

# VINIFERA

Bordeaux 2020

Le millésime des contrastes

Valteline, lumière verticale

Hommage à Laurent Vaillé

Le retour à une vigne franche de pied est-il possible ?

Hommage à Jacques Puisais

CAVE

CLUB DES AMATEURS  
DE VINS EXQUIS



## VINIFERA N°63

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| .....  |    |  |    |
| Considérations inactuelles sur le millésime<br>2020 à Bordeaux | 4  | <b>VALTELINE, LUMIERE VERTICALE</b>                  | 20 |
| Jacques Perrin   |    | Fabio Rizzari  |    |
|  |    | <i>Veltlin, vertikales Licht</i>                     | 27 |
| Journal de bord  | 8  | .....  |    |
| Stéphane Derenoncourt  |    | <b>HOMMAGE À LAURENT VAILLÉ</b>                      | 31 |
| <i>English version</i>   | 9  | Jacques Perrin                                       |    |
| <i>Deutsche Version</i>  | 11 | <i>Tribute to Laurent Vaillé</i>                     | 34 |
| Note du millésime  | 14 | .....  |    |
| Pr. Axel Marchal   |    | <b>LE RETOUR À UNE VIGNE FRANCHE DE PIED</b>         |    |
| Pr. Laurence Geny  |    | <b>EST-IL POSSIBLE ?</b>                             | 35 |
|  |    | Mario Fregoni  |    |
|  |    | <i>Is a return to free-standing vines possible ?</i> | 39 |
| .....  |    | .....  |    |
| <b>BORDEAUX 2020</b>   |    | <b>HOMMAGE À JACQUES PUISAIS</b>                     | 41 |
| <b>LE MILLÉSIME DES CONTRASTES</b>                             | 15 | Jacky Rigaux   |    |
| Les notes de Jacques Perrin                                    |    | <i>Tribute to Jacques Puisais</i>                    | 42 |

Editeur: CAVE SA  
 Club des Amateurs de Vins Exquis  
 www.cavesa.ch  
 Graphisme/maquette: Atelier Poisson  
**Crédits photographiques :**  
 Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina  
 / Mariana (pages 2, 23)- Olivier Vogelsang  
 (pages 15) - Dirupi (pages, 24, 25,  
 44)- Jacques Perrin (page 31) - Marc  
 Vanappelghem (pages 33, 35)

**Abonnement:**  
 www.cavesa.ch/vinifera-abonnement.html  
**Contact:** vinifera@cavesa.ch  
 Tél. +41 22 354 20 20  
 Fax +41 22 354 20 24  
**Adresse:** Rue de Malagny 28  
 1196 Gland - Suisse  
 ©Tous droits réservés - CAVE SA  
 pour VINIFERA - Septembre 2021

Toute reproduction, même partielle,  
 d'un texte de Vinifera est interdite  
 sans l'accord écrit de l'éditeur.

Photo de couverture: Vignoble de la  
 Valteeline

Nous avons le plaisir de vous présenter le n° 63 de notre revue Vinifera qui fête sa trente-quatrième année. Vous y trouverez notre analyse du millésime 2020 à Bordeaux, point d'orgue d'une trilogie particulièrement excitante avec le 2018 et 2019. Une fois de plus, les contrastes ont été saisissants sur le plan climatique, avec un printemps caractérisé par une douceur humide (!) et un été très chaud et sec. Vous trouverez toutes les précisions utiles dans le *Journal de bord* de Stéphane Derenoncourt ainsi que dans le compte-rendu du millésime établi par Axel Marchal et Laurence Geny de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. Avec, pour conclure, mes notes de dégustation sur une partie des vins du millésime.

Changement radical de décor avec une incursion en Valteline, vignoble méconnu, dont les problématiques et les enjeux ne sont pas sans rappeler ceux du Valais. Notre guide pour découvrir cette magnifique région est Fabio Rizzari, critique italien, coauteur durant de nombreuses années du guide des vins de l'Espresso, esthète, mélomane et grand connaisseur des crus de l'Oenotria.

