surtout, qui est le cousin du sauvignon. Dans la présentation de ce vin sur internet, mes travaux à Bordeaux sont mis en avant car le directeur du château Tarriguet a suivi les cours du DUAD avec son épouse. Ce qui est extraordinaire c'est que l'on a abandonné quelque chose que l'on faisait mal et d'autres le reprenne et le font beaucoup mieux. Est-ce que l'on reviendra en arrière ? Je ne la crois pas.

Donc on a mis de la vigne rouge sur des terrains profonds et en plus on l'a mis à la pire des densités poussant la vigne à la vigueur et l'empêchant de réaliser, ce qui est le rendez-vous magique de la vigne à raisins rouges, **l'arrêt de la pousse au moment de la véraison** pour que le raisin commence de murir. Pour que la vigne s'arrête de pousser elle doit à un moment donné rencontrer la contrainte hydrique, le stress hydrique. Pour qu'elle rencontre le stress hydrique, il faut deux conditions : des sols à faible réserve en eau, et donc certainement pas la bouillène profonde, et une assez forte densité de plantation pour que la surface foliaire génère assez d'évapotranspiration afin d'enlever l'eau excédentaire des sols. Ainsi à un moment donné le système ralentit, au moins dans un bon millésime, la vigne s'arrête de pousser, la véraison s'enclenche et l'on a un raisin qui a goût de raisin et non pas un raisin qui a goût de feuille comme c'est le cas quand la vigne continue de pousser pendant que le raisin mûrit. La production de composés phénoliques par la vigne est une réponse au stress hydrique. Avec la méthode Lenz-Moser on a introduit à Bordeaux une viticulture qui nie absolument cette réalité biologique. Alors la biologie, c'est comme l'économie, un beau jour elle finit par se rappeler au bon souvenir de ceux qui l'on oublié.

---

<sup>26</sup> X. Choné, Contribution à l'étude des terroirs de Bordeaux : étude des déficits hydriques modérés, de l'alimentation en azote et de leurs effets sur le potentiel aromatique des raisins de *Vitis vinifera* L. cv. Sauvignon blanc, Thèse de doctorat en Sciences biologiques et médicales, œnologie et ampélogie, soutenue en 2001 à Bordeaux 2 sous la direction de Denis Dubourdieu.

Reviendra-t-on en arrière ? Il y a un travers décrié depuis bien longtemps : « *Dieu se rit des hommes qui se plaignent des conséquences alors qu'ils en chérissent les causes* »<sup>27</sup>. On se plaint que le bordeaux n'ait plus une bonne cote et soit moins excitant que du Croze-Hermitage ou du Gigondas sur les marchés extérieurs, moins excitant qu'un Rioja, tout simplement parce qu'il y a une plus forte continuité entre le petit Rioja et le gran reserva qu'il y en a entre un Canon-Fronsac et un modeste bordeaux.

Donc aujourd'hui qu'est-ce qui va se passer ? Une façon de sortir par le haut du système, et que Bordeaux est en train de négocier trop tard, ce sont les rosés. Que peut-on faire sur un terroir qui n'est pas un terroir de rouge, sur lequel il y a de la vigne rouge ? Du rosé. Parce que précisément si l'on a de la vigne rouge sur un terroir de rouge, mon expérience de consultant en Côte de Provence m'a enseigné que l'on ne pouvait pas y faire un bon rosé. Pour faire un vin rosé il faut une pellicule peu colorée. Or un bon terroir de rouge c'est celui qui permet une pellicule colorée ; faire un bon rosé avec du raisin noir, c'est la quadrature du cercle, il faut le décolorer au charbon et on enlève alors toute sa qualité. Et puis le bon rosé ne doit pas avoir un degré alcoolique trop élevé, et puis il doit avoir une acidité plus élevée et puis il doit avoir de l'acide malique, toutes qualités que l'on peut avoir sur les petits terroirs de rouge qui sont ipso-facto soit de bons terroirs de blancs soit d'assez bons terroirs de rosés. Parce qu'un terroir, ce n'est pas bon en soi, il est bon pour faire un produit donné. En toute chose il faut considérer la fin. Pour les terroirs c'est pareil. Faire un bordeaux blanc à Haut-Bailly est compliqué car sur les terrains à forte contrainte hydrique des graves de Léognan on met du rouge et si on y met du blanc il vaut mieux les mettre sur les terrains argilo-calcaires ou sur les bas-fonds comme c'est le cas à La Louvière ou à Carbonnieux... Donc ce ne sont pas les mêmes terroirs qui font le rouge et le blanc, même à Chevalier.

