



80 crus et vins expliqués Pourquoi est-ce un chef-d'œuvre ?

par Julien GACON et Aurélie LABRUYÈRE

224 pages

12,90 €

En librairie le 1^{er} septembre

Un livre sur le vin pour tous les palais...

Que vous soyez amateur chevronné ou débutant, ce livre est pour vous ! Sa vocation : vous faire connaître les **grandes figures** du vin, accéder au patrimoine inépuisable du monde du vin, en France et partout sur la planète, et alimenter votre passion.

En vous plongeant dans l'**héritage millénaire de la viticulture**, il vous accompagne par la suite pour constituer judicieusement votre cave et aller à la rencontre des grands vignerons.

Après les tableaux, les objets du design et la mode, la collection « Pourquoi est-ce un chef d'œuvre ? » décrypte les ingrédients du succès de 80 crus et vins marquants, **prestigieux ou populaires**.

Château Margaux ou Lafite Rothschild, Clos de Tart ou Clos de Vougeot, Sassicaia, Yquem, Hermitage, Coulée de Serrant ou Vega Sicilia, les Domaines Ott, les champagnes Cristal ou Belle Époque mais aussi le Beaujolais Nouveau, Chandon et le Clos de Los Siete... : en quoi ces vins sont-ils des chefs-d'œuvre ?

C'est qu'à leurs qualités gustatives incontestées s'ajoute un **imaginaire** puissant, à haute valeur esthétique et émotionnelle, véhiculé par leur nom emblématique, et qui ravit l'esprit autant que les sens.

« Le grand vin est le chaînon manquant entre l'agriculture et la haute culture. À son contact, on plonge dans le bon et le beau .»

Terroir, gestes et choix humains, environnement social porteur, chance : autant de paramètres qui, subtilement combinés, influent sur la composition des crus et vins, contribuant à hisser certains d'entre eux à l'excellence.

Une anthologie savoureuse

En spécialistes passionnés et passionnants, Aurélie LABRUYÈRE et Julien GACON nous convient à la (re)découverte de **80 crus et vins, vignobles et domaines, simples ou illustres**, parfois devenus mythiques, **tous remarquables et représentatifs des multiples facettes de l'art vitico-œnologique**.

Leur livre est «un musée idéal de l'œnophilie, un livre d'histoire(s) et un guide de voyage immobile dont le seul but est d'augmenter votre plaisir à boire des vins, à les collectionner, à les partager.»

Un **tour de France et du globe** - de l'Italie à la Nouvelle-Zélande, de l'Argentine à la Chine - en **80 étapes** comme autant de jalons et d'histoires étonnantes, qui fait la part belle à la production hexagonale de référence, de la Champagne à Bordeaux, en passant par la Bourgogne et les vallées du Rhône et de la Loire.



Enracinement dans un lieu, relation aux éléments, inscription dans le temps long de la transmission générationnelle et rôle particulier de la France : tels sont les fils rouges qui tissent la sélection. Rencontrez aux détours de ce **roadbook** les figures et familles au rôle créatif décisif – entre sensibilité et vision stratégique, écoles et ruptures – qui président à l'élaboration du vin, produit « de la souffrance, de la patience et du risque » !

Un cheminement en 10 chapitres thématiques pour parcourir l'histoire et les valeurs du monde du vin. Chaque thème est décliné en 10 monographies : les 80 double-pages consacrées chacune à un cru ou un vin sont constituées d'un texte synthétique développant l'angle choisi et nourries de superbes illustrations, d'une citation et de références d'autres vins répondant au même thème.



La collection «Pourquoi est-ce un chef-d'œuvre ?»

La collection *Pourquoi est-ce un chef-oeuvre*, au service d'une vulgarisation tant attrayante que rigoureuse.

Certaines oeuvres, exceptionnelles à bien des égards, surpassent les autres créations.

Quels ressorts, entre virtuosité technique et génie singulier de leur(s) auteur(s), les distinguent entre toutes, leur conférant notoriété et reconnaissance unanime ? Chaque opus consacré à un champ esthétique est un florilège de réalisations marquantes du monde entier, décryptées sous l'angle des « ingrédients » du succès.

Des guides à (s')offrir et à collectionner pour un plaisir toujours plus grand.



Aurélié LABRUYÈRE et **Julien GACON** sont les fondateurs de la société Vindême (vindeme.com).

Diplômée d'HEC et de Sciences-Po, **Aurélié LABRUYÈRE** enseigne la culture et le marketing du vin à HEC, et anime des conférences pour les entreprises.

Œnologue, **Julien GACON** sillonne les vignobles à la recherche des meilleurs vins à l'intention de ses clients du monde entier.



Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande Grand Cru Classé en 1855, Pauillac, Bordeaux

L'HÉRITAGE
LA SUCCESSION

Une étonnante affaire de succession a décidé de la destinée du Château Pichon-Longueville au milieu du ^{xx}e siècle. Cherchant à avantager son fils aîné, Joseph de Pichon-Longueville divise son domaine en cinq parts. Trois reviennent à ses filles tandis que l'aîné récupère la sienne, celle de son frère décédé et le château. Parmi les filles émerge la forte personnalité de Virginie, comtesse de Lalande. En concentrant les parts de ses sœurs, elle fait naître un second vignoble. Le nouveau château qu'elle fait édifier se dresse face à celui de son frère. Les deux Pichon, « le baron » et « la comtesse », sont consacrés Second Cru en 1855. Depuis lors, on entend chez les amateurs : « Lequel préférez-vous, le baron ou la comtesse ? »



Une autre femme de caractère a succédé à la comtesse de Lalande. Un siècle après elle, May-Éliane de Lencquesaing, issue du sérial bordelais, hérite de la propriété. Mais recevoir un château en 1976 est plutôt un fardeau qu'un privilège. Elle aime raconter ce moment où le partage des biens fut tiré à la courte paille... En obtenant la plus courte, elle se retrouva à la tête d'un château en ruines, dans une économie viticole bordelaise en pleine crise. Elle endosse la responsabilité de redorer le blason de son cru, dans la lignée de sa fondatrice. Après une carrière dédiée à son château, elle vend Pichon-Lalande au groupe familial Roederer. Cet enjeu de la succession continue de peser lourd dans la vie des propriétés viticoles.

i Château Pichon-Longueville Baron est de l'autre côté de la route départementale n° 2.

+ Châteaux de la famille Lurton à Bordeaux : Bouscaut, Branc-Cantenac, Desmirail, Durfort-Vivens, Marjasse, Villagorge, etc.



« Qui donne du mauvais vin à ses hôtes ne boit chez eux que du thé. »
Proverbe chinois

i Pour résister au froid, les céps sont enterrés pendant l'hiver.

The Summit Silver Heights Winery, Ningxia, Chine

LE RAYONNEMENT
L'HORIZON

Rencontrer la French touch au fin fond de la Chine est une heureuse surprise. Silver Heights Winery est le fruit d'une inspiration française. Sa fondatrice a appris l'œnologie à Bordeaux. Elle s'appuie sur des talents français pour établir le statut de son domaine. Son mari est un œnologue bordelais et l'architecte est lui aussi français. C'est près de sa ville natale, Yinchuan, au pied des monts Helan, qu'Emma Gao a créé son propre domaine. Même si la latitude est celle de Bordeaux, le climat y est extrême (-25 °C l'hiver, 35 °C l'été). Le concept bordelais de vin de château est l'horizon de Silver Heights : petit vignoble, nombre limité de cépages et de vins, élevage en barriques, accueil à la propriété. La cuvée, The Summit, assemblage des trois cabernets – le sauvignon, le franc et le gemischt (carménère) – surprend les dégustateurs chevronnés.



Le prochain chef-d'œuvre de la viticulture viendra-t-il d'Asie ? C'est la question qu'il faut se poser en constatant que la Chine est déjà le deuxième vignoble du monde. Avec plus de 800 000 hectares de vignes, elle a dépassé la France, et devrait bientôt s'imposer comme numéro un en surface. La plupart des vins produits en Chine sont bus sur place. Seule une poignée s'exporte. Il s'agit souvent de vins inspirés des étalons français, en particulier bordelais, qui exercent une fascination sur les producteurs chinois. Dans ce pays-continent, il y a autant de climats et de terroirs que de pays en Europe, mais des régions viticoles commencent à sortir du lot en démontrant leur potentiel, comme les provinces de Ningxia ou du Xinjiang.

+ Grace Vineyard, The Chairman Reserve, Shanxi

Tian Sai Vineyard, Skyline Gobi Reserve, Xinjiang

Changyu Moser XV, Cabernet Blend, Ningxia

Xiao Feng, Helan Mountain Winery, Ningxia, Pémard-Ricard

Ao Yun, Shangri-La, Deqin Winery, Moët Hennessy



« Je fais mes vendanges ; imaginez-vous que toute ma fortune dépend de trois jours de beau temps. »
Montesquieu

i Lalou Bize-Leroy a célébré en 2015 sa soixantième vendange.

Romanée-saint-Vivant Grand Cru 1993 Domaine Leroy, Bourgogne

LE TEMPS
LA LÉGITIMITÉ

La charismatique descendante du fondateur de la Maison Leroy (voir page 173), Marcelle Bize dite Lalou, est une bâtisseuse. Elle a développé l'activité de négoce et pris longtemps part à la gestion du Domaine de la Romanée-Conti dont elle reste copropriétaire. La recherche et la découverte de vins capables leur propre identité et se donner entièrement, devenant tellement difficiles, Lalou Bize décide d'acheter des vignes à partir de 1988. Parmi elles, la Romanée-Vivant, ancienne propriété du Domaine Charles Noëllat à Vosne-Romanée. C'est une vigne de près d'un hectare, plantée en 1924 en pinots d'une rare finesse.