Une revue comme Vinifera ne devrait pas ressembler à un obituaire. Pourtant, les aléas de l'existence ont fait que, en l'espace de quelques mois, deux personnalités du monde du vin nous ont quittés. Jacky Rigaux rend hommage à Jacques Puisais, figure importante de l'œnologie et du monde du goût durant près d'un demi-siècle, disparu en décembre dernier. En mai, c'était hélas au tour de Laurent Vaillé, viticulteur emblématique du Languedoc, de nous quitter bien trop tôt. « Il faut désembuer, désencombrer, par pure amitié, au mieux : par amour. Cela se peut encore, quelquefois. À défaut de rien comprendre, et de pouvoir plus », écrit si justement Jaccottet. Tel est le sens de l'hommage que je lui rends ici.

Enfin, *last but not least*, nous avons le plaisir et l'honneur d'accueillir la plume du professeur Mario Fregoni, célèbre agronome italien, président de l'OIV et auteur de très nombreux ouvrages consacrés à la viticulture. Sa réflexion porte principalement sur la réponse unique qui a été donnée jusqu'ici à la lutte contre le phylloxéra et qui, sur la recommandation du professeur Viala en 1887, préconisait le greffage sur des espèces américaines résistantes au phylloxéra (berlianderi et ses descendants). Efficace, cette solution biologique a pourtant modifié structurellement le vignoble européen. « En fait, la vigne greffée a un cerveau américain et un cerveau caucasien » affirme Mario Fregoni. Dès lors, la vraie question, selon celui-ci, est : peut-on revenir à une vigne franche de pied ?

## Jacques Perrin

Wir freuen uns, Ihnen die Nr. 63 unserer Zeitschrift Vinifera vorstellen zu können, die in diesem Jahr ihr vierunddreissigstes Jahr feiert. Darin finden Sie unsere Analyse des Jahrgangs 2020 in Bordeaux, der den Höhepunkt einer besonders spannenden Trilogie mit 2018 und 2019 bildet. Auch hier waren die klimatischen Gegensätze mit einem milden, feuchten Frühling (!) und einem sehr heißen, trockenen Sommer eklatant. Alle Einzelheiten finden Sie im Journal de bord von Stéphane Derenoncourt sowie im Jahresbericht von Axel Marchal und Laurence Geny vom Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. Und schliesslich meine Verkostungsnotizen zu einigen der 2020er Weine aus Bordeaux.

Ein radikaler Tapetenwechsel mit einem Abstecher ins Veltlin, einem wenig bekannten Weinbaugebiet, dessen Probleme und Fragen denen des Wallis nicht unähnlich sind. Unser Führer durch diese herrliche Region ist Fabio Rizzari, italienischer Weinkritiker, langjähriger Mitautor des Espresso-Weinführers, Ästhet, Musikliebhaber und großer Kenner der Weine von Oenotria.

Eine Zeitschrift wie Vinifera sollte nicht wie ein Nachruf sein. Die Unwägbarkeiten des Lebens haben jedoch dazu geführt, dass innerhalb weniger Monate zwei bedeutende Persönlichkeiten aus der Welt des Weins verstorben sind. Jacky Rigaux würdigt Jacques Puisais, der im Dezember letzten

Jahres verstorben ist und fast ein halbes Jahrhundert lang eine wichtige Rolle in der Önologie und in der Welt des Geschmacks gespielt hat. Im vergangenen Mai hat uns Laurent Vaillé, ein emblematischer Winzer des Languedoc, leider viel zu früh verlassen. « Es ist notwendig, die Unordnung zu beseitigen, aus reiner Freundschaft, oder bestenfalls aus Liebe. Dies ist manchmal noch möglich. Aus Mangel an Verständnis und an der Fähigkeit, mehr zu tun », schrieb Jaccottet so treffend. Das ist der Sinn der Ehrung, die ich ihm hier erweise.