*CERVIN : Pourquoi un bordeaux est ainsi toujours assimilé à un grand vin ? Pourquoi cette image de grand vin ?*

**Denis Dubourdieu** : Le marketing du bordeaux est un marketing de grand vin. Pour vendre un vin le négoce est obligé de le faire par taux de substitution décroissant et à la carte il a des 1er crus mais aussi, parce que tout le monde ne peut pas les acheter, des seconds, des troisièmes et ainsi de suite et il y a toujours une filiation. Puis après il y a les crus bourgeois et puis quand on en arrive aux marques, alors on est obligé de raconter une histoire, dire que c'est pareil. Et si c'est pareil, c'est tant mieux. C'est le cas par exemple du N°1 de Dourthe, blanc comme rouge, qui permet une bonne expérience au restaurant, tout simplement parce qu'il a le goût du bordeaux, ce n'est pas fait avec du chauffage de vendanges, ce n'est pas cuit, ce n'est pas trempé avec du chêne en poudre, etc. Il a vraiment le goût du bordeaux, seulement il ne vaut pas trois euros, parce qu'on ne sait pas le faire à trois euros. Le drame de Bordeaux c'est sans doute de ne pas avoir le courage de dire, **en dessous de ce prix-là, on ne sait plus faire** ; les Champenois ont dit en dessous de 15 euros cela ne peut pas être du champagne. La régulation s'est effectuée par le jeu de l'offre et de la demande. Mais quand l'offre est telle, quand il y a trois millions de petits bordeaux, le prix du raisin, le prix du vin dégringole à un point tel que c'est un cercle vicieux pour avoir toujours plus de rendement, avoir toujours moins de pieds de vigne, avoir des méthodes de production qui sont toujours plus industrielles.

Pourquoi le blanc s'est arraché ? Je pense qu'il n'y avait pas assez de crus de blanc, classés, connus, diffusant dans le Monde des volumes importants pour que Bordeaux ait une image de blanc. Restait alors l'Histoire, qui est celle des vins blancs de table et quelques vins

---

<sup>27</sup> Bossuet, extrait d'un Sermon

blancs de crus, mais sans relation. Dans les années 1934, le Latour-Martillac blanc était un grand vin blanc que l'on pouvait comparer avec des bourgognes mais personne n'a jamais fait le lien avec un petit vin blanc moelleux qui était destiné à être servi au facteur quand il faisait la tournée. Il s'agissait de deux produits totalement différents. Des petits vins rouges, il y en avait beaucoup moins à l'époque car l'espace était occupé par le blanc. Tout ceci n'est pas sans relation avec la chute actuelle des grands vins liquoreux qui est dramatique, qui sont pratiquement aux abonnés absents.

On ne peut pas me dénier la possibilité de m'exprimer ainsi sur le sujet car des petits bordeaux j'en ai pris au plus bas à Reynon pour en faire des bons bordeaux, en rouge comme en blanc. C'est un vignoble que j'ai trouvé à deux milles pieds par hectare, que j'ai arraché pour le replanter à six milles. Il a fallu beaucoup de volonté pour sortir ce vignoble des sentiers battus, sentiers battus dans lesquels le reste de mon village est resté. Quand je regarde les vignes voisines, elles sont toujours à trois mille pieds par hectare... Le modèle inventé dans les années 70 est perpétué jusqu'à aujourd'hui... Certains continuent encore à planter large, ce qui n'était pas forcément idiot pour faire des blancs. Mais pour faire des rouges et imaginer que l'on aurait de la couleur, il a fallu aller chercher le chauffage de vendange pour la trouver. Il y a eu un enchaînement vicieux entre des choix viticoles et des options œnologiques qui sont ensuite devenus obligatoires.

