

Dégustation

Bordeaux 2010, des vins à oublier (à la cave)



(DR)

Le millésime 2010 est d'une qualité renversante, fidèle à sa réputation déjà légendaire. Mais il est moins accessible que le 2009, comme l'a montré une dégustation à l'aveugle organisée fin mai

Pour les amateurs de bordeaux, 2009 et 2010 sont des millésimes à part. Ils ont atteint des sommets qualitatifs après une décennie sans fausse note, faisant grimper les prix à des niveaux stratosphériques. La bouteille des crus les plus prestigieux dépasse allégrement les 1000 francs. Pour l'amateur qui n'entend pas se ruiner, le défi est de trouver les vins qui offrent le meilleur rapport qualité-prix – une démarche pas toujours évidente.

Après avoir organisé l'an dernier une dégustation de 2009, j'ai retenté l'expérience le 28 mai dernier avec le 2010, toujours dans une fourchette de prix entre 15 et 50 francs. J'ai soumis 12 vins dûment chemisés à un jury composé d'amateurs éclairés. Servis en quatre séries de trois, les vins n'ont pas été notés mais hiérarchisés selon les préférences de chacun jusqu'en finale. Le vin préféré obtenait un point, le deuxième deux points et le troisième trois points. Le cru obtenant le moins de points était qualifié pour les demi-finales, accompagné par les deux meilleurs deuxièmes.

Parmi les six vins qui ont atteint les demi-finales, on trouvait, dans l'ordre alphabétique, Château Cantemerle, Château Pouget, La Petite Eglise (2e vin Chateau L'Eglise Clinet), La Tour Carnet, Ségla et Vieux Château Gaubert, le cru le moins connu du lot. Des vins qui offraient souvent une importante masse tannique, beaucoup plus qu'en 2009. Un constat qui confirme le très grand potentiel de garde du millésime 2010, à oublier plusieurs années en cave. C'est tout particulièrement le cas pour Cantemerle, peu accessible, avec des tanins encore très fermes. Une caractéristique qui a entraîné son élimination en demi-finale.

Le jury a noté les trois vins finalistes à égalité parfaite, une sacrée surprise. La Petite Eglise (Pomerol, 42,10 francs chez Gazzar.ch) l'a emporté d'une courte tête en raison du plus faible nombre de points comptabilisés sur l'ensemble des trois tours. Une victoire logique pour un vin composé à 85% de merlot, le plus accessible avec son nez ciselé et complexe, sa rondeur et son fruit très mûr soutenu par une belle fraîcheur. C'est l'échantillon que j'ai préféré à chacun des trois tours.

La Petite Eglise a devancé Château Pouget (62% cabernet sauvignon, 33% merlot et 5% cabernet). Un cru très élégant, dense et fruité (Margaux, 4e grand cru classé, 43,20 francs, également chez Gazzar.ch). L'inattendu Vieux Château Gaubert (Graves, 27,80 francs, Vinotheque-charriere.ch) a décroché la 3e place. Un vin composé à parts égales de merlot et de cabernet sauvignon à l'équilibre magnifique, malgré un volume légèrement inférieur à celui de ses concurrents.

Une très belle dégustation, donc, avec une seule déception. Vainqueur de la dégustation du millésime 2009 l'an dernier, le Clos Canon, deuxième vin de Château Canon (Saint-Emilion), a été sorti dès le premier tour, pénalisé par une finale alcooleuse (14,5% selon l'étiquette). Ce n'est pas le seul vin qui présentait cette caractéristique mise en évidence par plusieurs spécialistes lors des dégustations primeurs.