

The Good Life

BUSINESS | CULTURE | DESIGN | ARCHITECTURE | MODE | VOYAGES | LIFESTYLE | N°40 SEPT./OCT. 2019 | 5,90 € | www.thegoodlife.fr

Le premier magazine masculin hybride : business & lifestyle

The Good College

**COLUMBIA : LA COURSE
À L'EXCELLENCE**

The Good Travellers

**LES FRANÇAIS PARLENT
DE NEW YORK**

The Good Paper

THE NEW YORK TIMES FOREVER

Maximale City

**SPLendeur ET MISÈRE
D'UNE MÉGAPOLE...**

The Good Beds & Tables

**NOS MEILLEURES ADRESSES
À NEW YORK... THE GOOD LIFE?**

The Good Vintage Getaway

ALL THAT JAZZ !

The Good Art

**LES GALERIES
CHANGENT DE DISTRICT**

The Good Quote

**UN COLLECTIONNEUR DE CITROËN...
NEW-YORKAIS !**

**NUMÉRO SPÉCIAL
NEW YORK
200 PAGES**



**Business
is
beautiful**

**Think
Positive**

Extremely addictive

L 14005-40 - F: 5,90 € - RD



Bordeaux



Renouveau assumé

Un rosé bio dans une quille bourguignonne arborant une étiquette au graphisme ravageur – ou pour le moins novateur –, voilà le portrait-robot du vin plébiscité par les millennials. On est loin de l'opulent bordeaux servi lors des grandes occasions ! Pour se débarrasser de cette image poussiéreuse et assurer leur avenir, certains viticulteurs entament ce qui ressemble à une révolution dans la région, en apparence si conservatrice, du Bordelais.

Par Sylvie Berkowicz

Pratiquement disparus des cartes des restaurants, boudés par les consommateurs, les vins du Bordelais sont en crise. Les conditions climatiques instables n'aident pas à remonter le moral des viticulteurs en berne. La compétition est rude et le contexte défavorable : la consommation de vin ne cesse de baisser, bulles, cocktails et bières gagnent chaque jour du terrain. « *Autant, il y a quelques années, les grands crus classés étaient une locomotive pour l'ensemble de la région, autant, aujourd'hui, ils sont devenus un frein* », lance sans détour Michael Thureau, responsable commercial chez Bordeaux Tradition, maison de négoce spécialisée dans les grands crus. « *Les crus classés sont un vrai sport de riche. Leur stratégie de valorisation et l'augmentation des prix aboutissent à ce que la plupart des vins partent à l'étranger. C'est un très mauvais signal envoyé aux Français qui identifient les grands crus bordelais comme des vins aux coûts absurdes, presque uniquement destinés à l'export.* » Pourtant ces grands crus classés ne constituent que 3 % de la production. De nombreux viticulteurs de la région peinent à vivre de leur travail en dépit des efforts qu'ils



1

con consacrent. Un problème d'image plus que de qualité. Comment donc la rafraîchir et redonner aux consommateurs l'envie de choisir l'une de leurs bouteilles. « *On ne s'amuse plus dans le vin. Et notamment à Bordeaux !* » constate Olivier Dauga, autoproclamé « *faiseur de vins* », un homme à la parole libre, qui vient au secours des vigneron afin de répondre aux nouvelles demandes du marché.

Evoluer sans se renier

« *On continue à faire des vins sans se soucier de ce qu'attend le consommateur. C'est une énorme erreur, car si on est à l'écoute du marché, il est possible, sans renier son savoir-faire, de mieux positionner son produit et de servir économiquement son entreprise. Les amateurs souhaitent connaître leur vin. Le nom sur une étiquette vieillote ne suffit plus. Ils veulent de l'humain, identifier un vigneron ou un groupement de producteurs et trouver simplement une bonne bouteille à poser sur la table de copains.* » C'est ce qu'ont fait Sylvie et Pierre Marzin, pour lesquels Olivier Dauga a repensé la gamme. Installés à Cézac, dans le vignoble de Blaye, ces néoviticulteurs (ils

1. A SAINT-ÉMILION, LE CHÂTEAU ANGÉLUS A ÉTÉ LE PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A À SE CONVERTIR AU BIO. UNE TENDANCE SUIVIE PAR NOMBRE DE VIGNERONS BORDELAIS.

