



Les grands font des petits



André Lurton,
légende vivante du
Bordelais, produit
un entre-deux-mers,
Château Bonnet,
au-dessous des 10€.

Les grands font des petits

Quand les étiquettes les plus connues sont hors de portée, quelques astuces existent pour s'octroyer une part du rêve et goûter au prestige sans se ruiner.

TEXTE SUZANNE GAULTIER

À défaut de pouvoir s'offrir les stars du vignoble - grands crus de Bordeaux et de Bourgogne, cuvées spéciales de Champagne ou du Rhône -, il existe des moyens détournés mais légaux d'effleurer la magie des plus grands terroirs. Secondes étiquet-

tes, « autres » vins, propriétés cousines, appellations méconnues, millésimes boudés, cuvées perso de grands propriétaires... Le prêt-à-boire permet de s'offrir une réelle qualité sans se ruiner. Voici quelques exemples de bonnes affaires à découvrir dans le vignoble français.

Les méconnus

Primus inter pares, le bordeaux reste le plus grand pourvoyeur d'étiquettes stars grâce aux volumes des grandes propriétés du Médoc. Et même si les grands crus classés ne représentent que très

peu de surface sur les 120 000 hectares de vignoble, ils font régulièrement parler d'eux à chaque campagne de primeurs. Or, certains domaines moins connus, classés ou non, restent disponibles

à des prix raisonnables, inférieurs à 50€ (souvent largement moins). Ce sont eux qu'il faut viser en premier. Y compris dans les «petits» millésimes, la décote peut être intéressante.

MARGAUX

► **Les châteaux Labégorce** (cru bourgeois) et **Marquis d'Alesme Becker** (3^e grand cru classé) sont deux propriétés de la famille Perrodo, hautement recommandables pour 20 à 35 €. Habilement vinifiés par Marjolaine de Coninck, ils connaissent depuis 2009 un rebond qualitatif indéniable. Sous-cotés par rapport à leurs voisins, il faut en profiter d'urgence, surtout sur les derniers millésimes (2011, 2012, 2013), réputés plus faibles mais proposés à un tarif très attractif.

► **Château Rauzan-Gassies** (2^e grand cru classé en 1855) opère une remontée fantastique depuis quatre ou cinq ans grâce à l'attention soutenue d'Anne-Françoise Quié et de son frère Jean-Philippe. Ce beau terroir situé à côté de Rauzan-Ségla se négocie autour de 30 € pour le millésime 2011.

► **Château Ferrière** (3^e grand cru classé) est situé sur le secteur de Cantenac. C'est Claire Villars-Lurton qui veille aux grains et propose ce vin à moins de 30 €. Elle gère aussi le Château La Gurgue (excellente affaire à 15-17 €) et le Château Haut-Bages Libéral à Pauillac (20-25 €).

► **Château Pouget** (4^e grand cru classé) est vinifié par le

propriétaire de Boyd-Cantenac, l'iconoclaste Lucien Guillemet. À l'ancienne, dans une discrétion monacale, cet as de la vinification fait des étincelles. Ses vins tutoient les meilleurs de l'appellation sans flamber (30-35 €).

► **Château Marquis de Terme** (propriété des Sénéclauze) où Ludovic David ne ménage pas sa peine. Ce margaux musclé et de grande allonge séduit immédiatement, il est vendu dans le commerce à 33 € (2011).

► **Clos du Jaugueyron**, à deux pas des plus grands crus classés, affiche en biodynamie un sérieux caractère. Sur les appellations Margaux et Haut-Médoc, Michel Théron fait merveille (32 € pour la cuvée Nout 2010).

PAUILLAC

► **Châteaux Batailley et Lynch-Moussas** (30-35 €), propriétés de la famille Castéja, tout comme le Château Pédesclaux, sont trois 5^e grands crus classés, parfaits représentants de leur terroir, profitant des vins puissants, gainés et de bonne garde.

SAINT-ESTÈPHE

► **Château Meyney**, impeccable de régularité, proche de Montrose et Phélan-Ségur, se trouve dans le

circuit classique à 20-25 € selon les millésimes. Supervisé par les équipes de Denis Dubourdieu, il représente une sacrée alternative aux grands crus classés du secteur.