*CERVIN : Puisque tu viens de nous parler de choix, abordons maintenant le contexte scientifique dans lequel ont été effectués ceux-ci, dans lequel se sont déroulées toutes ces mutations que tu viens de décrypter.*

## L'école bordelaise

*CERVIN : L'école bordelaise c'est tout d'abord une formidable machine à transmettre les savoirs et les savoir-faire. Quelles ont été les grandes manifestations de l'évolution de l'enseignement depuis Peynaud ? Qu'est-ce qui a changé ?*

**Denis Dubourdieu** : Le contenu et j'espère que cela durera. Ce qui faisait la qualité de l'enseignement de Jean Ribereau-Gayon et d'Emile Peynaud, c'est qu'ils étaient à la fois de grands scientifiques - Jean Ribereau-Gayon était un grand scientifique de formation, Emile Peynaud un grand scientifique autodidacte - mais ils étaient aussi, surtout Peynaud, de véritables praticiens, pas simplement des praticiens de laboratoires, des praticiens de la vinification. Dans les écrits de Peynaud, dans les cours de Peynaud – que je n'ai pas suivis parce que j'ai eu la malchance d'être formé à Montpellier en œnologie<sup>28</sup> – il y avait directement **l'expérience du vinificateur éclairé par le savoir du scientifique**, du chercheur. A l'époque c'était unique. Evidemment moi qui ne l'ai pas connu, parce que j'avais des maîtres qui n'avaient jamais mis les pieds dans une cave, je pouvais mesurer la différence. Ils étaient peut-être moins bons en sciences mais surtout ils étaient moins bons vinificateurs. Le contenu a changé mais ce souci constant d'aller de la théorie à la pratique, de la pratique à la théorie, une sorte de maïeutique, **faire sortir de la pratique des idées pour la recherche et de la recherche des applications pour la pratique**, c'est quelque chose qui est typiquement bordelais. D'ailleurs si ce n'avait pas été typiquement bordelais, on n'aurait pas eu l'ISVV parce que la profession s'en serait totalement désintéressée.

Le contenu a changé parce que les étudiants ont changé. Au début on les prenait au bac et on en faisait des bac +2 ; après on a fait des bacs +4, maintenant on les prend à la fin de la licence et on en fait des maîtres. Le DNO est niveau master1. Je ne sais pas si tout cela était

---

<sup>28</sup> En viticulture, à Montpellier, j'ai eu le plus bel enseignement du Monde

nécessaire - il y a eu beaucoup d'inflation dans les études en général<sup>29</sup> – mais en tout cas le niveau théorique a changé. On a toujours essayé d'associer l'expérience à la recherche. Aujourd'hui je fais une grande partie des cours de vinification après avoir fait une grande partie des cours de fermentation et mon expérience je la puise dans mes voyages – je crois qu'il y a peu d'autres exemples dans le monde car je vis ici, en Bourgogne, en Alsace, en Provence, en Hongrie, au Portugal, en Grèce, au Japon, etc. - dans les grandes régions classiques où l'analyse de la pratique empirique par un scientifique est la plus intéressante. En dehors de gens sympathiques, je n'ai jamais rien appris dans mon métier ; en revanche chaque voyage en Bourgogne, en Piémont ou à l'Hermitage me donne matière à réflexions et améliorations. Quand je fais le cours sur la vinification en blanc ou sur la vinification en rouge, je ne le fais pas comme si j'avais simplement écrit le traité d'œnologie. Et Emile Peynaud ne le faisait pas comme s'il ne vinifiait pas du margaux ou du vin du marquis d'Antinori.