étaient tous deux infirmiers) avaient du mal à faire sortir leur production du lot. « *Faire les vins n'était pas difficile*, précise Sylvie Marzin qui, pour des raisons financières, continue d'exercer son ancien métier. *C'était de les mettre en valeur et de les vendre – nous sommes arrivés dans ce milieu sans fichier client et sans aucune relation – qui posait problème.* » Pour Château Marzin, Olivier Dauga a donc créé une gamme nommée Little Donkey avec, sur l'étiquette, le dessin naïf d'un petit âne. Puis il a préconisé de faire un vin de cépages (malbec et merlot) avec, cette fois-ci, un bonnet d'âne sur l'étiquette. Enfin, il a baptisé leur cuvée haut de gamme La Mule. « *Parce que c'est un animal stérile et que ce vin ne se fera que sur de très bons millésimes*, explique-t-il. *Nous avons donc plusieurs gammes. Et depuis, leurs vins se vendent !* » Un effet immédiat que constatent d'autres ▶

5 vins de Bordeaux qui cassent les préjugés

1. CHÂTEAU GROS CAILLOU GRAND CRU SAINT-ÉMILION

WWW.VINS-SAINT-EMILION.COM

Inscrite depuis 1999 au patrimoine mondial de l'Unesco, la Juridiction de Saint-Émilion a annoncé son intention de faire passer tous les vignobles en culture bio d'ici à 2022. Une conversion déjà en cours au château Gros Caillou qui produit, à Saint-Etienne-de-Lisse, des vins généreux et complexes.



2. CHÂTEAU MARZIN, LITTLE DONKEY (ROSÉ ET ROUGE) ET LA MULE AOC BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX

WWW.CHATEAUMARZIN.COM

En cours de conversion, cette petite propriété se distingue par un travail entièrement manuel, un traitement raisonné, un respect de la plante et, grâce aux conseils d'Olivier Dauga, par une image qui renouvelle le genre.



3. CHÂTEAU LES VERGNES AOP BORDEAUX BLANC ET ROUGE

WWW.BOUTIQUE.UNIVITIS.COM

Propriété d'Univitis, ce domaine produit ces vins de cépages abordables issus d'un vignoble pilote pour les adhérents de la coopérative. Qualifiés depuis 2005 au titre de l'agriculture raisonnée, ces vignobles ont fait l'objet de missions de l'ONG Earth Watch et s'inscrivent dans un processus de certification environnementale.



4. CHÂTEAU L'ANGEVIN, LESSENSCIEL

WWW.BORDEAUX-TRADITION.COM

En cours de conversion, le domaine du château l'Angévin profite des conseils du célèbre consultant Stéphane Derenoncourt. A la clé, des vins zéro sulfite, comme ce 100% merlot qui illustre parfaitement le nouveau style des bordeaux.



5. CHÂTEAU MOULIN DE RIOUCREUX AOC BORDEAUX ROSÉ BIO

WWW.VIGNOBLES-GUERIN.COM

En 2014, Guillaume Guérin a repris le domaine familial et l'a converti à l'agriculture biologique. Il incarne cette nouvelle génération de vigneron qui, après avoir voyagé, revient sur les terres familiales pour les faire évoluer. Ces rosés bio sont issus de saignées de cuves de malbec et de merlot.



Agriculture biologique

Depuis 2012, un cahier des charges officiel européen définit l'appellation « vin biologique ». Elle couvre l'ensemble du processus : viticulture et vinification. L'utilisation de produits de désherbage chimiques et de traitements de synthèse est interdite. En revanche, le dioxyde de soufre et le sulfate de cuivre, considérés comme des produits d'origine naturelle, sont autorisés. Lors de la vinification, certains intrants sont également acceptés, mais en quantités limitées.

