

Les cahiers de l'Opinion

Wine Paris 2025

Innover et s'exposer pour rebondir



Le nouveau chai du château Grand-Puy Ducasse, inauguré en juillet dernier.

GOOD DAY - GABRIEL GUIBERT

Les années se suivent et se ressemblent dans la planète vins. Après le fort recul de la production mondiale en 2023, une nouvelle baisse, contrastée selon les pays, en 2024, a provoqué un nouveau repli plaçant la récolte à son plus faible niveau depuis 1961.

En raison d'une météo difficile (gel, pluies, sécheresse), la France a ainsi subi un recul de 23%. Parallèlement, la conjoncture économique et le « wine bashing », qui modifie le comportement des consommateurs, ont accentué le recul des ventes. Symbole de cette situation, le Domaine Tariquet, un des plus grands vignobles de France

avec une superficie de 1125 hectares, vient d'entrer en procédure de sauvegarde après avoir enregistré une chute spectaculaire de ses ventes à cause de quatre années consécutives de mauvaises récoltes. Le nombre de bouteilles vendues est, en effet, passé de 8 millions à 5,5 millions de bouteilles par an en moyenne depuis 2021.

Face à cette adversité, les producteurs doivent innover et faire connaître les nouveaux produits qu'ils concoctent pour séduire les consommateurs. Le salon Wine Paris qui se tient du 10 au 12 février à la Porte de Versailles est une bonne occasion pour cela. D'où son succès avec cette année, plus de 4 600 exposants et plus de 50 000 visiteurs venus du monde

entier. Si tous les continents sont représentés avec des surfaces d'exposition en forte hausse, la France se taille la part du lion. Tous les vignobles sont présents de l'Alsace au Languedoc en passant par le Bordelais, la Bourgogne ou le Val de Loire et l'Opinion vous propose une sélection de domaines qui ont choisi d'évoluer ou d'innover pour se rapprocher des désirs des consommateurs.

Exigence. Pour y parvenir, les possibilités sont nombreuses. Les Crus Bourgeois du Bordelais présentent ainsi un nouveau classement avec des critères plus exigeants et plus sélectifs. Certains grands crus, comme Château Grand-Puy Ducasse, ont misé sur un

nouveau cuvier révolutionnaire pour améliorer la qualité de la vinification. Les vignobles Silvio Denz ont aussi multiplié les innovations pour progresser.

Face à l'engouement pour des vins plus frais, plus fruités et plus faciles à boire jeunes, plusieurs appellations du Languedoc comme Corbières, Minervois et Fitou ont fait évoluer les assemblages de leurs cépages historiques.

Le moindre attrait pour les vins rouges renforce par ailleurs celui des vins blancs, spécialités de certains vignobles comme l'Alsace. Et dans le Bordelais, l'imagination est au pouvoir. En dehors des grandes appellations historiques - réputées pour leurs vins blancs secs, comme Pessac-Léognan et l'Entre-deux-mers, ou moelleux,

comme Sauternes -, certains grands châteaux du Médoc ou de Saint-Emilion, célèbres pour leurs grands rouges, ont planté quelques hectares de cépages blancs, marchant sur les traces du pionnier Margaux. Allant plus loin, le château Trianon à Saint-Emilion propose un « blanc de noirs » issu de cabernet transformé par le réchauffement climatique.

Enfin, alors que l'envolée des prix des grands crus, notamment en Bourgogne, les a déconnectés des moyens des consommateurs, une grande maison comme Louis Latour met l'accent sur une appellation moins en vue, Beaune, qui offre des premiers crus de qualité à des prix abordables.

Renaud Belleville

Le Médoc rénove ses crus bourgeois

APRÈS PLUSIEURS DÉCENNIES d'une existence assez tourmentée, le syndicat des crus bourgeois du Médoc avait décidé la mise en place d'un nouveau classement quinquennal en 2016. Sa première version, publiée en 2020, recensait 250 châteaux, loin des 444 crus du premier classement de 1932.

Pour aller plus loin dans le sens de la qualité, le nouveau classement publié à l'occasion de Wine Paris 2025 a adopté des critères encore plus contraignants et n'a distingué que 170 châteaux. « Nous avons choisi d'élever les critères de sélection du classement 2025 pour accompagner l'ensemble de la famille des crus bourgeois du Médoc à produire des vins variés, constants et de grande qualité », précise Armelle Cruse, du château du Taillan, vice-présidente de l'Alliance des crus bourgeois. Ces vins situés dans la même région que la soixantaine de grands crus classés en 1855 - dont le prestige a fait s'envoler les prix - doit permettre de proposer aux consommateurs une alternative abordable à la qualité reconnue.