Zu guter Letzt haben wir das Vergnügen und die Ehre, die Feder von Professor Mario Fregoni, einem berühmten italienischen Agronomen, Präsident der OIV und Autor zahlreicher Werke über den Weinbau, zu begrüßen. Seine Überlegungen beziehen sich vor allem auf die bisher einmalige Reaktion im Kampf gegen die Reblaus, die auf Empfehlung von Professor Viala im Jahr 1887 die Veredelung mit phylloxera-resistenten amerikanischen Arten (Berlianderi und ihre Nachkommen) befürwortete. Obwohl diese biologische Lösung wirksam war, hat sie den europäischen Weinberg strukturell verändert. « Die veredelte Rebe hat ein amerikanisches und ein kaukasisches Gehirn », sagt Mario Fregoni. Die eigentliche Frage, so Fregoni, lautet also: Können wir zu einer freistehenden Rebe zurückkehren?

# CONSIDÉRATIONS INACTUELLES SUR LE MILLÉSIME 2020 À BORDEAUX

JACQUES PERRIN



Lutte contre le gel sur les coteaux de l'Hermitage  
Photo : @PJabouletA



Château Beauséjour Duffau-Lagarosse

## 19 décembre 2020 : l'immunité sera collective ou ne sera pas

Les premiers vaccins arrivent en Suisse. Le vaccin de Pfizer/BioNTech a été autorisé sur le marché suisse, a annoncé l'OFSP. Il faudra au moins 6 mois pour atteindre un niveau d'immunité suffisant, déclarent les autorités.

Ce message est destiné à rassurer la population, donc il est optimiste, mais l'on devine déjà que la réalité sera différente et que, dans tous les cas, il sera difficile de se rendre à Bordeaux, au printemps prochain, pour déguster les vins.

## 6 avril 2021, Descartes au balcon...

Le millésime en gestation démarre plutôt mal avec des épisodes de gel dans plusieurs régions viticoles. En Bourgogne, en Touraine, en Champagne, dans le Languedoc, dans le Bordelais et, plus près de chez nous, en Valais, les vignobles (et certaines cultures fruitières) sont durement impactés par ce gel sévère : avec des températures inférieures à  $-5^{\circ}\text{C}$ , les chaufferettes, l'aspersion d'eau, les éoliennes sont hélas inefficaces. On le pressent déjà : 2021 sera un millésime de combat. De tels épisodes viennent hélas illustrer à quel point les métiers liés au travail de la terre sont difficiles et exigeants, infirmant au passage le projet de Descartes : se rendre maître et possesseur de la nature.

## 12 avril 2021, la vente rocambolesque du château Duffau-Lagarosse

Propriété de la même famille depuis 1847 (Duffau-Lagarosse), ce Premier Cru classé très convoité (la famille Cuvelier et la famille de Boüiard étaient

également sur les rangs) de St-Emilion a finalement été vendu, sur décision de la Safer, à un tandem représenté par Prisca Courtin (groupe Clarins) et Joséphine Duffau-Lagarosse, une des héritières, laquelle ne pouvait à elle seule racheter les parts de sa famille. Le prix de vente ? Autour de 70 millions d'euros pour le château et les 6.75 ha de vignes. Ce qui met l'hectare à un peu plus d'un million d'euros. Bref retour en arrière : lorsque Château Latour a été cédé en 1993 par le groupe anglais Allied Lyons à Artémis (François Pinault), le prix de vente des 90 ha de Latour était de 110 millions d'euros. Ce qui revenait, à l'époque, à payer l'ha de Latour un peu plus de 100 000 euros...

