





Consultants dans le monde entier, les grands œnologues bordelais ont aussi leurs propres vignobles, beaucoup moins connus que ceux de leurs clients. À la fois jardins secrets et laboratoires permanents, ce sont surtout d'attachantes propriétés familiales. **DIDIER TERS**

Les jardins secrets des magiciens du vin

IL N'A PAS L'AIR RÉJOUI, sur l'étiquette, Michel Rolland. Pour dire la vérité, il fait carrément la tête. L'homme est habituellement souriant, voire jovial, mais là, on se demande quelle affreuse piquette lui fait à ce point tordre le nez. Sûrement pas celle qui est dans la bouteille, car cette Cuvée

n° 1 de la « Winemakers' Collection » ne saurait s'apparenter à un tord-boyaux. Michel Rolland, en effet, est en photo sur la bouteille de ce nouveau vin, produit dans le Médoc, sur le vaste vignoble du Château d'Arsac. À l'inverse de l'image qu'il donne dans le film *Mondovino* où il apparaît toujours joyeux et rigolard, cette étiquette le montre soucieux et presque renfrogné. La vérité est entre les deux. Tel est l'œnologue, mondialement connu, un peu Janus, sans doute, mais au fond terriblement sérieux. Si sérieux qu'il a créé cette première cuvée, millésime 2005, de la « Winemakers' Collection », pour laquelle, chaque année, Philippe Raoux, le propriétaire d'Arsac, demande à un très grand œnologue de faire « son » vin.

Un an à l'avance, il choisit sa parcelle, puis décide de la taille, des méthodes culturales, des fumures, des traitements, des rendements, de la date des vendanges, et bien entendu, de la manière de vinifier, puis d'élever le vin. Il a carte blanche. On ne peut pas rêver plus parfait vin d'œnologue. Michel Rolland a donc signé, photo à l'appui, la cuvée 2005, soit 60 000 bouteilles dont les trois quarts déjà vendues, principalement à l'exportation. Après lui, c'est le professeur Denis Dubourdieu, autre grand œnologue bordelais, qui a concocté le 2006. Et pour la cuvée 2007, le Toscan Andrea Franchetti est déjà à pied d'œuvre.

Star mondiale de l'œnologie

Bref, on s'amuse bien au Château d'Arsac, et on en profite pour rendre un hommage discret à ces hommes de science qui ont accompagné, voire conduit, la révolution qualitative des vins de Bordeaux à partir de la

décennie 1980. Tous ces œnologues ne sont pas aussi connus que Michel Rolland. Enfant du glorieux millésime 1947, né dans la vigne de ses parents, il est aujourd'hui consultant dans une centaine de propriétés, souvent prestigieuses, qui le font voyager dans treize pays et sur trois continents. En vertu de quoi, il est devenu ce qu'il faut bien appeler un *winemaker* international, une sorte de star mondiale de l'œnologie. Mais ce statut enviable ne lui fait pas oublier de revenir encore et toujours à la maison, au Château Le Bon Pasteur à Pomerol, vignoble familial, et surtout au Château Fontenil à Fronsac, vignoble conjugal où il habite avec sa femme Dany, également œnologue.

Si ces deux vins sont connus des amateurs éclairés, on sait moins que Michel Rolland possède aussi un petit vignoble à Lussac où il fait un des rares vins blancs de l'appellation, sur 1,4 hectare, à l'enseigne de La Grande Clotte. Il est également copropriétaire du Château Bertineau Saint-Vincent, à Lalande-de-Pomerol, et du petit vignoble de Rolland Maillet, à Saint-Émilion. C'est peu dire que ces étiquettes n'ont pas atteint la notoriété du patron, faute peut-être de se hisser au niveau où Michel Rolland a amené nombre de ses clients. « L'œnologue n'a pas la capacité de faire des grands vins partout. L'œnologue propriétaire doit savoir où il est. C'est le terroir qui donne le résultat. C'est lui le juge de paix. On n'invente pas grand-chose... », confie-t-il.

À l'appui de ces dires, on peut citer le cas de Jacques Boissenot. Disciple fervent du grand Émile Peynaud, installé dans le Médoc depuis longtemps, il est aussi œnologue consultant de réputation internationale. Pratiquement tous les plus grands crus du Médoc ont fait un jour appel à lui, et sa science est connue au-delà des frontières. Ce savoir-faire exclut le faire savoir, car l'homme est du genre taiseux. C'est le degré zéro de la confidence, et si l'on veut des informations croustillantes sur les châteaux, mieux vaut frapper à une autre porte. Mais ses conseils, prodigués sur le ton d'un chuchotis de cathédrale, sont précieux. Là encore, ce n'est pas son vin qui lui fait une

publicité – il la fuit de toute façon. Qui connaît le petit château Les Vimières, à Lamarque (un hectare et demi), et le minuscule Château Vimières de Tronquera, à Margaux (un demi-hectare)? Le talent de vinificateur de Jacques Boissenot autorise tous les espoirs, mais son vin se goûte peu. Parce qu'il est rare, sans doute, que les terroirs concernés ne sont pas à l'étiage des premiers crus où l'expert exerce ses talents, en silence.

Vins d'œnologue? Difficile à dire... Jean-Claude Berrouet a vinifié à Pétrus quarante millésimes, tous, ou presque, de légende, et son nom est pour longtemps accolé à cette marque magique. Mais nul ne peut nier que le Vieux Château Saint-André, le vignoble dont il est propriétaire à Montagne (dix hectares), est d'une qualité inférieure, bien qu'il soit « son » vin. La différence ne tient évidemment pas à l'homme, mais bien au seul terroir, avec tout ce que cela inclut : géologie, microclimat, orientation, hydrologie, etc. Reste que le Vieux Château Saint-André est un vin délicieux, à un prix très abordable. Et qu'il est quand même signé Berrouet.