Excellence. Chaque propriété doit ainsi apporter la preuve de l'excellence de ses pratiques environnementales et répondre à des normes plus strictes. Surtout, deux commissions composées chacune de cinq dégustateurs professionnels, choisis parmi un collège de trente, ont réalisé à l'aveugle, de février à septembre 2024, une dégustation verticale de cinq millésimes imposés (2017 à 2021) de chaque cru et attribué une note moyenne évaluant la qualité globale



JÉRÔME MONDIÈRE

Les vignes du Château Castera produisent un cru bourgeois supérieur.

du vin, sa constance sur plusieurs années et son potentiel de garde. En fonction de la note obtenue, le château peut accéder au niveau cru bourgeois, cru bourgeois supérieur, cru bourgeois exceptionnel ou non classé. Pour accéder aux deux catégories supérieures, chaque château doit justifier des actions mises en œuvre, de la vigne au conditionnement en passant par la vendange et l'élevage pour optimiser

la qualité et la typicité. Le classement 2025 a adoubi 120 crus bourgeois, 36 crus bourgeois supérieurs et 14 crus bourgeois exceptionnels. Ensemble ils représentent 21% de la surface du vignoble médocain et une production annuelle de quinze millions de bouteilles.

Pour le président du jury, Philippe Faure Brac, élu meilleur sommelier du monde en 1992, « c'est un classement constructif, reflet

d'une période un peu particulière, où les propriétés candidates ont souhaité faire reconnaître l'ensemble de leurs démarches et efforts de ces dernières années pour produire mieux en s'adaptant aux évolutions du marché et du climat ». Selon lui, « ce classement est avant tout établi pour le consommateur auquel il apporte des garanties en termes de qualité, de dégustation et de production. C'est un repère important pour s'y retrouver parmi une offre foisonnante ».

« Nous nous adressons aux épicuriens, c'est-à-dire à tous ceux qui aiment vivre, passer des moments conviviaux et faire des rencontres », précise Martin Gougnaud, responsable marketing d'Uni Médoc. « Nous voulons que Crus Bourgeois devienne une marque ancrée dans le quotidien pour rappeler nos valeurs de simplicité et de qualité pour conquérir de nouveaux clients plus jeunes. »

Pour y parvenir, l'Alliance des Crus Bourgeois va lancer une grande campagne de communication à l'occasion de l'annonce du nouveau classement. Pour sa directrice Jennifer Mathieu, il s'agit de « casser les codes classiques du vignoble bordelais et de s'inscrire dans de nouveaux instants de consommation en rajoutant notre cible de consommateurs en montrant que derrière les étiquettes il y a des vigneron passionnés, des vins de grande qualité mais aussi la garantie d'un moment de convivialité quelle que soit l'occasion de dégustation. »

R.B.

Grand-Puy Ducasse, tradition et modernité



VICTORIA HEBRARD

Le millésime 2023 de Grand-Puy Ducasse est le premier à être vinifié dans le nouveau chai.

SEUL GRAND CRU CLASSÉ de Pauillac à être situé au cœur de la ville de la prestigieuse appellation, sur les quais de la Gironde, le château Grand-Puy Ducasse a fait de cette particularité, qui aurait pu freiner son développement, un atout pour construire un chai révolutionnaire. En effet, pour améliorer la qualité de la vinification et de l'élevage en doublant le nombre de cuves tout en restant dans ses locaux historiques construits il y a deux siècles, la propriété de CA Grands crus a conçu un projet audacieux et innovant.

Le nouveau chai a ainsi été doté de 46 cuves tronconiques de vinification en inox, suspendues au plafond, ce qui a permis de rester dans l'enceinte historique du château tout en dou-

blant leur nombre. Pour faire du micro-parcellaire et tirer la quintessence du terroir, les 46 cuves de 30 à 129 hectolitres permettent, en effet, d'accueillir au mieux les jus des 60 parcelles que comptent les 40 hectares du vignoble de Grand-Puy Ducasse répartis sur différents terroirs de l'appellation.