► **Château Lilian Ladouys**, situé juste en face de Lafon-Rochet, est un saint-estèphe complet, à moins de 20 €.

SAINT-ÉMILION

► **Château Jean-Faure** est le voisin de Cheval-Blanc dont il partage quasiment tout, sauf le prix (40€ l'excellent 2009) ! Repris de main de maître il y a dix ans par Olivier Decelle, également à la tête du succulent Mas Amiel dans le Roussillon, le vignoble est à la pointe de la culture biodynamique.

HAUT-MÉDOC

► **Château Lanessan** se situe juste à la limite du terroir de Saint-Julien; l'œnologue Paz Espejo réussit sur les derniers millésimes un très beau haut-médoc, classieux et élégamment structuré (17 € le 2010).

► **La Tour Carnet**, appartenant à Bernard Magrez, se retrouve autour des 25-35 €, selon les millésimes. Vinifié avec le plus grand soin, sur le terroir de Saint-Julien, il

Enquête conso |



Le château Jean Faure, en biodynamie, est le «petit» voisin du célèbre Cheval-Blanc.

ne déçoit jamais. Le second vin Douves-de-Carnet peut constituer une première approche tout à fait satisfaisante.

► **Château Larose Trintaudon** est sans doute l'un des plus fabuleux rapports prix-plaisir du secteur, avec un haut-médoc 2010 à 11,50 € ! Souple et parfumé, il est fait pour être bu sans attendre.

GRAVES ET PESSAC-LÉOGNAN

► **Clos Floridène** est la propriété familiale de Denis Dubourdieu, éminente tête chercheuse à la faculté de Bordeaux et conseiller avisé de nombreux grands crus classés. À moins de 20 €, on peut s'offrir la crème de l'expertise en une cuvée de belle promesse.

► **Château Le Sartre**, un cru voisin de Malartic-Lagravière et du Domaine de Chevalier, a vu sa cote remonter grâce aux efforts de la famille Perrin (du Château Carbonnieux). Mais il reste encore disponible sans trop se ruiner (21 € le 2009).

SAUTERNES

► **Château Raymond-Lafon**, propriété de Pierre Meslier, ex-gérant du Château d'Yquem, situé juste en face. Riches, très onctueux et d'une irrésistible suavité, ses sauternes valent de 30 à 50 € (2010).

Les cousins germains

Seconde solution : aller chercher dans les familles des grands châteaux. On y découvre souvent des propriétés de même sang, mais moins cotées. Tels des poupées russes, les domaines de renom possèdent d'autres domaines vinifiés par les mêmes équipes. Et une marque, liée à la maison mère, ne pourrait souffrir une qualité moindre. Sérieux et soin garantis.

BORDEAUX

► **Château Léoville Las Cases** : les autres rouges vinifiés « maison » par ce grand cru sont de petits bijoux de réussite. Y compris dans les millésimes plus difficiles, où la maestria fait la différence. En particulier, le **Château Nénin** à Pomerol, et le médoc **Château Potensac** (autour de 25€). Leurs seconds vins respectifs sont aussi hautement à conseiller.

► **Château Montrose** : ses propriétaires, Martin et Olivier Bouygues, possèdent aussi le Château Tronquoy-Lalande, 18 hectares sur Saint-Estèphe, vinifié par Hervé Berland (ex-Mouton Rothschild). Moins cher que

son aîné (30 € environ selon le millésime), ce cru affiche puissance et distinction.

VALLÉE DU RHÔNE

► **Château Rayas** : son patron, Emmanuel Reynaud, vinifie aussi un côtes-du-rhône et un vacqueyras au Château des Tours, de toute beauté (20-25 €).

► **Château de Beaucastel** : propriété de la famille Perrin, l'une des plus en vue du vignoble de la vallée du Rhône, réalise un très beau gigondas (40 €), plus abordable que ses châteauneufs. Le Coudoulet de Beaucastel (17-20€), un côtes-du-rhône de très bonne facture, constitue une excellente porte d'entrée.