Biodynamie

L'agriculture biodynamique (qui est forcément bio) est une quête d'équilibre qui prend en compte l'environnement global de la plante : air, terre, rythmes solaire et lunaire. Des préparations à base de plantes sont utilisées comme traitements préventifs. On peut avoir recours au soufre, au cuivre et aux intrants, mais en quantité encore plus réduite que pour le vin bio. Deux principales associations tentent de gérer le label biodynamique : Demeter et Biodyvin. Cependant, de nombreux viticulteurs la pratiquent sans certification.

HVE (Haute Valeur Environnementale)

Créée dans le prolongement des conclusions du Grenelle de l'environnement de 2007, la certification HVE existe depuis 2010. Elle labellise les exploitations utilisant des modes de production respectueux de l'environnement. Divers indicateurs tels que la biodiversité, la réduction de la pression des pratiques agricoles sur l'air, l'eau, le sol ou le paysage déterminent le niveau de certification, 3 étant le plus élevé.

producteurs. Chez Univitis, coopérative qui regroupe plus de 200 viticulteurs, la même démarche a été engagée : des vins au look sympa qui se démarquent par des bouteilles atypiques. Tous les moyens sont bons pour échapper à l'image collet monté des vins de Bordeaux. Autre exemple : les sœurs Marie et Sylvie Courselle ont décidé de se passer de l'appellation bordeaux en commercialisant en tant que « vin de France » leur gamme Le Petit Courselle. Bien entendu, peu importe le flacon si le vin ne reflète pas ce dynamisme. Les consommateurs recherchent des vins plus faciles à boire, plus vifs, digestes et peu marqués par le bois. A contre-courant du style louangé par l'influent Robert Parker, à qui certains ont reproché d'être à l'origine de l'uniformisation du goût des vins de

Bordeaux ; c'est-à-dire concentrés, opulents et lourds. Ce sont donc bien là les premiers signes du changement.

Sauvés par le bio ?

Mais la véritable révolution est ailleurs. A Bordeaux comme un peu partout, et malgré des difficultés inhérentes à la situation géographique (vent et humidité), beaucoup de vigneron se mettent au bio. Ils tentent de réduire soufre et cuivre, de favoriser la prévention plutôt que le traitement, de se passer de sulfites lors de la vinification. En mai dernier, profitant de l'ouverture de Vinexpo, Bernard Arnault annonçait la conversion du Château d'Yquem au bio. Une déclaration qui, pour certains, arrive un peu tard, mais qui démontre que cette démarche est inévitable. Ce que certains propriétaires font ailleurs depuis des années : les appellations Romanée-Conti, les châteaux Guiraud, Latour, Pontet-Canet ou Palmer s'y sont déjà convertis... « *Le label bio a l'avantage d'être un référentiel compréhensible par le plus grand nombre, reconnaît Michael Thureau. Mais je considère qu'il n'est pas le mieux adapté à notre métier. Il l'est pour les tomates ou les salades, car la plante n'a besoin d'être protégée que quelques semaines, alors que la vigne doit l'être sur un cycle d'un an, avec des plants qui sont censés vivre 50, 60 ou 70 ans. Quant à la certification HVE, elle ne suffit pas. C'est un palier. Je suis de ceux qui pensent qu'un référentiel environnemental propre au vin est indispensable, et si je ne devais en retenir qu'un, ce serait celui de la biodynamie.* » Que ce soit en bio, en biodynamie, en certification HVE3 ou en raisonné, ces choix ont rapproché les viticulteurs de la vigne, exigeant une attention et une proximité qui ne peut être que bénéfique. A partir de 2020-2021 va déferler sur le marché une forte vague de vins biologiques, ceux des propriétés qui sont en cours de conversion. Difficile de dire si cela sera suffisant pour redonner de la vigueur aux vins de Bordeaux, mais le changement s'opère déjà dans les vignes, dans les chais et dans certains esprits. Enfin pas tous, regrette Michael Thureau : « *On est toujours sur le modèle du XIX^e siècle, quand on n'avait pas encore inventé le marketing, croyant encore que c'est au client de s'adapter au produit.* » Plus optimiste, Olivier Dauga veut secouer les mentalités : « *Il faut ouvrir les portes des chais, proposer des dégustations. Ayons l'air joyeux !* » Un optimisme qu'on partage volontiers. ■