Singularité. Ce nouvel outil permet d'améliorer encore la progression qualitative du vin déjà bonifiée par l'approfondissement de la connaissance du vignoble menée ces dernières années. « La cuverie était un frein à la révélation pleine et entière du potentiel exceptionnel des terroirs variés de Grand-Puy

Ducasse », explique Anne Le Naour, directrice générale de CA Grands Crus. « Cette singularité, nous savions pouvoir en faire une force avec l'outil adéquat », ajoute-t-elle.

Si ce nouveau chai spectaculaire a été inauguré en présence du Tout-Bordeaux en juillet dernier, le millésime 2023 a été le premier à être vinifié dans ces nouvelles installations. Actuellement vendu en primeur, les amateurs pourront se procurer ce vin (52% cabernet sauvignon, 44% merlot et 4% petit verdot) aux tanins veloutés et à la bouche savoureuse de fruits rouges mûrs pour 39,30 euros TTC. Un excellent rapport qualité-prix pour un grand cru de Pauillac.

Renaud Belleville

Trianon, un blanc de noirs à Saint-Emilion

COMBINANT HOMMAGE à l'histoire et évolution liée au changement climatique, le grand cru de Saint-Emilion Château Trianon innove en proposant un blanc de noirs composé à 100% de cabernet franc, le cépage phare de la rive droite de l'estuaire de la Gironde.

Présentée par Timothée Hebrard, descendant des anciens propriétaires de l'icône Cheval Blanc et Alizée Huet, maître de chai, cette micro-cuvée rend hommage à Madame de Montespan. En effet, le Château Trianon doit son nom à son propriétaire au XVII^e siècle, conseiller de Louis XIV, qui voulait ainsi témoigner son respect au souverain, lequel venait de faire construire le Grand Trianon dans le parc de Versailles pour y abriter ses amours avec la marquise de Montespan.

Robe cristalline. Pour rendre hommage à cette dernière, il fallait un vin à la hauteur de son tempérament et des qualificatifs attribués à la marquise : beauté, élégance, finesse et caractère. D'où l'idée téméraire de vinifier en blanc un cépage à l'origine de certains des plus grands vins rouges du monde.

Le changement climatique de ces dernières années s'est avéré une opportunité. Après plusieurs étés aux températures caniculaires, la famille Hebrard décida en 2023 de récolter une sélection des vieux cabernets francs les plus précoces en maturité pour produire un blanc de noirs. La vinification a été faite en barriques de chêne français, suivie d'un élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier pendant 7 mois. Cela a donné un vin à la robe cristalline au nez de fleurs blanches, d'agrumes et de coings, sublimés en bouche par une fraîcheur et une minéralité remarquables. Produite à 450 exemplaires seulement, cette cuvée originale est vendue 16 euros.

R.B.



Languedoc : corbières, fitou et minervois en pleine évolution



BESSERAT DE BELLEFON

Le cépage carignan, présent dans l'AOC corbières, présente une bonne adaptabilité au changement climatique.

PLUS GRANDE APPELLATION du Languedoc en superficie, l'AOC corbières constitue un ensemble cohérent entre Carcassonne et Narbonne avec ses voisines fitou et minervois. Face aux défis imposés par le changement climatique et l'évolution du goût des consommateurs, les vignerons des trois appellations ont entamé une évolution sensible permise par l'arrivée d'une nouvelle génération.

Premier plan. Pour s'émanciper des influences traditionnelles des régions viticoles établies, ils ont procédé à une transformation en profondeur pour se forger une identité propre en s'adaptant aux attentes contemporaines. Grâce à une connaissance plus pointue de leur terroir et aux outils techniques modernes, ces vignerons proposent un nouveau style de vins, ancrés dans leur époque tout en restant fidèles à l'expression de leurs sols.

Dans l'AOC corbières, le carignan, cépage phare de l'appellation, longtemps mis en retrait, connaît un retour au premier plan en raison de sa bonne adaptabilité aux changements climatiques, particulièrement rudes sur les coteaux arides. Assemblé avec le grenache, la syrah et le mourvèdre, il donne des vins très aromatiques, dont la fraîcheur correspond aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui.