La vendange 1993 en Bourgogne pourrait apparaître dans les annales comme *annus horribilis*. Le printemps humide a provoqué de graves attaques de mildiou. En dépit de ce temps désastreux et du risque élevé de maladies Lalou Bize-Leroy campe sur ses positions et refuse d'utiliser tout fongicide. Elle ne change rien aux pratiques viticoles mises en place quelques années plus tôt. Dès 1988, inspirée par l'exemple de La Coulée de Serrant (voir page 139), elle a en effet totalement converti ses domaines, Leroy et Auveneray, à la biodynamie. Ils en sont devenus depuis des hauts-lieux. Le tri est alors drastique, la récolte est minuscule, mais le vin se révèle magnifique.



+ Corton-Charlemagne 1996, Domaine Coche-Dury

Échézeaux 2009, Domaine d'Eugénie

Chambertin 2002, Armand Rousseau

Auxey-Duresses blanc « Les Boutonniers » 1993, Domaine d'Auveneray

Montrachet Grand Cru

Chassagne et Puligny, Bourgogne

LE RÉPERTOIRE

LA POSTÉRITÉ



Le Montrachet consiste en huit hectares classés Grand Cru dans la hiérarchie bourguignonne des climats, sis entre les villages de Chassagne et de Puligny. Doté d'un sol caillouteux et d'un sous-sol de calcaires filtrants, il est le Grand Cru le plus méridional de la Côte de Beaune. L'exposition sud-sud-est réchauffe la vigne dès le matin, évitant le gel (sauf, hélas, en 2016) et perfectionnant la maturité des raisins. Au sein de cette entité l'abondance de nuances fait le régal des amateurs. Selon que la parcelle est située côté Chassagne ou côté Puligny, en haut ou en bas du coteau, le vin offre des nuances de style, minéral ici, opulent ailleurs. On distingue plusieurs climats au sein du Montrachet dont La Dent de Chien ou le Murger. Dix-huit propriétaires se partagent cette précieuse parcelle et vingt-cinq étiquettes différentes se côtoient sur le marché.



Le paragon du vin blanc sec de terroir, l'étalon du chardonnay, naît d'un lieu bien ingrat à première vue. Stendhal s'étonnait « qu'une petite montagne bien sèche et bien laide » produisît un si grand vin. L'antériorité viticole de cette « colline chauve » (mont rachel) remonte au Moyen Âge quand l'abbaye de Maizières a commencé à la cultiver. Sa délimitation est fixée au XVIII^e siècle au fur et à mesure que sa notoriété s'établit progressivement. Recommandé par Thomas Jefferson lorsqu'il visitait la France en tant qu'ambassadeur des États-Unis, cité par le critique gastronomique Curnonsky comme l'un des cinq plus grands vins blancs au monde, listé dans Le Gotha des vins de France par Maurice des Ombiaux, Montrachet est de tous les panthéons !



Montrachet 2010, Domaine Jacques Prieur ; Montrachet 1999, Domaine Leflaive ; Montrachet 1966, Domaine de Laguiche ; Montrachet 1945, Domaine Ramonet ; Montrachet 1928, Domaine des Comtes Lafon.



Grands Crus voisins : Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Chevalier-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet (le t ne se prononce pas...).

147

Clos de Los Siete - Michel Rolland, Mendoza, Argentine

Clos de Los Siete

Michel Rolland, Mendoza, Argentine

LA CRÉATION

LA SIGNATURE



La signature de l'œnologue-conseil le plus influent au monde a gagné une telle valeur que l'apposer sur une étiquette est un gage de notoriété. En témoigne le chef-d'œuvre marketing qu'est le Clos de Los Siete. En 1998 Rolland déniché dans la vallée de l'Uco un terrain prometteur de huit cent cinquante hectares sur lequel il veut planter un vignoble. Il entraîne dans son aventure six familles de viticulteurs bordelais. Sous l'égide de Rolland est élaboré un vin unique, baptisé Clos de Los Siete, qui met à l'honneur le malbec, cépage étendard de l'Argentine, assemblé aux variétés de Bordeaux et à la syrah. Le style avenant, tout en rondeur, porte la patte de Michel Rolland. Cette marque au positionnement limpide a trouvé ses *aficionados* sur les continents américains comme en Europe.



Le nom de Michel Rolland a dépassé les frontières de Pomerol, son appellation natale. Celui qui a inventé le métier de consultant en vinification personnifie aujourd'hui une méthode, un style, un goût – que d'aucuns qualifient d'uniforme. Premier vinificateur étranger à avoir traversé l'Atlantique – suivi par Paul Hobbs et Alberto Antonini –, Rolland s'est pris de passion dès 1988 pour l'Argentine, ses paysages et son art de vivre. Depuis, il accompagne des viticulteurs et des investisseurs, et conseille des marques. Il est le principal acteur de l'explosion des vins argentins, en qualité comme en renommée. Inventeur du Clos de Los Siete et propriétaire de Mariflor, il a fait de l'Argentine sa seconde patrie.



Viña Cobos, Mendoza (Hobbs), Argentine

Altos Las Hormigas, Mendoza (Antonini), Argentine

The Winemakers' Collection, Château d'Arsac, Margaux, Bordeaux

65