

Vins : union et séduction

Terres de vigneron, qui regroupe plusieurs coopératives bordelaises, lance un trio de bouteilles composées à partir de cépages anciens. Plutôt réussi.

Par Jacques Dupont

Modifié le 30/06/2020 à 10:22 - Publié le 29/06/2020 à 15:30 | Le Point.fr



ABONNEZ-VOUS



Évidemment, on n'échappe pas à la présentation marketing, segmentation et cible avec référence aux réseaux sociaux, mais – et c'est tout à l'honneur de l'agence rédactrice du topo – n'y figure pas le baragouin d'english d'aéroport qui truffe désormais le moindre communiqué. Donc on a lu jusqu'au bout et on a goûté. D'autant que l'initiative venue d'une union de coopératives, créée il y a 35 ans, a effectivement de quoi susciter l'intérêt.

Il s'agit de remettre au goût du jour des vins réalisés avec des cépages anciens du bordelais. On y songe beaucoup en ce moment à ces ancêtres dont on espère qu'ils résisteront mieux au réchauffement climatique que le merlot, par exemple, un peu trop riche en alcool par temps de canicule. Le petit-verdot, qu'on retrouvait à dose homéopathique principalement dans le Médoc ; le malbec, très implanté partout à Bordeaux jusqu'au moment du phylloxera, un peu abandonné car issu de mauvaises sélections, mais qui fait un retour en force aujourd'hui, notamment dans les côtes de bourg ; la carménère, célèbre au Chili et en Argentine, apportée par les émigrants français, mais qui avait presque disparu ici ; ou le cabernet franc, très connu en pays de Loire (chinon, bourgueil, etc.), assez largement utilisé à Saint-Émilion, un peu en désuétude dans le Médoc. Pas vraiment un « disparu », il vient ici compléter un assemblage de carménère et petit-verdot.

Que dire de ces trois vins ? D'abord qu'ils ne sont pas chers : 4,95 € dans [les futures foires aux vins](#) d'automne. Ensuite qu'ils sont simplement bons. Notamment le pur malbec, très juteux, avec un fruité qui rappelle la gelée de sureau ou de mûre et des notes d'épices, voire de café froid, une bouche souple, savoureuse. C'est notre préféré et il nous rappelle certains vins de Loire produits avec le cépage cot, qui n'est autre que le nom du malbec du côté de la Touraine.

Le petit-verdot se présente plus cambré, assez tannique, des notes de quetsche au nez et une bouche tonique. On l'imagine davantage sur une côte de bœuf ou un onglet que sur du veau ou de la viande blanche. Enfin, l'assemblage cabernet franc, carménère et petit-verdot paraît bien équilibré, mais on se serait volontiers passé de l'apport boisé, pourtant discret, mais qui brouille un peu les sensations épicées et fruitées du vin. Peut-être demande-t-il un peu plus d'attente.

Ces bouteilles « associant histoire et modernité pour conquérir les 25-40 ans avides de nouveautés » seront toutefois disponibles aussi pour les plus de 40 ans ou les moins de 25 ans. Pas besoin de carte d'identité pour les acquérir, un billet de cinq euros suffira et on vous rendra en plus la monnaie. Du vin original et de qualité à ce prix-là... Bravo.