Parmi les changements, l'enseignement de la dégustation qui a pris une place beaucoup plus importante que par le passé. Par rapport à l'époque d'Emile Peynaud, on connaît beaucoup plus de molécules responsables des défauts et on peut cartographier la sensibilité de chaque étudiant par rapport à ces molécules-clés du vin comme aussi quelques molécules-clés de la qualité. Donc les étudiants sont mieux formés à la dégustation qu'ils ne l'étaient à l'époque, le DUAD<sup>30</sup> jouit de toujours plus de faveurs. Et puis il y a aussi le rôle des stages qui a changé. Autrefois le maître de stage était un modeste maître de chai. Aujourd'hui c'est toujours un maître de chai-œnologue, quelques fois même ingénieur-œnologue. Donc le niveau de langage et d'analyse du vin a considérablement changé, à Bordeaux, comme partout.

*CERVIN : Peut-on affirmer qu'il y a une école d'œnologie bordelaise ?*

**Denis Dubourdieu :** Il y a une école d'œnologie bordelaise et j'espère qu'elle perdurera. A mon avis elle ne peut perdurer que par **l'association d'une excellence scientifique et d'une véritable expertise pratique du métier**, par un contact étroit et réciproque avec la profession, ce qui n'existe pas en Bourgogne et n'existe pas aux Etats-Unis. Je cite toujours l'exemple du drame phylloxérique aux Etats-Unis : la seule fois où les universitaires de Davis ont donné une préconisation en matière de porte-greffe, ils ont conseillé un porte-greffe qui n'était pas résistant au phylloxera, ce que tout le monde savait en France depuis les années 1930. Moi j'étais en cours à Montpellier et Branas<sup>31</sup> disait « *La Californie vous la verrez replantée intégralement parce que la première qualité d'un porte greffe, c'est de résister au phylloxera* ». Or l'aramon x rupestris Ganzin<sup>32</sup>, on sait depuis les travaux de Ravaz (1902) qu'il ne résiste pas au phylloxera. Ça c'est sur le fond.

Après c'est sur la forme, sur les hommes, j'espère que cela durera aussi. Je n'en suis pas sûr parce que la spécialisation du chercheur, la nécessité de se focaliser sur un domaine très étroit de la connaissance, l'isole d'une vision généraliste, synthétique et pratique. Je pense que j'ai été recruté par Pascal Ribereau-Gayon, parce qu'il voyait bien que parmi mes collègues, j'étais celui qui risquait le plus d'avoir à terme, le maximum de pont entre la théorie et la pratique. Yves Glories aussi, mais il était moins impliqué dans la viticulture. Toutefois l'enseignement d'Yves Glories était nourri aux mêmes mamelles que celui d'Emile Peynaud. C'est ma vision synthétique, y compris économique qui a fait naître l'ISVV. J'ai un

<sup>29</sup> Quand je corrige les copies, je vois plutôt une évolution négative qu'une évolution positive de l'augmentation de la durée d'études

<sup>30</sup> Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation, dirigé par Gilles de Revel dont les principaux travaux portent sur l'analyse sensorielle.

<sup>31</sup> Jean Branas (1905-1998) Professeur de viticulture à l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier.

<sup>32</sup> Il est issu d'une hybridation interspécifique entre *Vitis vinifera* variété aramon et *Vitis rupestris* variété ganzin n°1. Fait par Victor Ganzin en 1879, il a été créé au moment de la reconstitution du vignoble face au désastre du phylloxera.

doute pour l'avenir et je me suis battu pour qu'on fasse recruter Axel Marchal qui est aujourd'hui maître de conférences, qui a fait les plus beaux travaux chimiques qui aient été fait en œnologie depuis longtemps : isoler dans une thèse dix molécules qui ont un goût et dont on ignorait l'existence dans la nature, les trouver dans la barrique de chêne, ce n'est pas trivial. En même temps il est passionné de dégustation et chaque année se réserve du temps pour vinifier. Je pense que, je fais là un pronostic et les historiens diront plus tard si je me trompe, je pense qu'un jour il pourra prolonger, continuer, etc., la tradition de l'œnologie bordelaise liée à la pratique et même dans une certaine mesure de la viticulture liée à la pratique. La viticulture montpelliéraine était plus liée à la pratique que l'œnologie.