« Qu'est-ce qu'un terroir? », demandait-on l'autre jour à Denis Dubourdieu, pilier de la Faculté d'œnologie de Bordeaux et consultant très demandé. « Un terroir, c'est un terrain, avec un bonhomme dessus », répondit l'homme de science avec son aplomb coutumier. C'est donc remettre l'homme au centre du sujet. S'il n'est pas là, en effet, pour révéler les potentialités naturelles du terrain, pas de terroir. C'est bien ce qu'a fait Dubourdieu, au Château Reynon, dans les Premières Côtes de Bordeaux, dont le négociant achète en primeur toute la récolte des vins blancs et rouges. Et plus encore au Clos Floridène, star des graves à Pujols, où il a déniché un terroir remarquable. Denis Dubourdieu est aussi bien connu pour ses vins liquoreux, celui de Barsac, surtout, le Château Doisy-Daëne où il est né, ainsi que les Châteaux Cantegril, à Sauternes, et Haura, à Cérons, moins médiatisés mais qui mériteraient une plus ample reconnaissance. Autre grand nom de l'université bordelaise : le professeur Jean-Noël Boidron. Si des générations d'étudiants ont suivi ses cours, ses vins n'ont pas encore acquis la large réputation de son savoir. Pourtant, les Boidron possèdent un cru classé à Saint-Émilion, le Château Corbin Michotte, un hectare à Pomerol sous le nom de Cantelauze, deux Châteaux Calon, l'un à Saint-Georges, l'autre à Montagne, et encore le petit cru Mayne d'Olivet en blanc. Ce sont des vins qui restent à découvrir, et un réservoir de bonnes adresses pour l'amateur, notamment le Calon de Saint Georges, issu de la plus petite appellation du Bordelais, mais d'un grand terroir de Saint-Émilion.

Un laboratoire grandeur nature

Olivier Dauga, lui, se baptise simplement « *faiseur de vins* », car il n'a pas de formation d'œnologue. Mais il est l'un de ceux qui rajeunissent l'image des bordaux, en mettant le fruit en valeur. Il intervient comme consultant dans de multiples vignobles, ne possède pas de propriété à lui, mais dirige comme la sienne celle d'un ami, Château Marzin, six hectares dans les Côtes de Blaye. Ce cru est devenu un laboratoire grandeur nature pour l'observation de la vigne et un champ d'expériences irremplaçables : « *Je vais plus loin dans la prise de risque, sans stresser la plante. Et je vise l'autorégulation de la vigne, sans enlever de grappes ou de feuilles. On a même racheté un tracteur à chenille pour y refaire ce qu'on appelle les "petites façons..."* » Pascal Chatonnet est l'un des œnologues bordelais les plus connus au monde. Comme Michel Rolland dont il est proche, il intervient comme consultant dans des dizaines de vignobles, en Médoc, en Toscane, en Rioja, en Amérique du Sud, en Hongrie et jusqu'en Inde. Son laboratoire œnologique spécialisé dans les contrôles de qualité, installé à Mérignac près de Bordeaux, a été le premier accrédité Cofrac pour ses analyses très pointues des bouchons ou des contaminants. Pascal Chatonnet donne ses avis à Beaucastel, Vega Sicilia, Stellenboch et Saint-Estèphe, dans des vignobles beaucoup plus connus que les siens. En effet, les étiquettes de Haut-Chaigneau, La Sergue et l'Archange, les vins qu'il vinifie avec ses parents à Lalande-de-Pomerol et Saint-Émilion, n'ont pas atteint la flatteuse réputation de leur géniteur. Ce sont d'excellents crus, certes, mais qui ne rentrent pas dans le Top 200 des stars de Bordeaux.

Plus confidentiel encore est le petit Domaine de l'A, à peine trois hectares sur l'excellent terroir de Sainte-Colombe, dans les Côtes de Castillon, que Stéphane Derenoncourt a pu acquérir grâce à une souscription de ses amis. Ce château est le premier sur la liste alphabétique, mais pas sur celle de la renommée. C'est pourtant un vin délicieux, qui piégera à l'aveugle bien des dégustateurs. Mais peu importe. Derenoncourt est un consultant de plus en plus sollicité et son petit domaine lui permet au moins d'expérimenter sur « sa » vigne, dans « son » chai, des techniques qui feront merveille chez ses clients. « *Avoir sa vigne, c'est avoir un laboratoire permanent. C'est une chance pour l'œnologue* », conclut Michel Rolland. Il n'a pas hésité, chez lui, à bâcher ses sillons pour éviter un trop plein d'eau de pluie. Cette expérience ne fut pas du goût de l'Inao qui a déclassé son vin d'appellation en... vin de table. Nul œnologue n'est prophète en son pays. ■■■



1. Peu de gens savent que le petit domaine de Lussac (1,4 ha), La Grande Clothe, l'un des rares vins blancs de l'appellation, appartient à Michel Rolland. 2. Michel Rolland, une grande figure mondiale de l'œnologie. 3. Denis Dubourdieu, pilier de la Faculté d'œnologie de Bordeaux et consultant très demandé, possède lui aussi des terres où il est surtout connu pour ses vins blancs liquoreux comme le Dcisy-Daire de son enfance. 4. Stéphane Dorennecourt, consultant de plus en plus sollicité, expérimente sur « sa » vigne, dans « son » chai du Domaine de l'A des techniques qui feront merveille chez ses clients. 5. Olivier Douga rajeunit les bordeaux en mettant le fruit en valeur.



« Un terroir, c'est un terrain
avec un bonhomme dessus. »