Les œuvres collectives

Il s'agit des cuvées haut de gamme, vinifiées par des coopératives de très bon niveau, qui commercialisent à des niveaux de prix plus acceptables. Parmi elles, La Chablisienne qui propose un chablis premier cru Les Lys (env. 20 €) ou la cave de Tain, avec son hermitage 2010 à 27 €. En Champagne, la cave du Mesnil-sur-Oger excelle dans le blanc de blancs avec sa cuvée Le Mesnil Brut (22 €) ou celle de Mailly Grand Cru avec son grand cru blanc de noirs (35 €).

Les vins perso

Les directeurs, gérants de grandes propriétés ou conseillers réputés ont quelquefois leurs propres domaines, qui représentent un vivier d'étiquettes de bonne tenue, labellisées par un acteur du sérail, mais qui ne connaissent pas (encore) la spéculation.

► Pierre Lurton, directeur du Château Cheval-Blanc et président d'Yquem, possède en Entre-deux-Mers le **Château Marjosse**, qui produit un bordeaux rouge et un blanc d'une efficacité redoutable (7-8 €).

► Xavier Planty, co-propriétaire du Château Guiraud à Sauternes, produit un bordeaux bio de fort bon calibre, le **Château du Carpia** (7 €).

► Alain Vauthier, propriétaire de Château Ausone, gère avec sa fille Pauline le **Château de Fonbel** à Saint-Émilion (env. 20€) et le **château Moulin-Saint-Georges** (30-45€), un bordeaux situé juste en face d'Ausone. De plus en plus recherchés, ces vins sont un peu au-dessus du panier moyen mais restent une aubaine, vu le terroir et le vinificateur.

► Nicolas Thienpont, discret mais efficace conseiller bordelais, souvent en duo avec l'œnologue Stéphane Derenoncourt, passe ses week-ends (et souvent un peu plus) sur ses propriétés familiales des Côtes de Francs, qui produisent **Château La Prade**, **Château Puygauraud** (12-15 € tout au plus), et **Les Charmes Godard**, un blanc à dominante de sémillon absolument délicieux (14-15 €).

► Denis Dubourdieu, professeur émérite de la faculté de Bordeaux, conseiller des plus grands (dont Yquem, Cheval-Blanc ou Giscours), veille sur le **Château Haura**

et le **Château Cantegril**, un cérons et un sauternes tout à fait abordables (env. 15-25 €).

► Alain Raynaud, conseiller et vinificateur des plus reconnus de tout le bordelais, a acheté le **Château du Parc** à Saint-Émilion. 2011 ; son premier millésime affole déjà les papilles pour environ 20 €.

► Stephan von Neipperg, propriétaire de La Mondotte et de Canon La Gaffelière à Saint-Émilion, a repris le **Château d'Aiguilhe** en Côtes de Castillon (18 € le 2011). Épatant de justesse de fruit et de volume de bouche. Sur le même terrain, le **Domaine de l'A** de Stéphane Derenoncourt (30 € le 2011) est un bordeaux de grand style.

► André Lurton, la légende vivante du Bordelais, et son fils Jacques produisent dans le plus pur style bordelais **Château Bonnet**, un entre-deux-mers sous la barre des 10 €.

► Propriétaire de Calon-Ségur jusqu'en 2012, la famille Capbern Gasqueton a longtemps eu dans son giron le **château éponyme**. Un bordeaux exquis, d'un des plus beaux terroirs de Saint-Estèphe que seuls les initiés connaissent. Une affaire (env. 15 €) !

► Jean-Claude Berrouet, ex-de Petrus, et son fils Jeff vinifient le **Vieux Château Saint-André**, 7ha sur Montagne, terroir satellite de Saint-Émilion (env. 15 €).



L'œnologue Stéphane Derenoncourt aide Nicolas Thienpont à produire des côtes-de-francs qui ne dépassent pas 15 €.