A Fitou, où le carignan a toujours fait partie de la richesse caractéristique des vins, son assemblage affirmé avec le grenache, la syrah et le mourvèdre permet d'obtenir des vins races et généreux tout en étant empreints de modernité. Dans le Minervois, les trois cépages traditionnels grenache, syrah et mourvèdre sont désormais assemblés avec des d'autres - oubliés - de l'appellation comme le cinsault et le piquepoul noir pour gagner en fraîcheur, finesse et vivacité.

R.B.

Ribeauvillé : l'Alsace à portée de verre

PLUS ANCIENNE coopérative viticole de France, créée en 1895, la cave de Ribeauvillé regroupe toujours, 130 ans après, des représentants de 41 des 44 familles qui l'ont fondée. Son vignoble s'étend sur 246 hectares appartenant en totalité à ces familles pour garantir « l'authenticité des vins de la vigne au verre ». La cave n'achète en effet ni raisins ni vins et ne commercialise que la production de son propre vignoble, entièrement vendangé à la main et dont 70 hectares sont cultivés en bio. Si la cave produit des vins rouge et rosé issus du pinot noir, ce sont les blancs qui dominent sa production avec les cépages emblématiques d'Alsace : riesling, sylvaner, gewurztraminer, pinot blanc, muscat et pinot gris.

Diversité. Présente sur une grande diversité de terroirs, la Cave produit chaque année 2 millions de bouteilles réparties en 74 cuvées offrant toute une gamme de vins, des AOC aux grands crus, à des prix raisonnables. Ses Alsace Collection, à boire jeunes, sont vendus entre 8,60 et 10,50 euros selon les cépages. La gamme Vieilles Vignes, aux

vins plus concentrés, s'étagent entre 10,70 et 14 euros. Au sommet, Ribeauvillé possède des vignes dans 7 des 51 grands crus d'Alsace, plantés de différents cépages, ce qui lui permet de proposer 13 cuvées distinctes. Ces vins de garde (plus de dix ans) vont du pinot Gris Osterberg, demi-sec à 18,80 euros aux rieslings Kirchberg ou Rosacker, sec, 2022, à 22,80 euros en passant par le gewurztraminer, doux, 2016 à 22,80 euros.

Nec plus ultra, pour les amateurs de vins moelleux, la Cave de Ribeauvillé produit aussi des vendanges tardives comme le riesling 2017, vendu 20,30 euros la bouteille de 50 cl, et une sélection de grains nobles, aux vins encore plus riches, comme le gewurztraminer 2012, vendu 31,30 euros le flacon de 50 cl.

Sensible à l'air du temps, la coopérative propose aussi des vins sans alcool. Sa cuvée Rib 0, assemblage de sylvaner et de muscat, désalcoolisée par distillation à froid sans interaction chimique, est un vin blanc sec « gouleyant avec des notes de fruits » vendu 10,30 euros.

R.B.



VINCENT SCHNEIDER

La cave de Ribeauvillé dispose d'un vignoble de 246 hectares.

Bourgogne: l'hommage à Beaune de Louis Latour

SI LA MAISON A ÉTÉ FONDÉE en 1797, c'est en 1866 que Louis Latour s'est installé à Beaune, rue des Tonneliers. Ses dirigeants actuels, Florent Latour, son président, représentant de la onzième génération, et Eléonore Latour, sa nouvelle secrétaire générale, représentante de la douzième génération, sont nés et ont grandi dans la capitale des vins de Bourgogne, aux Hospices mondialement connus. Si Louis Latour est célèbre pour son domaine de 48 hectares, comportant des parcelles dans les plus grands crus bourguignons (chambertin, romanée-saint-vivant, corton-charlemagne, montrachet...), la maison a acheté une superficie totale de 15 hectares de vignes autour de Beaune entre 1912 et 1924, soit le cinquième de l'appellation. Un siècle après, Florent et Eléonore ont décidé de rendre hommage à leur berceau familial en mettant en avant les crus de Beaune de la maison.

Moins célèbres que les grands crus de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, les vins de l'appellation comportent un certain nombre de premiers crus, très bien faits, qui offrent une bonne approche de la



Bourgogne à des prix abordables, au moment où les stars de ce vignoble prestigieux se vendent plusieurs centaines, voire plusieurs milliers d'euros par flacon.

