

Brillants seconds !

LES PRIX DES GRANDS BORDEAUX ATTEIGNENT DES SOMMETS ET, DE FAIT, SONT DE MOINS EN MOINS ACCESSIBLES AUX BUDGETS DE TOUT UN CHACUN. AVEC LES SECONDS VINS DE CES MÊMES CHÂTEAUX, L'AMATEUR PEUT DE NOUVEAU GOÛTER DANS LA COUR DES GRANDS

par Anne Serres, photographie d'illustration Quentin Salinier

Encore rares et réservés aux plus exigeants des grands crus classés dans les années 1990, les seconds vins sont aujourd'hui la règle dans les domaines bordelais qui comptent. Ils traduisent une ambition pour le premier vin, dont on réduit le volume en opérant une sélection des meilleures cuves. Initialement, il y a vingt ans, on était dans un rapport de 80 % de la production allant dans le grand vin et 20 % dans le second. Cette proportion tend à s'inverser.

Petit frère (et portrait craché) ou cousin issu de germains (avec sa propre personnalité), le second vin entretient avec le premier un lien de parenté qui va du très proche au plus lointain.

Traditionnellement, le second vin est le petit frère du grand vin, né du jus des vignes jeunes et des parcelles moins bien exposées, à boire plus vite, tout en frôlant du doigt le rêve véhiculé par son aîné. Jusqu'à il y a quelques années, les amateurs avertis achetaient le second vin sur les grands millésimes et le premier vin sur les millésimes moins réussis.

Le succès sur les marchés internationaux et la hausse des prix des

grands crus ont renforcé cette logique. Aujourd'hui, le second vin se vend suffisamment bien et la rareté du premier est suffisamment souhaitable pour que certains châteaux soient passés à une parité en volume voire à du 40/60.

Dans ce contexte, le second vin est devenu un vin en soi. Il permet aussi au domaine de revendiquer plusieurs personnalités, en fonction de l'esprit qui gouverne aux assemblages du grand vin et du second. Si rebut il y a, il ne va plus dans le second vin. Les châteaux se dotent encore d'un troisième vin et vendent le seul rebut en vrac. Le second vin devient un vin à part entière, plus cher que bien d'autres premiers vins dans les premiers et seconds grands crus classés, et assis sur un assemblage qui le distingue du grand vin. Dans tous les cas, pour le consommateur, un second vin est la possibilité de s'offrir à moindre coût une part du rêve véhiculé par son aîné.

Sur le millésime 2012, millésime frais, compliqué, où il a fallu trier, on a pu constater que les seconds vins n'ont rien de seconds couteaux en matière d'excellence.



LE JURY

Sylvie Tonnaire, rédacteur en chef de « Terre de vins »

Laure Goy, journaliste à « Terre de vins »

Mathieu Doumenge, journaliste à « Terre de vins »

Anne Serres, journaliste

Laura Bernaulte, journaliste

Audrey Martinez, œnologue et blogueuse

David Beaurain, caviste au Vinset (Bordeaux)

Jan Bussière, sommelier et caviste des Vins Urbains (Bordeaux)

Antoine Medeville, œnologue (Enoconseil)

Pascale Larroche, animatrices d'ateliers de dégustation (Les Ateliers de Bardins, Pessac-Léognan)



NOTRE ORGANISATION

Tous les vins sont dégustés à l'aveugle sans connaissance des prix, chaque flacon porte un numéro d'anonymat, son AOP et son millésime.

Cinq équipes de deux, chaque jury rassemblant, professionnels (cavistes, œnologues) et journalistes. La sélection de chaque groupe a été (re)dégustée, (re)notée et (re)commentée par un groupe voisin. Au final, chaque vin a donc été dégusté, noté et commenté par au moins quatre personnes différentes.

BARÈME DE NOTATION

En dessous de 13/20 : Le vin n'est pas retenu.

13 à 14/20 inclus : Vin agréable, on n'hésite pas à l'ouvrir sans occasion particulière. Il peut s'agir d'un vin en retrait par rapport à son potentiel car trop jeune, dans ce cas-là on le précise.

15 à 16/20 : Vin jugé comme « un très bon vin », on l'achète pour soi, pour offrir, pour le garder.