Tout cela c'est sur les hommes. Après pour résumer sur le fond, ce qui distingue l'œnologie bordelaise des autres œnologies pour les vins rouges, en termes de vinification, c'est **l'extraction fractionnée** : on ne fait pas un bon vin en extrayant tout ce qu'il y a dans le raisin. L'obsession constantes des méditerranéens est toujours d'extraire tout ce qu'il y a dans le raisin par les machines, à Montpellier en particulier. En Bourgogne, on peut dire que l'œnologie est restée toujours débutante. J'ai connu l'œnologie d'un monsieur qui s'appelait Bergeret, c'était un empiriste qui faisait des cours d'œnologie, il avait de vagues notions de chimie, il n'a jamais été professeur. Ensuite il y a eu Feuillat. C'était un homme excellent, un ami très cher, qui a essayé d'associer, avec un certain talent, la théorie et la pratique, mais il a été très critiqué par sa hiérarchie universitaire parce que l'on trouvait qu'il n'était pas assez scientifique. Et après l'université a procédé à des recrutements de maitres de conférences, dont des Bordelais, qui sont pris dans la conduite de leur carrière et qui ne vont pas sur le terrain, qui n'en ont pas forcément le goût et que la profession ne sollicite pas. C'est quand même fort que le plus gros problème que la Bourgogne ait eu à résoudre ces dernières années, le vieillissement oxydatif prématuré de ses vins blancs, c'est à Bordeaux qu'on l'a étudié et qu'on a trouvé les remèdes. C'est quand même fort que je sois allé chez Michel Feuillat<sup>33</sup> le convaincre de l'importance de l'élevage sur lies pour l'élaboration des grands vins blancs et que c'est à Bordeaux que le processus fut étudié et non pas en Bourgogne.

L'œnologie de Reims, notamment sous l'influence d'Alain Maujean, a été une œnologie tout à fait exemplaire mais limitée à l'application du Champagne ; les travaux qui ont été fait sur la réduction, sur le gout de lumière et plus récemment sur la formation des bulles, c'est une jolie association de la science et de l'application. Après le reste, ça ne m'a pas frappé...

A Bordeaux nous formons des professionnels, des étudiants qui savent à peu près vinifier, qui savent analyser le vin. Dans mon sac à malices de consultant, la boîte à outils est bordelaise. Ce n'est pas par chauvinisme et si je trouve quelque chose de bon ailleurs, je l'utilise. Une chose que Bordeaux a découvert pour les blancs, c'est peut-être moins vrai pour les rouges, disons que c'est plus négligeable pour les rouges, c'est le rôle absolu, essentiel de la levure dans l'expression du caractère de la variété et par la même du terroir. En blanc, la levure c'est le zoom de la caméra. C'était très contesté. Pasteur en avait émis l'hypothèse. Après ça a été très discuté et c'est à Bordeaux qu'on l'a mis en évidence. Aujourd'hui tout le monde en est convaincu mais ailleurs, pendant longtemps, les centres œnologiques français et étrangers ont fait de la résistance et essayé de le nier. Après ce sont les scientifiques qui se sont rendus à l'évidence.

