

### LA CAPITALE DES GRANDS VINS DU MONDE

PAR MICHEL THERRIEN, MD  
THERRIEN.MICHEL@VIDEOTRON.CA  
OMNIPRATICIEN / URGENTOLOGUE, CSSS DU NORD DE LANAUDIÈRE  
COFONDATEUR DE LAPAULEE-ENLIGNE.COM

# BORDEAUX : LE MILLÉSIME 2006 EN ROUGE

Rédiger une chronique sur le vin bordelais m'apporte un grand plaisir... La majorité des amateurs de vins en possèdent jalousement dans leur cave et la grande majorité des écrits de la presse vinicole la concerne. Qui n'a pas lu ou entendu parler de Robert Parker, le célèbre critique américain et pape du vin qui a fait sa renommée sur le millésime 82 à Bordeaux? Cette région est en quelque sorte la capitale des grands vins du monde, rien de moins! Plusieurs choses à savoir sur cette grande région vinicole...

Bordeaux est avant tout un vin d'assemblage de cépages et de parcelles. Les cépages rouges sont le cabernet sauvignon, le merlot, le cabernet franc, le petit verdot, parfois le malbec et très rarement le carménère. Les cépages blancs sont le sauvignon, le sémillon et la muscadelle. Les vins rouges de la rive gauche sont à majorité issus de cabernet sauvignon et complétés par du merlot, tandis que ceux de la rive droite sont faits à base de merlot et de cabernet franc. Une tendance vers une augmentation du pourcentage de cabernet franc se dessine sur la rive droite. Quatre vins bordelais sur 5 sont rouges, le reste blanc. En comparaison, la Bourgogne a pratiquement une unité ampélographique (rares exceptions avec le gamay, sauvignon, césar et aligoté) dont le chardonnay en blanc et le pinot noir en rouge.

Le vignoble bordelais est planté autour de trois axes fluviaux : Garonne et Dordogne, avec un estuaire commun qu'est la Gironde. Le Médoc et le Haut-Médoc sont sur la rive gauche de La Gironde tandis que la région des Graves de même que Pessac sont la rive gauche de La

Garonne. La Dordogne, pour sa part, abrite la rive droite dont le libournais (Pomerol et Saint-Émilion) et les régions satellites (Côtes de Castillon, Lalande de Pomerol, Montagne Saint-Émilion, Première Côte de Bordeaux, Bourg, Blaye, Fronsac, etc.)

Bordeaux est également une région de classement et d'hierarchie des crus. Pour en nommer quelques-uns :

> **Classement des vins du Médoc de 1855 :** 60 vins du Médoc et un vin des Graves (Haut-Brion). Les vins y sont classés par ordre : 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>, et 5<sup>e</sup> grand cru classé (GCC). Un classement de courtiers en vins (la marque et le prix comme critères) et non de terroir. Seule l'appellation Margaux est représentée par un ou plusieurs châteaux dans chacun des rangs. Un seul

changement depuis 1855 : la promotion de Mouton Rothschild au rang de 1<sup>er</sup> GCC en 1973.

> **Classement des vins de Barsac-Sauternes en 1855.** 26 crus de blancs liquoreux dont Yquem trône au sommet!

> **Classement des vins de Graves en 1959.** 6 châteaux y figurent tant en rouge qu'en blanc, alors que les autres y sont en blanc (3) ou en rouge (7). Haut-Brion est d'ailleurs le seul château à faire partie de 2 classements : celui-ci et celui du Médoc!

> **Classement des vins de Saint-Émilion de 1959-1969-1985-1996.** Caduc depuis 2006 avec de nombreuses procédures judiciaires de contestation de validité. Ce classement était le plus respecté, car il était révisé aux 10 ans environ.

> **Classement des crus bourgeois de 1932** puis 1978 et caduc depuis 2003 (procédures judiciaires de contestation, encore!) Château Sociando-Mallet, Château Bel Air Marquis d'Aligre et Château Gloria seront au sommet du nouveau classement s'ils se présentent. Une belle place sera réservée aux châteaux suivants : Chasse-Spleen, Haut-Marbuzet, Labégorce Zédé, Les Ormes de Pez, de Pez, Phélan Ségur, Potensac, Poujeaux et Siran qui étaient reconnus comme exceptionnels dans le classement de 2003.

