

Clos Canon 2009, un «second» au sommet

Pierre-Emmanuel Buss

Meilleur millésime que Robert Parker ait jamais dégusté, 2009 présente des prix qui dépassent l'entendement, en particulier pour les crus les plus prestigieux. La solution? Se concentrer sur des deuxièmes vins ou des crus bourgeois qui offrent souvent un excellent rapport qualité-prix

A Bordeaux, 2009 est-il (déjà) le millésime du siècle? La simple évocation de cette année bénie suscite des frissons de plaisir chez les amateurs de vin... et les investisseurs. Et pour cause: le célèbre critique américain Robert Parker a déclaré urbi et orbi qu'il s'agissait du «meilleur millésime qu'il ait jamais dégusté en 32 ans de carrière». Pas moins de dix-neuf châteaux ont obtenu la note maximale de 100 sur 100. Un jugement qui a fait grimper le prix des crus les plus prestigieux à des sommets jamais atteints: 1500 francs la bouteille de Château Latour et 1080 francs celle de Haut-Brion. Un délire absolu.

Beaucoup de vins moins connus, voire franchement anonymes, offrent un excellent rapport qualité-prix. J'en ai eu la preuve en organisant chez moi une dégustation à l'aveugle de sept bordeaux 2009, seconds vins ou crus bourgeois dans une fourchette de prix comprise entre 15 et 50 francs. Le «jury»? Un doux mélange d'amateurs éclairés et de consommateurs lambda, curieux mais peu connaisseurs. Les vins n'ont pas été notés, exercice trop aléatoire avec des non-initiés, mais hiérarchisés selon les préférences de chacun. Le vin préféré obtenait un point, le deuxième deux points et ainsi de suite. Au final, le «meilleur» vin est celui qui a obtenu le moins de points.

Le palmarès a mis en évidence cinq réussites et deux déceptions. Le duo de tête a fait l'unanimité avec le Clos Canon, deuxième vin de Château Canon (Saint-Émilion), arrivé juste devant le Château Phélan-Ségur, cru bourgeois exceptionnel (Saint-Estèphe). Deux vins à un prix très raisonnable au vu de leur qualité (respectivement 31,90 et 42,70 francs chez Gazzar). Le Clos Canon offre une structure moyenne, mais un très joli toucher de bouche avec un fruit sensuel (cerises noires, cassis), une note épicée, des tanins fins et une belle persistance en bouche.

Troisième, le vin le meilleur marché du panel (14,60 francs), le Château Poitevin, un Médoc vainqueur de la coupe des crus bourgeois qui présente un rapport qualité-prix tout à fait exceptionnel. Il a devancé un ovni dans la série, le Château Moutte Blanc cuvée Moisin, un 100% petit verdot concentré et tannique (20 francs), et les Pagodes de Cos, deuxième vin de Cos d'Estournel acheté 50 francs en primeur (69 francs aujourd'hui). Son profil californien et son positionnement dans la dégustation – entre Château Canon et Château Phélan-Ségur – l'ont sans doute désavantagé.

Au chapitre des déceptions, deux vins qui ont été placés de manière unanime aux deux derniers rangs: le Château La Gurgue (Margaux), cru bourgeois vendu 24,90 à la Coop et La Bélière 2009 (23,20 francs chez Vinum SA). Des vins avec de la fraîcheur, mais manquant de structure. Une lacune qui est également apparue à table, lors du repas qui a suivi la dégustation.