*CERVIN : Quels liens existent entre le lieu de production, le terroir pris dans tous les sens du terme et le goût du vin ?*

---

<sup>33</sup> Ingénieur agronome, Docteur es sciences, Maître de conférences à l'Université de Dijon (France), Professeur d'œnologie à l'Université de Bourgogne et Directeur du département d'œnologie de l'Institut de la vigne et du vin à Dijon (France)

**Denis Dubourdieu** : Le terroir, il faut plus en chercher la manifestation que l'explication. **Le terroir se constate par un fait, il s'explique par une théorie.** Mais les théories on en change. La science a toujours changé de théories. Le fait est toujours le même. Le terroir existe quand il est capable de générer un goût que l'on ne trouve pas ailleurs même en s'appliquant, même en essayant de transposer tout. Je ne sais pas faire à Bordeaux le goût de Sancerre. Alors cela ne veut pas dire qu'à Sancerre tout est bon car certains producteurs ne font pas très attention. C'est ça le terroir. Le goût de la syrah que l'on a à l'Hermitage quand on s'y prend bien, c'est un goût que l'on n'a pas ailleurs. Pourquoi on a ce goût ici et pas ailleurs, on a toujours des explications. Ça c'est une première chose.

La deuxième, **le terroir est un combat de l'homme**, qui devine confusément qu'il est capable de faire là quelque chose qu'il ne peut pas faire ailleurs, il le construit, il le fabrique mais pas ex-nihilo. Il le fabrique souvent en surmontant des handicaps qui au début paraissaient rédhibitoires. Il a fallu assécher le Médoc, il a fallu faire les terrasses dans le Douro, il a fallu casser le rocher à Barsac, il a fallu drainer Yquem, enfin s'installer sur un terroir ce n'est pas une espèce d'atterrissage paradisiaque de l'homme dans un endroit béni et puis voilà, tu es dans l'Eden et tu vas faire les vins du Paradis. Cela ne se passe pas du tout comme cela dans la réalité. Il y a des terroirs qui aujourd'hui n'ont pas encore livré leurs secrets, dont les vins n'ont pas encore livré leur potentiel y compris dans des petites appellations. Quand j'ai fait dresser la carte de l'Entre-deux-Mers à Xavier Choné, on s'est aperçu que l'Entre-deux-Mers recèle, en valeur absolue, la plus grande quantité de graves, d'argiles et de calcaires de grandes qualités pour la culture de la vigne de tout le Bordelais. Mais malheureusement il recèle aussi la plus grande quantité de limons, de sables. L'infortune de cette région est le manque de visibilité des terroirs. Et je dois dire que pour m'y être essayé, ce n'est pas si facile. Pour moi la petite appellation est une casserole, un boulet qui est d'autant plus lourd que tu es dans une vieille région. Personne aujourd'hui, personne n'est capable de croire qu'il peut y avoir un nouveau terroir en Entre-deux-Mers.

Un nouveau terroir en Chine, tout le monde le croit. Avec un de mes anciens élèves chinois on a fait une petite expérimentation de plantation dans le désert du Ningxia en Chine. Là on a trouvé un truc merveilleux, ce n'est pas fait encore, mais tous les journalistes seront là. Mais si je dis : « à *Tabanac* il y a un truc merveilleux », ou à Béguey, au hasard, alors on me répond : « ça on connaît »... Pour avoir cotisé dans tous les sens du terme, physique, moral et surtout financier et intellectuel, je peux vous dire que faire émerger une priorité dans une région qui n'est pas une appellation communale à Bordeaux, c'est extrêmement difficile. J'ai découvert un terroir, une partie de la vallée du Rhône qui s'appelait autrefois les Coteaux du Tricastin et qui s'appelle aujourd'hui Grignan-les-Adémar. Il y a à peu près 150 ha de galets roulés qui sont à peu près l'équivalent de Châteauneuf du Pape, mais avec un climat très différent, plus froid. On y fait des syrahs absolument extraordinaires, merveilleuses, une espèce de velours d'Ambroisie. On me dit ; « attendez, c'est les coteaux de quoi ? Grignan de quoi ? » C'est terminé, on s'arrête. Je n'ai pas investi là mais mes clients qui ont investi, je pense qu'il leur faudra 40 ou 50 ans pour s'imposer, indépendamment du goût du vin. Quand on goûte un vin, on n'est pas objectif, on est perturbé par l'appellation, on a toujours un doute et si on trouve bon et que ça vient d'un coin pas connu, on remet en doute son goût. On se dit ce n'est pas possible. Peut-être qu'un jour ça changera avec une génération différente, mais c'est difficile et je dirai, en étant extrémiste, que **les préjugés font partie du terroir**, les préjugés des producteurs comme les préjugés des consommateurs.