> **Pas de classement pour Pomerol!** Mais tous s'entendent pour dire que Petrus est en haut suivi de près par Lafleur et les autres. ▶



## LE MONDE DU VIN

### QUELQUES COMPARAISONS

- > 120 000 hectares de vignes pour Bordeaux par rapport à 24 000 hectares en Bourgogne (excluant le Beaujolais).
- > Plus de 57 AOC par rapport à plus de 100 en Bourgogne.
- > La barrique bordelaise contient 225 litres par rapport à 228 litres pour la bourgognonne.
- > Les crus classés ne représentent pas plus de 3% de la production dont environ 1% (1/3) est de grande qualité et apporte la grande notoriété à la région. Identique à la Bourgogne sur ce point!

### LE MILLÉSIME 2006

Un millésime 2006 à Bordeaux en est un de contrastes et est très hétérogène. La région a connu des hauts et des bas sur le plan climatique, avec des périodes pluvieuses abondantes et d'autres très chaudes. Un hiver frais et pluvieux a permis d'emmagasiner un peu d'eau après la sécheresse du millésime 2005. Alors que les mois de mai/juin/septembre ont connu un ensoleillement supérieur à la moyenne des 30 dernières années, juillet a battu des records de chaleur et août s'est avéré froid et humide. Une année difficile. Choisir le bon moment de vendanger a été capital tout comme le travail à la vigne en cours d'année. Les merlots ramassés avant les pluies diluviennes des 2 dernières semaines de septembre (se souvenir que la rive droite est à ma-

jorité merlot) ainsi que les terroirs plus précoces de Pessac et Margaux pour les cabernets se sont mieux tirés d'affaire. Après plusieurs lectures, quelques dégustations du millésime ainsi qu'un voyage à l'été 2006 dans cette région, je dirais que ce millésime est plutôt classique. Je note de la fraîcheur en raison d'une bonne acidité, et non de la verdeur comme en 2004. Les vins sont francs, droits et tout de même précis dans leurs finales. Certes pas un millésime d'opulence, mais avec la technologie viticole disponible dans les grands châteaux, de grandes réussites furent réalisées. Les prix sont un peu à la baisse, mais pas suffisamment au goût de l'amateur. Au Québec, plusieurs vins ont connu une baisse de 15 à 25%. En termes de notation du millésime, j'oserais le mettre au même niveau qualitatif que 2001 globalement et que ceux des 2002 en rive gauche. Un bon pas au-dessus des 2004 et nettement plus classique que les 2003. Le millésime pourrait souffrir de suivre les exceptionnels 2005, tout comme 2001 a souffert de sa comparaison avec les vins issus des grands 2000. Un millésime de connaisseur et non de spéculateur! L'année 2007 sera fort modeste, tandis que le millésime 2008 est controversé entre les américains (Parker) et les Européens. 2009 est supposé, pour la troisième fois de la décennie, être le millésime du siècle... Ils sont fous, ces Bordelais!

### RECOMMANDATIONS D'ACHATS ET COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

#### Château Léoville Poyferré 2006, Saint-Julien 2<sup>e</sup> GCC

Code SAQ : 10850041 109,00 \$

L'origine du domaine de Léoville Poyferré remonte à 1638. C'est à l'époque un simple remblai de graviers au milieu de terres qui ne sont pas encore drainées et labourées. Il se nomme alors Mont Moytié. Un partage familial et certaines ventes du patrimoine, entre 1826 et 1840, donnent naissance aux trois Léoville (Barton, Poyferré et Las Cases)! Aujourd'hui, on a un domaine d'un peu plus de 80 hectares qui est classé 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé (GCC). L'encépagement du millésime 2006 : 73 % cabernet sauvignon, 21 % merlot et 6 % petit verdot.