17/20 et plus : Excellente bouteille, pour soi, pour offrir, pour déguster dans des occasions particulières, par exemple autour d'un plat cuisiné pour cette bouteille-là, ou avec des amis particulièrement amateurs de vins. Avec bien sûr un potentiel de garde.

LA MÉTHODOLOGIE

L'appel à échantillon a été envoyé à 198 propriétés (issues des différents classements du vignoble) leur demandant deux échantillons de leur second vin rouge millésime 2012. Les vins devant être à la vente en France à parution de ce numéro, donc en juillet 2015, six propriétés nous ont fait parvenir un autre millésime, leur 2012 n'étant pas disponible. Au final nous avons reçu 128 cuvées.

La réception des échantillons a été entièrement prise en charge par le Syndicat des bordeaux et bordeaux supérieurs. Nous leur adressons nos plus vifs remerciements pour leur professionnalisme et leur disponibilité, l'équipe de « Terre de vins » se chargeant ensuite de l'anonymat.



AU TOP 16/20

Haut Faugères

ALAIN DOURTHE, DIRECTEUR GÉNÉRAL
DU CHÂTEAU FAUGÈRES

Quelle plus belle façon de célébrer les dix ans d'existence du 2nd vin de château Faugères qu'une place dans le top 10 de notre classement ? Acquis en 2005 par l'entrepreneur suisse Silvio Denz, la propriété de 37 hectares sort depuis lors un second vin chaque année. Assemblage de jeunes merlots (80 %) et cabernets (20 %) de trois à vingt ans d'âge cultivés sur sols argilo-calcaires, il est vieilli en barriques d'un et deux vins. « *Ce n'est pas un monstre de concentration, mais plutôt un vin plaisir sur le fruit et l'élégance des tanins. Avec son bon rapport qualité-prix et la mode des vins au verre, Haut-Faugères a un grand succès en restauration.* » L'export représente plus de 85 % du marché de ce grand cru classé.

à une vendange mûre qui se traduit par des notes solaires, une texture riche qui se déroule sans que rien n'accroche.

S'exprimera pleinement sur un pigeon rôti.

Château Grand-Corbin Les Chemins de Grand-Corbin 2010

15,3/20
18 €

Seul le 2010 était disponible sur le marché, selon la propriété. Un beau vin à qui l'évolution a apporté de la définition dans les arômes : le nez est fleuri (rose, pivoine), élégant, délicat. En bouche, la texture sapide s'appuie sur des tanins serrés et une acidité présente, très agréable. Beaucoup de longueur.

Sur un tataki de thon.

Château Grand-Mayne Filia de Grand-Mayne

16,25/20
18 €

Ce vin mêle harmonieusement finesse et opulence,



avec de l'intensité dans la robe et l'expression des arômes de fruits mûrs et d'épices mais aussi beaucoup de fraîcheur en bouche. Beaucoup de volume.

A marier avec une belle pièce de bœuf grillée sur un feu de sarments.

Château Grand-Pontet Le Dauphin de Grand-Pontet

15,6/20
12 €

Un vin juteux au nez puissant et épicé, entre pruneau et poivron grillé, la bouche est très agréable, les tanins fins et une fraîcheur soutenue par de beaux amers.

A acoquiner avec une cuisine épicée et riche comme des joues de bœuf aux quatre épices.

Château Laroze La Fleur Laroze

16,7/20
15 €

La robe très profonde annonce un nez marqué par le fruit noir (mûre, cassis) très complexe. En bouche, le vin est harmonieux, à la fois très puissant et très élégant, ferme et suave, avec beaucoup de longueur.

Ce vin appelle un plat délicat et expressif comme une bécasse à la ficelle.

Château La Marzelle Château Prieuré La Marzelle

15,75/20
N.C.

Une belle robe pourpre dense prépare le terrain pour un nez très mûr, marqué par un fruit très noir. La bouche est dense, complexe et tenue par des tanins solides.

A attendre où à carafer pour le déguster avec un gibier en sauce, voire un saint-nectaire.

Château Monbousquet Angélique de Monbousquet

14,1/20
11 €

La robe très dense présente des reflets tuilés. Au nez comme en bouche, ce vin s'illustre dans un style classique, très réussi, avec des notes toastées cacotées et poudrées.

Servir avec une volaille rôtie et une purée de céleri.

Château Pavie-Macquin Les Chênes de Macquin

14/20
18 €

Une robe très dense annonce un style intense et très jeune que l'on retrouve dans le nez, encore

marqué par le bois avec de riches notes empyreumatiques. En bouche, les tanins ont besoin de quelques années pour se fondre.