Par exemple, à Reynon, j'étais persuadé que c'était un terroir de blanc. Alors au début j'ai fait beaucoup d'efforts en blancs. Il m'a fallu 20 ans pour voir que je pouvais aussi faire des grands vins rouges. Mais je n'avais pas fait les efforts avant. C'est un préjugé. Et si moi, et je ne parle pas à la 3<sup>ème</sup> personne, j'ai des préjugés, j'imagine que mon voisin il en a de bien pires ! Donc dans bien des endroits on ne fait pas l'effort de s'appliquer parce que l'on croit

que ça n'en vaut pas la peine. C'est comme ne pas faire l'effort de mettre un enfant dans une filière prestigieuse parce que l'on croit qu'il n'en sera pas capable. C'est un préjugé, peut-être qu'au fond il est bien meilleur que cela... Donc il y a les préjugés des producteurs et il y a les préjugés du consommateur qui se dit, statistiquement, dans cette région ce sont des vins pas chers, donc s'il y en a un qui est cher, c'est du vol, pour cette appellation c'est du vol. Aujourd'hui un vin vendu 10 €, on considère que ce n'est pas cher, mais il y a quelque année ce n'était pas le cas, pour une appellation qui n'est pas communale à Bordeaux, quand le reste de l'appellation se vend à 4 ou 5 €. Alors on va dire celui qui vend à 10 ou 15 € et bien c'est du vol. Pour ce prix je peux avoir un petit médoc. Et donc on achète un petit médoc ou un moyen médoc. Et donc ces appellations ne peuvent pas émerger si elles ne sont pas subventionnées en quelque sorte. J'ai subventionné Reynon, ce sont mes autres propriétés qui ont subventionné Reynon, plus mon travail de consultant, sans cela Reynon n'aurait jamais émergé. Donc **le terroir n'est pas dissociable des préjugés** à la fois des producteurs pour qu'il dépense de l'argent et des consommateurs pour qu'ils acceptent que cela fasse partie de la catégorie des grands vins.

*CERVIN* :. On parle beaucoup de la crise des appellations. Sont-elles vraiment menacées ?

**Denis Dubourdieu** : Elles sont en crise à cause de l'inflation, comme le baccalauréat. Quand on décide de donner le baccalauréat à 80% d'une classe d'âge, on ne peut pas se dire que le baccalauréat va avoir la même valeur que quand il n'y en avait que 20% ou 30% d'une classe d'âge, indépendamment des problèmes d'inégalités sociales, ce qui est un autre problème. Je pense au niveau de l'exigence. J'ai siégé à l'INAO deux mandats. Chaque fois que j'y allais on créait une appellation, les coteaux, les Grés de Montpellier, etc., des appellations il y en a partout, donc l'appellation a tué l'appellation.

**Alors l'avenir je ne le vois pas.** Je sais qu'il y a aujourd'hui des personnalités qui jouent un rôle éminent dans le Sud, je pense notamment à un homme que s'appelle Gérard Bertrand<sup>34</sup>, c'est un négociant, il a fait quelque chose de tout à fait remarquable, il a fédéré les vigneron, c'est tout à fait remarquable, il a une vision... une vision qui ne soit pas démagogique. Alors l'appellation revendiquée comme moyen de se distinguer, camp retranché d'Astérix, face à la mondialisation, ou même esprit village pour se distinguer du village voisin, c'est encore le fondement de toutes les politiques viticoles.