Lors d'une horizontale de 10 vins du millésime 2006 à laquelle j'ai participé, ce vin s'est classé premier. Il était confronté à plusieurs autres grands vins dont Canon La Gaffelière (second de cette dégustation), Bahans Haut-Brion, Château Chevalier, La Conseillante, etc. Il possède une robe très opaque, quasiment noire, avec un pourtour violacé. Un nez de belle profondeur avec cassis, cerises, quelques épices qui reposent sur un fond chocolaté. La bouche est généreuse, les tannins sont bien enrobés, une grande fraîcheur en milieu de bouche et la finale se veut de bonne longueur. L'ensemble d'un beau volume demeure frais et juteux. Un vin de garde déjà bien accessible. Il en reste peu à la SAQ, alors il s'agit d'un bel achat à prévoir lors de vos déplacements aux États-Unis! 17,5/20.

#### Château d'Aiguilhe 2006, Côtes de Castillon

Code SAQ : 10680337 42,25 \$

Côtes de Castillon est en fait une appellation satellite de Saint-Émilion qu'elle en prolonge de ces coteaux vers l'est et le long de la Dordogne. Le Château d'Aiguilhe est l'une des toutes premières propriétés viticoles du Bordelais. Créé à la fin du XII<sup>e</sup> siècle, ses vins étaient déjà exportés vers l'Angleterre, la Hollande et l'Allemagne au XIV<sup>e</sup>. Ce domaine est situé sur une saillie rocheuse au sommet du vallon (aiguille) qui sert d'assise au château fortifié. Le comte Stephan von Neipperg l'acquiert en décembre 1998, et lui consacre les mêmes philosophies et méthodes viticoles que ses autres propriétés. Tout comme pour la Mondotte, ►



## LE MONDE DU VIN

Canon La Gaffelière et Clos l'Oratoire, Stéphane Derenoncourt est consultant pour ce domaine. Sur les 110 hectares, 50 sont voués à la vigne. Celles-ci sont généralement exposées au sud, exclusivement plantées sur le haut des coteaux, sur des sols argilo-calcaires et argilo-limoneux. L'âge moyen des vignes est d'environ 30 ans. Composé de 80 % de merlot et de 20 % de cabernet franc, le Château d'Aiguilhe se situe bien dans la tradition «Rive droite». Les rendements moyens sont de l'ordre de 35 hectolitres à l'hectare. Le domaine a réalisé un 2005 d'anthologie après de grandes réussites en 2003 et 2000.

La robe de ce vin est pourpre d'intensité moyenne. Son bouquet offre une belle complexité où j'y trouve des notes de poivrons, de cèdre et de «cola» qui provient de l'élevage (55 % de barriques neuves sur ce millésime). En bouche, nous avons un beau volume qui se déploie de manière ample. Les tannins sont bien enrobés, l'acidité est bonne, l'ensemble doté d'une certaine sucrosité et d'une texture bien glycinée nous donne un vin charmeur mais sans lourdeur. **16,5/20.**

### **Château La Tour Carnet 2006, Haut-Médoc 4<sup>e</sup> GCC Code SAQ : 10859847 44,95 \$**

Le propriétaire est Bernard Magrez depuis 2000, tout comme pour Fombrauge (Saint-Émilion), Les Grands Chênes (Médoc) et Pape Clément (Pessac-Léognan). L'empire de M. Magrez a des tentacules dans plusieurs pays dont l'Argentine, l'Espagne, le Maroc, le Chili et les États-Unis. En résumé, 35 vignobles, dont 21 dans la région bordelaise, 6 dans le Languedoc-Roussillon et 8 à l'international! La vinification est sous la supervision du célèbre Michel Rolland et de Jean Cordeau. Cette propriété a plus de 8 siècles d'histoire et est, en fait, l'ancien château de Saint-Laurent (une construction médiévale) avec sa fameuse tour ronde du XI<sup>e</sup> siècle. Environ 65 hectares de vignes sur une mosaïque de terroir : terrains sablo-graveleux, silico-graveleux, silico-argileux et argilo-calcaires. Le château a réalisé de grandes réussites ces dernières années, comme le grand 2005 ainsi que les 2000-2001 et 2003. Une valeur sûre.