## 27 avril 2021, dégustations à huis clos

C'est parti ! Nous commençons les dégustations des Bordeaux 2020. Nous avons reçu hier un nombre important de bouteilles initialement destinées à la dégustation organisée par l'Union des grands Crus de Bordeaux à Zürich. En raison de la pression covid, l'établissement où devait avoir lieu cette dégustation a annulé l'évènement... Espérons que ce ne soit pas le cas dans les autres villes (Paris, Bruxelles, Londres, Francfort, San Francisco, Shanghai, Hong Kong).

Ce programme ambitieux témoigne en effet d'une réelle capacité d'adaptation (et de moyens financiers importants) : si vous n'allez à Bordeaux, cette dernière viendra jusqu'à vous ! Désormais et *jusqu'à nouvel ordre*, le monde des prescripteurs sera constitué d'au moins deux catégories : ceux qui ont goûté les vins *in situ* (et, apparemment, dans les

meilleures conditions) et ceux qui, en raison de l'évolution de la covid et, surtout, des mesures contraignantes prises à ce moment-là par la France, ont comme nous préféré déguster les vins à domicile. A priori, le fait de déguster les vins sur place représente un avantage. Nous dégustons en effet des échantillons prélevés sur fûts de vins en cours d'élevage et dont la variabilité peut être importante d'un échantillon à l'autre. Bien plus, si les conditions de transport ne sont pas optimisées (rapidité dans la chaîne logistique et température), cette variabilité peut encore être accentuée. C'est la question que soulève Michel Bettane dans *En Magnum* à propos des Bordeaux 2020 : « J'avoue notre étonnement devant tous les commentaires de dégustation d'échantillons envoyés à des milliers de kilomètres de distance, pandémie oblige, ou plutôt commerce exige, et commentés en vidéo conférence et en temps réel, qui ne semblent en aucune façon reproduire la fragilité qu'on constate sur place, au point même de naissance du vin. Ceci dit, ou regretté, 2020 sera globalement un très beau, peut-être même un grand millésime, voire un très grand millésime selon la nature des sols, de leur travail et surtout d'heureuses évolutions liées au cycle végétatif de la vigne ».

La question de la variabilité vaut la peine d'être posée, bien qu'il soit difficile d'affirmer qu'il y ait significativement davantage d'échantillons instables à Bordeaux qu'à Genève. La seule différence étant la possibilité de le vérifier plus facilement à Bordeaux (même si la plupart des échantillons dont nous disposions étaient *doublés*...).



Quoi qu'il en soit, les conditions de ces dégustations, à domicile, dans des locaux spécialement aménagés à cet effet, sans la fatigue liée au trajet d'une propriété à l'autre, représentent un confort indéniable et précieux pour la concentration du dégustateur.

Au-delà (ou peut-être en deçà) de ces considérations pratiques et sans préjuger de la légitimité des notes attribuées selon que le vin ait été dégusté à Bordeaux ou ailleurs dans le monde, il semble bien que nous assistions à une forme de surenchère sur le plan de la notation et, corrélativement, à une réduction de l'échelle de notation. Si, dans la plupart des cas, l'échelle adoptée est celle de 100 points, celle-ci a de plus en plus tendance à se réduire à une échelle entre 94 et 100. La raison de cette euphorie ? Bien sûr, la qualité des vins et du millésime, mais la tentation pour certains dégustateurs en quête de notoriété de transformer une forme de complaisance en reconnaissance : attribuer de très hautes notes revient, un peu comme le publiereportage en journalisme, à lier les acteurs (le prescripteur et le domaine jugé) en un attelage, assez boiteux sur le plan de l'éthique, mais redoutablement efficace sur le plan commercial : les notes euphoriques de tel ou tel critique sont génératrices de ventes et, en retour, ledit critique, abondamment cité, verra peut-être croître son influence. Robert Parker le premier avait ouvert la brèche avec, notamment, ses fameux 100 points sur 100. Lui parti, nombreux sont ceux qui, au bal des prétendants, rêvent d'occuper ce qu'ils pensent être un siège vacant...