Il y a quelque chose aussi qu'il faut quand même considérer, parce qu'on l'oublie toujours, nous sommes la première génération à avoir vécu la fin du vin ration alimentaire, boisson quotidienne des peuples méditerranéens. Le 20 l/hab. en Espagne et le 30 l/hab. au Danemark aujourd'hui illustrent le cas. Il y a là un problème spécifique, qui est un problème humain très compliqué né de la disparition de l'usage du vin de table, de l'usage du vin coupé d'eau. Quand je suis arrivé à l'Institut d'œnologie, Jean-Noël Boidron faisait chaque année une dégustation de vins de table. Il disait « *Voyez ce qui fait la qualité d'un vin de table, le goût qu'il doit avoir. Il doit être bon coupé d'eau* ». C'est pour ça qu'il faut qu'il soit acide, c'est pour ça qu'il ne faut pas qu'il fasse la fermentation malolactique. Mes bons maîtres à Montpellier disaient « *Il ne faut pas faire la fermentation malolactique pour les vins de table parce que c'est dangereux, ça peut provoquer la piqure lactique* ». Là n'était pas la question,

---

<sup>34</sup> Ancien rugbyman international, Gérard Bertrand a construit en partant du vignoble familial de Villemajou, dans les Corbières, sur le terroir de Boutenac, un empire qui se compte en millions de bouteilles vendues chaque année et comprend désormais plusieurs centaines d'hectares répartis sur plusieurs sites : Narbonne-Plage, avec le vaste Château L'Hospitalet en gérance (IGP Pays d'Oc et Coteaux du Languedoc), La Livinière (Château Laville-Bertrou), Bizanet (Cigalus en IGP Aude) et, plus récemment, Limoux (Domaine de l'Aigle).

il fallait que le vin reste assez acide pour que, coupé d'eau, il fasse une bonne boisson méditerranéenne, parce que ça devait être rafraichissant. Mais ce vin là il n'existe plus.

**L'appellation quand elle avait en face d'elle les vins de table, elle existait** ipso facto, l'appellation c'était le vin qui n'était pas bu tous les jours et qu'on réservait à la fête. Maintenant les vins qu'on réserve à la fête, ils existent partout, ils existent plus qu'avant. Certes les occasions de fête se sont multipliées, les gens vont davantage au restaurant, il y a eu une élévation du niveau de vie jusqu'à une époque récente chez nous, une élévation du niveau de vie qui se poursuit ailleurs. En Angleterre, aux Etats-Unis, etc., les occasions du vin festif se multiplient, l'occasion du vin de table n'existe plus. Mais le vignoble, les lieux sur lesquels on faisait des vins de table existent toujours. Certes il y a eu des arrachages mais l'idée c'est quand même que Bordeaux était aussi un vignoble de vins de table – on a simplement oublié dans notre propos 3 millions d'hl de bordeaux – et ils ont bénéficié, autant que les autres des progrès de l'œnologie. De plus la mondialisation a conduit à planter partout de la vigne pour faire du vin festif. Donc le vin festif est soumis à une concurrence phénoménale et les acteurs des vignobles se sont dit : « *faisons du bordeaux* »...

Pour conclure je rappellerai qu'à Bordeaux **le continuum de goût entre le grand bordeaux et le bordeaux simple est plus « mité » qu'en Côtes du Rhône**. En Côtes du Rhône, entre un Hermitage et un Gigondas, ou même un Grignan-des-Adémar dont je vous parlais tout à l'heure, et un côtes-du-Rhône basic, il y a moins de différences gustatives, dans une dégustation à l'aveugle, qu'entre un Saint-Julien et un vin de Targon. Parce que dans ce dernier cas, tout ici est différent. Quand tu te promènes dans les Côtes du Rhône tu vois la même viticulture partout, tu vois les mêmes densités, certes il y a des échelas au nord et il n'y en a plus au sud, mais au sud il n'y en a plus besoin parce que l'on cultive du mourvèdre qui tient tout seul. On voit bien que c'est le même vignoble. Et à Bordeaux, malheureusement, ce n'est pas le même vignoble et surtout il y a eu une languedocisation des méthodes dans les caves coopératives bordelaises.