Domaine royal. Ayant appartenu aux ducs de Bourgogne avant de passer dans le domaine royal à la mort de Charles Le Téméraire, la parcelle de 13 hectares située au nord de Beaune, régulièrement servie à Versailles à partir du XVII^e siècle a, de ce fait, été baptisée Clos du Roi. Le demi-hectare de pinot noir de ce premier cru qu'y possède Louis Latour donne des vins au nez de cerise, aux tanins ronds et soyeux, vendus 53 euros pour le 2017 et 68 euros le 2020. Également au nord de l'appellation, le Beaune 1^{er} cru Perrières donne des vins à la robe rubis ou grenat profond, aux arômes de cerise et à la bouche ample et ronde vendus 58 euros pour le 2017 et 74 euros pour le 2020. Aux mêmes prix, on trouve le Beaune 1^{er} cru vignes franches, voisin de Pommard, qui se distingue par ses tanins fondus et sa belle longueur en bouche.

Côté blancs, la maison propose deux cuvées de premiers crus, le Beaune aux cras



SERGE CHAPUIS

Le domaine Louis Latour s'étend sur 48 hectares, comportant des parcelles dans les plus prestigieuses appellations bourguignonnes.

2022, provenant d'un terroir très calcaire donnant un vin au nez de fruits exotiques et à la bouche ample et fraîche avec des arômes d'amande grillée, et le Beaune Grèves 2022 situé sur une colline argileuse dominant la ville

et offrant un vin riche et concentré au nez de chèvrefeuille et de vanille, avec une bouche ample aux notes de noisette. Ces deux flacons sont vendus 59 euros.

Renaud Belleville

Vignobles Denz: vingt ans d'innovation

L'ENTREPRENEUR SILVIO DENZ qui a fait carrière dans la finance et les parfums avant de reprendre la célèbre cristallerie Lalique, a acheté ses premiers vignobles bordelais il y a vingt ans. En 2005, il avait repris les châteaux Faugères et Péby-Faugères à Saint-Emilion et leur voisin château Cap de Faugères à Castillon côtes de bordeaux, puis en 2010 le célèbre premier grand cru classé de Sauternes château Lafaurie Peyraguey.

Depuis de nombreux investissements ont été réalisés, combinant art, technologie et luxe, pour accroître la qualité des vins et la notoriété de ces propriétés qui se sont notamment traduits en 2012 par l'accession de Faugères et Péby-Faugères au rang de grands crus classés de Saint-Emilion.

En 2009, château Faugères, qui s'étend sur 42 hectares de vignes et produit 150 000 bouteilles de premier vin et 50 000 de second vin par an, avait bénéficié d'un nouveau chai cathédrale gravitaire, à l'architecture épurée très contemporaine, dessiné par Mario Botta, le dotant des équipements les plus performants. Depuis 2016, le motif inspiré de cette cathédrale est gravé sur chaque bouteille.

En 2021, ce fut au tour de château Péby-Faugères d'être doté d'un nouveau chai ultramoderne imaginé par le même architecte en correspondance avec la surface du vignoble pour accueillir sa production, un an après sa certification en agriculture biologique. Cette propriété ne comporte que 7,15 hectares, plantés à 100% de merlot et vendangés de façon très sélective, ne produisant que 12 000 bouteilles de premier vin et 8 000 de second chaque année. Pour magnifier ce joyau, Silvio Denz a décidé que chaque flacon soit gravé avec le motif « merle et raisins », dessiné par René Lalique pour l'Orient-Express en 1928.

Enfin, le château Cap de Faugères, bénéficiant du talent des mêmes équipes, dont le vignoble de 18 hectares qui comprend 85% de merlot, 10% de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon, produisant des vins fruités à boire jeunes, s'enorgueillit d'avoir été servi à la cour d'Angleterre lors des festivités du Jubilé de diamant de la Reine Elisabeth II en 2012. **R.B.**



TWIN STUDIO

Le château Péby-Faugères s'est doté d'un nouveau chai en 2021.

TUTIAC
BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

2023

RAISINS ISSUS DE NOTRE VIGNOBLE ET VINIFIÉS DANS NOS CHAIS

TUTIAC
CAVE
DE L'ANNÉE
2025
LA REVUE
DU VIN DE FRANCE

DÉCOUVREZ NOS VINS

www.tutiac.com • +33 (0)5 57 32 48 33

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

**Nouveau classement des Crus Bourgeois du Médoc 2025 :
Château de Malleret confirme son rang parmi les meilleurs !**



Ce qui devait être exceptionnel est devenu l'essentiel.



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC

chateau-malleret.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.