© C. GOUSSARD

Les bulles à prix doux

En Champagne, ce sont surtout les meilleurs bruts qu'il faut privilégier à défaut de pouvoir s'offrir les cuvées spéciales et les millésimes dont les prix explosent parfois. Bollinger (Special Cuvée), Charles Heidsieck (Brut Réserve), Jacquesson (Cuvée 700), Deutz (Brut), Pol Roger (Brut), Louis Roederer (Brut Premier) proposent déjà, à travers leurs vins non millésimés, un champagne de haut rang. À 30-40 € la bouteille, selon les marques, on a l'assurance d'un grand champagne, extrêmement bien équilibré. Et bien sûr, les cuvées de « petits » propriétaires restent des incontournables, surtout sur les grands terroirs comme A.R Lenoble, Devaux, Drappier, Pierre Péters, Larmandier-Bernier, Françoise Bedel, Ulysse Collin, Dehours et fils, Pascal Doquet, Paul Bara, Moutard, Pierre Moncuit, Didier Doué, Philippe Gonet... et bien d'autres !

Les seconds vins

Créer un « petit frère » aux côtés d'un illustre aîné n'a rien de moderne : le **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande** avait envoyé le sien à l'Exposition universelle de Moscou en 1874. **Pavillon Rouge**, second du célèbre Château Margaux, existe depuis 1908... Les châteaux ont ainsi pu rentabiliser leurs jeunes vignes. Les seconds, voire les troisièmes vins, des meilleures propriétés sont d'une qualité irréprochable, disponibles à des prix bien plus doux. Autre production, les cuvées à part, différentes, qui visent une stratégie d'initiation et de plaisir immédiat.

► **Clos du Maquis** (Château Léoville Las Cases) à Saint-Julien (env. 40 €)

► **La Réserve de Léoville Barton** (Château Léoville Barton) à Saint-Julien (env. 25-30 €)

► **Sarget de Gruaud Larose** (Château Gruaud Larose) à Saint-Julien (env. 20 €)

► **La Bastide Dauzac** (Château Dauzac) à Margaux (env. 10-15 €)

► **Confidences** (Château Prieuré-Lichine) à Margaux (env. 22-26 €)

► **Les Tournelles de Longueville** (Château Pichon-Longueville-Baron) à Pauillac (env. 30 €)

► **Prélude à Grand-Puy Ducasse** à Pauillac, second du 5^e grand cru classé vinifié par Anne Le Naour (env. 20 €).

► **La Croix de Carbonnieux** (Château Carbonnieux) à Pessac-Léognan (env. 15 €)

► **La Parde** (Château Haut-Bailly) à Pessac-Léognan (env. 25-30 €)

► **La Réserve de Malartic** (Château Malartic-Lagravière) à Pessac-Léognan (env. 20 €)

► **L'Esprit de Chevalier** (Domaine de Chevalier) à Pessac-Léognan (env. 20 €)

► **Les Hauts de Smith** (Château Smith Haut Lafitte) à Pessac-Léognan (env. 25 €)

► À Sauternes, **Cyprés de Climens, Chapelle de Lafaurie-Peyraguey, Madame de Rayne, Castelnau de Suduiraut, Charmilles de Tour**

Blanche, Carmes de Rieussec sont quelques fameuses étiquettes des grands crus.

LES VINS À PART

► En sauternes : **Lions de Suduiraut**, un vin frais et d'une insolente modernité, signé d'un premier cru classé (env. 20 €).

► Dans le Médoc : **Goulée by Cos d'Estournel**, en rouge et en blanc, applique les mêmes méthodes de travail que dans le grand cru. C'est un vin plein de fruit et de charme, qui vieillit bien une petite dizaine d'années (env. 20 €).

► **Ronan by Clinet**, bordeaux du Château Clinet à Pomerol, même démarche (env. 10 €).



Château Guiraud et Château du Carpia, produits par Xavier Planty.

Conclusion

Explorer les recoins du vignoble, dénicher les grands de demain sont aussi un moyen de remplir sa cave de « petits » vins d'aujourd'hui, qui seront grands demain. En parcourant les pages des magazines, dont celles de *Gault & Millau*, on peut se forger une bonne culture viticole et un sens aigu de la sélection. Sortir des sentiers (re)battus, se laisser guider par son seul plaisir : et si c'était aussi cela, s'offrir la part du rêve ? ■