Lors d'une seconde dégustation horizontale du millésime 2006, ce vin s'est classé premier pour ma part et 3<sup>e</sup> pour notre jury

jolietain composé de plusieurs médecins, dont les chirurgiens Michel Dunberry, Jean-Jacques Klopfenstein et Élise Martel, ainsi que des omnipraticiens Marc-André Amyot, Michel Leblanc, Élise Leroux, Pierre Gfeller et du néphrologue Pierre Landry. La robe de ce vin est pourpre foncé et pratiquement opaque. Le bouquet est de grande complexité avec, tour à tour des fruits noirs dont le cassis, du poivron rouge ainsi qu'une minéralité s'exprimant par des notes de «mine de crayon». La bouche est ample avec un début de mâche, les tannins sont bien présents mais non asséchants, l'acidité supporte cette richesse et l'ensemble est doté d'un bel équilibre. Un vin que je considère comme une grande réussite. Un domaine que je voudrais ne pas aimer en raison du nom du propriétaire bien visible sur son étiquette en plus de sa photo en contre-étiquette. Mais force est d'admettre qu'après un splendide 2005, le domaine a produit un autre excellent vin dans ce millésime 2006 nettement plus difficile. **17/20.**



### **Clos du Marquis 2006, Saint-Julien Code SAQ : 10849999 59,95 \$**

Fait à 55 % de cabernet sauvignon, 42 % de merlot et 3 % de petit verdot. Ce vin est produit depuis 1902 à partir d'un petit clos appartenant au château de Léoville Las Cases et de parcelles extérieures au «Grand Enclos» (une parcelle ceinturée de roches en muret, qui donne l'essence du grand vin, dont des lions en garderaient l'entrée et ornent l'étiquette de la bouteille). Il est considéré comme le meilleur second vin du bordelais depuis

plusieurs années, le domaine en parle comme étant un vin entier et non un vin de déclassement comme tant d'autres propriétés considèrent leur second vin.

Un bouquet de ce vin est dominé par l'élevage avec moka, puis l'évolution nous dévoile un fruité noir ainsi que des notes de lard fumé. La bouche est cependant fort agréable. Quoique bien droit, le vin offre un beau volume qui demeure tendu dans son ensemble mais avec un gras certain. Bref, un vin charnu marqué par son élevage en jeunesse qui devrait faire une belle bouteille dans quatre ou cinq ans. **16,5-17/20.** Le 2000 est également une grande réussite et se vendait 75 \$ à la SAQ lors de son arrivée.

### **Château d'Agassac 2006, Haut-Médoc Code SAQ : 10833858 29,95 \$**

50 % merlot, 47 % cabernet sauvignon et 3 % cabernet franc. Un château toujours populaire au Québec dont je garde d'ailleurs de bons souvenirs des millésimes 1990 et 2000. Agassac ose ou plutôt «agace» la région bordelaise avec la capsule à vis depuis 2004. Une sorte de révolution dans le monde conservateur du vin. Bravo! Un digne représentant des crus bourgeois supérieurs.

La robe de ce vin est pourpre d'intensité moyenne. Quel beau nez! Un fruit légèrement confit avec épices sur un fond réglissé. Le vin est ample en attaque et rond, puis la fraîcheur du millésime s'installe et la finale se veut plus ferme tout en nous dévoilant de petits fruits rouges. Vin de plaisir et à boire jeune. **16/20.**

### **Château Cambon La Pelouse 2006, Haut-Médoc Code SAQ : 10833874 29,95 \$**

50 % merlot, 35 % cabernet sauvignon, 13 % cabernet franc, 2 % petit verdot. Un cru d'environ 60 hectares situé à la limite de la commune de Margaux entre les châteaux Cantemerle et Giscours. Un renouveau important s'opère depuis le millésime 2000, et la presse spécialisée ne tarit pas d'éloges. Un cru bourgeois au potentiel qualitatif indéniable. La robe de ce vin est pourpre cerise et plutôt claire pour un jeune vin bordelais. Le bouquet discret nous révèle des fruits rouges dont les fraises et quelques épices douces. La bouche est ronde et souple tout en ayant une belle fraîcheur. Un vin de soif à ne pas trop attendre. **15,5/20.** ☒