### 11 mai 2021, face à la page blanche

Nous avons la sensation d'aborder les rivages du millésime 2020 sans préjugés, sans GPS sensoriel, sans grille d'interprétation. De surcroît, nous avons choisi de ne lire aucun communiqué ou présentation du millésime avant de

goûter les vins. Comme si nous étions devant une page blanche. Cette manière de faire n'est au fond pas différente de celle que nous pratiquons habituellement dans notre travail de sélection. Elle est, je crois, plus précise, moins orientée peut-être, car la seule vérité se trouve dans le verre. À Bordeaux, certains sont passés maîtres dans leur manière de présenter le nouveau millésime (qui par définition, et sauf *année jalouse*, est toujours meilleur que ceux qui le précèdent...) À plusieurs reprises, j'ai déploré dans ces *Chroniques* que la multiplication des dégustations à la propriété transforme le dégustateur en pilote de rallye. Les lois de l'hospitalité sont admirables et tous les propriétaires rêvent d'accueillir les journalistes et critiques pour leur vanter la réussite, réelle ou supposée, de leur cru. Covid ou pas, rien de tel cette année et, je l'avoue, cette *epochè* quasi husserlienne est bénéfique !

### 12 mai 2021, Borgès à Bordeaux

La mise en marché des Bordeaux 2020 a commencé depuis quelques jours. En ce qui nous concerne, nous terminons nos dégustations aujourd'hui avec une très belle série de vins. Nous n'avons hélas pas pu déguster tous les vins, mais l'essentiel est là et la carte du millésime se précise : 2020 nous gratifie d'un certain nombre de vins très identitaires. Dans un millésime aussi contrasté au niveau climatique, l'effet terroir est indéniable. Cette fois, il est temps de se pencher sur les différents rapports concernant le millésime. À commencer par celui de Stéphane Derenoncourt publié ci-après et celui de Laurence Geny et d'Axel Marchal de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. L'original contient dix-neuf pages bien serrées qui ressemblent autant au compte-rendu d'une station météorologique en relation avec la viticulture qu'à un traité d'œnologie appliquée. Ce rapport est aux grands vins de Bordeaux ce que la carte est au

territoire. Une grande question : que restera-t-il de cette intense production sur le vin et les millésimes ? Comment les générations futures appréhenderont-elles le goût du vin ? Continueront-elles de relier la saveur à l'origine, à cette matrice du lieu lié à un climat, à ce ballet ébouriffant où, durant une année, vent, soleil et pluie jouent leur partition sous l'œil amusé du seul hasard, véritable maître du jeu ? Retrouvera-t-on un jour, sous la plume par exemple d'un Borges revenu d'un autre temps pour nous parler de la rigueur et de la science, ce texte (ironique) ? « En cette région, l'Art de la Synthèse fut poussé à une telle Perfection que la Carte d'un seul Millésime représentait l'ensemble de la région. Avec le temps, ces Synthèses devinrent démesurées et cessèrent de donner satisfaction. Les Collèges de Météorologues et Œnologues rêvèrent alors d'une Carte du Millésime qui reflétât dans le détail chaque vignoble à l'intérieur de la région et qui coïncidât avec elle, cep par cep. Moins passionnées pour l'Étude de la météorologie, des mésos et microclimats, de l'incidence du régime hydrique sur la qualité du raisin – car focalisées sur le réchauffement climatique – les Générations Suivantes estimèrent que cette Synthèse totale était inutile et, non sans impiété, elles l'abandonnèrent à l'Inclémence du Soleil et des Hivers. Dans les Déserts de l'Ouest, subsistent donc des Ruines très abîmées des différentes Cartes des Millésimes. Des Animaux, des Mendiants et des Rêveurs dans le passé les habitent. Dans tout le Pays, il n'y a plus d'autre trace des Disciplines Météorologiques, Pluviométriques et Œnologiques ».