



SAUTERNES ET BARSAC

La caresse de la liqueur

Il est des sauternes expansifs et triomphants et des barsacs qui racontent la verticalité et l'harmonie. Deux tempéraments qui séduisent les amateurs de liquoreux, ces vins caressants aux arômes exotiques qui enflamment l'imaginaire.

« À l'heure des vendanges, j'attends la pourriture noble comme une divine promesse, raconte Bérénice Lurton, propriétaire du château Climens. Les raisins se rident, se flétrissent, prennent une couleur brune sombre et parfois se couvrent de duvet. Ces raisins misérables, je les aime, je les adore... Comment faire partager cet étrange bonheur à quelqu'un qui ne connaît pas le sauternes ? » Sans passion, le sauternes et le barsac n'existeraient pas. La lente recherche du sucre, l'attente du champignon magique qui déclenche la pourriture, la salutaire action des acides qui dessineront l'architecture du vin, tout se vit comme un véritable sacerdoce. Et les propriétaires semblent avoir des liens charnels avec la terre liquoreuse. Philippe Andurant, du domaine de Barréjats, est chirurgien à Langon, et Christophe Gachet a délaissé sa profession de dentiste pour faire revivre Clos Dady. Et les jeunes suivent : Marie-Pierre Lacoste, ingénieur agro, a signé son premier millésime en 2001 en reprenant un domaine familial, et Paul Mercadier a ressuscité les très vieux sémillons du château de Veyres.

Douze hectolitres à l'hectare

Sauternes et Barsac. Les deux appellations illustrent deux conceptions du vin liquoreux bordelais. La base, c'est cette fameuse pourriture noble apportée par le *Botrytis cinerea*, un champignon malicieux qui transforme le raisin en centrale chimique. Il concentre le sucre, s'amuse avec les acides, et le raisin ridé donne un jus incomparable, onctueux et aromatique. Et il faudra passer entre les rangs de vigne, trois, quatre, cinq fois, pour ramasser grain par grain les raisins. Voilà plus de cinq siècles que les vignes poussent sur les terres du château Guiraud. Sensible et attentif, Xavier Planty veille sur le destin de ce premier cru classé et mesure le chemin accompli depuis les années 1980. « Les sols sont travaillés plus naturellement et les rendements ont été revus à la baisse. Les rendements ? Une misère : une douzaine d'hectolitres de vin à l'hectare. »

La course au sucre est finie

Une évolution sensible du style du vin se fait sentir. « La course au sucre est finie, constate Xavier Planty. Je recherche plus la complexité que la puissance en travaillant et en comprenant mieux la vigne. » Préparez vos mouchoirs et apprêtez-vous à verser une larme. La légende des brouillards des

automne mouillés qui déclenchaient la pourriture noble s'effondre. « Des recherches ont révélé que le champignon s'implante très tôt sur la vigne, dès la floraison, explique le directeur de Guiraud. Pas question de traiter à cette époque, même si c'est risqué. Les brouillards demeurent un facteur déclenchant mais en 2003, un millésime exceptionnel, le temps était sec et le *botrytis* est entré en action. En trois jours, les raisins sont passés du jaune au brun. » Malgré les évolutions sensibles, le style classique du sauternes perdure. À Guiraud, les récents millésimes dessinent un vin ample et volumineux doté d'un charisme rayonnant. Il décline des arômes d'ananas, de noix de coco, de litchi, parfois de curry ou de safran et l'on découvre avec bonheur des sensibles notes de thé noir. Ce qui frappe, c'est le formidable équilibre malgré la puissance confortable, avec dans la trame une touche minérale qui apporte un étonnant dynamisme à l'ensemble.

Du travail au petit point

Barsac joue sur d'autres tonalités. Des argiles rouges riches en fer conditionnent l'humeur du sémillon. « Un cépage pas très intéressant, précise Bérénice Lurton du château Climens, il affiche une humeur débonnaire mais c'est un très grand interprète de notre terroir exceptionnel. L'union de la terre argileuse et du sémillon donne naissance à la fraîcheur caractéristique de notre vin, l'acidité est au rendez-vous chaque année. »

Bérénice façonne l'identité d'un vin exceptionnel qui surfe sur l'élégance et la pureté. Les vendanges suivent l'évolution de la pourriture et les vinifications en barriques sont ventilées à la journée. Du travail au petit point. Plus tard aura lieu l'assemblage, dans un chai qui ressemble à une salle monastique. « La recherche du style n'est pas liée à l'inspiration, les barriques s'associent les unes aux autres, le grand vin n'est jamais créé, il se découvre. Il est toujours meilleur que la meilleure des barriques. » Climens appartient à la légende bordelaise. Le vin qui diffuse des arômes d'ananas, d'abricot et de vanille est bâti autour d'une acidité qui transcende la liqueur du vin. Il allie une nervosité d'étalon à une longueur époustouflante avec en filigrane, une verticalité qui lui donne une folle élégance. « Mon vin refuse l'exubérance pour révéler une puissance contenue, une pureté et une vraie modernité. C'est un vin qui s'envole et ne retombe jamais. » Comme une danseuse de rêve.

*« Le grand vin
n'est jamais créé,
il se découvre. »*

Marie-Pierre Lacoste de la Clotte-Cazalis

**NOS BONNES ADRESSES****Château La Clotte-Cazalis**

Ingénieur agro, Marie-Pierre Lacoste a travaillé à Guiraud avant de reprendre un petit domaine familial de Barsac. Son premier millésime, 2001, fut salué comme une réussite et les vins qui ont suivi se sont révélés de la même veine. Si le 2002 présente de la prestance, une silhouette gracile et un charme incontestable sur des notes de noix de coco et de fruits exotiques (19 €), le 2003 développe un style comparable avec plus de puissance et de profondeur (25 €).