On associera alors ce vin avec une belle poularde rôtie.

Château Sansonnet Envol de Sansonnet

14,5/20
15 €

Une robe très dense et un vin au début d'expression de son riche potentiel à cinq ans. Pour le moment, la matière est serrée, mais quel jus nerveux et gourmand !

A garder et/ou à carafer pour lui faire rencontrer un navarin d'agneau.

Château Trotte Vieille Dame de Trotte Vieille

17,1/20
38 €

Ce vin incarne l'équilibre et la complexité avec sa très belle robe grenat éclatant, un nez entre fruit mûr (cerise, en chair et en noyau) et épices fines (cuir) et une bouche somptueuse qui trace un pont entre rondeur et



AU TOP 17,1/20

Dame de Trotte Vieille

CHRISTOPHE DUSSUTOUR,
RESPONSABLE D'EXPLOITATION
DU CHÂTEAU TROTTE VIEILLE

Le second vin a été créé en 2002 sous le nom de « La Vieille Dame de Trotte Vieille ». Renommé dix ans plus tard « Dame de Trotte Vieille », il prend son envol avec le nouveau classement. Les vignes du château Bergat, également propriété de la famille Castéja, entrant à 90 % dans la composition du second vin, sont intégrées à Trotte Vieille. « *Le millésime 2012, 1^{er} millésime vinifié dans le même chai que son aîné, est une belle réussite. Dans le droit style du premier vin, cet assemblage à égalité de merlot et cabernet franc, est fin, élégant avec une belle fraîcheur et une jolie longueur. La sucrosité est travaillée pour obtenir un milieu de bouche dense.* »



AU TOP 16,7/20

La Fleur de Laroze

GUY MESLIN, PROPRIÉTAIRE
DU CHÂTEAU LAROZE

Guy Meslin continue l'œuvre familiale débutée à Saint-Emilion en 1610, avec une exigence qualitative intacte. « *La Fleur Laroze doit être irréprochable. Il véhicule l'image du domaine par son nom et son visuel, déclinaisons de Château Laroze. Assemblage de 70 % merlot et 30 % cabernet franc, sa qualité et le plaisir qu'il procure à la dégustation doivent inciter à aller plus loin.* » Les raisins viennent de toutes les parcelles, des plus jeunes aux plus vieilles. Séparés en fonction de leur forme, les baies affectées au second vin sont un peu moins rondes, mais avec déjà d'une très belle qualité. La Fleur Laroze est un vin facile d'accès jeune, mais avec possède belle longévité grâce au cabernet franc.

fraîcheur sur une longueur interminable.



A déguster sur un chevreuil grand veneur.

Château Valandraud Virginie de Valandraud

14,5/20

Env. 35 €

Le nez et la bouche sont encore nettement dominés par le registre aromatique issu de l'élevage. La bouche est parée d'une très belle qualité de tanins et de texture malgré cette présence marquée du bois.



A carafier avant de le servir sur un faisan au lard en cocotte.

Château Vieux Sarpe Charme de Sarpe

14,3/20

24,10 €

La robe est dense et le premier nez réservé. En bouche, toutefois c'est un festival de fruits avec une attaque juteuse et l'élevage ne se montre que sur la finale qu'il accompagne d'une gourmande note toastée.



A tester sur un boudin aux pommes.

Château Yon-Figeac Les Roches de Yon-Figeac

14,5/20

13,50 €

La robe est soutenue, le nez se pare de notes florales. En bouche, la matière est harmonieuse avec des tannins suaves, avec constance sur une belle longueur.



Sur une entrecôte à la bordelaise.

SAINTE-FOY-BORDEAUX

Château Hostens-Picant Hostens-Picant

13,5/20

20 €

Un vin dense et profond, à l'œil, puis au nez et en bouche : le boisé est présent, le fruit mûr s'exprime sur un air de cerises à l'eau-de-vie. La bouche est épicée, les tannins, très droits, lui apportent une tension extrême.



Saura répondre à un cassoulet dès l'hiver venu.

L'œuvre d'une vigne



CHÂTEAU LE SARTRE

PESSAC-LÉOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES

www.lesartre.com

www.fournizz.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Consommez avec modération.

6.152480 - ROD