

Sauternes et Barsac : Les Grands Crus Classés

par Claude Peyroutet

Les prestigieux vins liquoreux du Sauternais naissent à 40 km en amont de Bordeaux, entre la rive gauche de la Garonne et l'immense forêt des Landes. Ce terroir parcimonieux d'environ 2.200 hectares correspond aux communes de Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac et Barsac. Elles bénéficient toutes de l'appellation Sauternes mais, à Barsac, les producteurs ont le choix entre cette AOC et sa sœur jumelle, l'AOC Barsac, fondées d'ailleurs sur les mêmes règles de production.

On a pu voler leur nom mais jamais leur nature à ces vins de quintessence, issus de rendements incroyablement bas, jaloux de leur identité même s'il faut la payer d'un lourd tribut au micro-climat capricieux qui apporte la fameuse pourriture noble. Les 26 grands crus de Sauternes et Barsac, classés en 1855, lors de l'Exposition universelle de Paris, sont les meilleurs garants de l'excellence Sauternaise. Depuis 140 ans, leurs propriétaires successifs, conscients de leurs responsabilités, ont su engendrer ces élixirs à hauts risques, d'origine légendaire, qu'on aime déguster pour eux-mêmes ou faire participer à des accordailles gourmandes parfois surprenantes.

Les terroirs du sauternais : une prédestination géologique

L'heureuse prédestination viticole du Sauternais s'explique d'abord par la donnée géologique des deux terroirs qui le composent.

Sur la rive droite du Ciron, affluent de la Garonne, les communes de Preignac, Fargues, Sauternes et Bommes, qui constituent le Sauternais proprement dit, appartiennent à un plateau incliné vers l'est qui a pour substrat des calcaires à huîtres, des marnes ou des sables argileux, tous d'âge tertiaire. À l'époque des grandes glaciations quaternaires, ce substrat a été recouvert par d'énormes nappes de graves apportées par la Garonne, ou plutôt les Garonnes, puisque le fleuve a successivement occupé plusieurs lits, d'ouest en est. Des données scientifiques récentes autorisent même à penser que la Garonne se décomposait en chenaux plus ou moins parallèles, souvent dotés de méandres, d'où la constitution de gigantesques terrasses fluviales sur les berges rectilignes et de dépôts sur les rives concaves ou au fond des eaux. À la faveur d'un réchauffement du climat, les glaciers fondaient, le niveau de l'océan s'élevait, les courants devenaient lents et les alluvions se déposaient. Avec une nouvelle phase glaciaire, le niveau de l'océan s'abaissait, les courants devenaient plus rapides et creusaient à nouveau leur lit dans les dépôts précédents. Ainsi s'explique l'étagement des terrasses et leur complexité géologique. Les plus hautes et les plus anciennes sont à l'ouest, les plus basses à l'est.

Empilées sur plusieurs mètres, les graves Sauternaises correspondent aux moraines arrachées aux Pyrénées et au Massif Central par la Garonne et ses affluents. Comme les éléments les plus gros, assez rares il est vrai, atteignent un mètre de long, les géologues postulent leur transport sur des radeaux de glace ! Dans l'ensemble, ces graves sont des cailloux ovoïdes de dimensions variables - un à plusieurs centimètres - mêlés à une matrice calcaire ou argileuse, le plus souvent sableuse. On reconnaît les quartz blancs ou roses, les lydienes noires et les grès verdâtres issus de la montagne pyrénéenne, les poudingues de l'Albigeois et même les basaltes et les bombes volcaniques de la Montagne Noire, comme en atteste la surprenante collection minéralogique du Château de Rayne-Vigneau.

L'érosion a transformé ces graves en croupes minérales de faible relief, entre quinze et soixante mètres d'altitude, qui typent le paysage. Bien drainées par le Ciron ou les ruisseaux de la contrée, elles donnent des sols à teinte blanche dominante qui captent parfaitement le rayonnement solaire pour le plus grand bien de la vigne. Mieux, les risques de gel diminuent grâce à la restitution nocturne de la chaleur accumulée. Les racines des cepes traversent ces sols pour quêter l'eau et les sels nutritifs en profondeur, parfois à plus de dix mètres, au contact des premières couches poreuses ou imperméables. Elles trouvent là un milieu stable qui échappe aux excès de pluie, à la sécheresse d'un été parfois torride et même aux variations de fumure.

Deux appellations en écho

SAUTERNES		BARSAC
30 septembre 1936	Date de l'A.O.C	30 septembre 1936
Blanc liquoreux	Nature du vin	Blanc liquoreux
Sémillon, sauvignon, muscadelle	Cépages	Sémillon, sauvignon, muscadelle
Communes de Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac, Barsac	Terroir	Commune de Barsac
1.550 ha	Surface en production	600 ha
25 hl/ha	Rendement autorisé	25 hl/ha
Récolte par tries de raisins « pourris nobles »	Vendange	Récolte par tries de raisins « pourris nobles »
Au moins 221 grs de sucre naturel par litre	Moûts	Au moins 221 grs de sucre naturel par litre
Degré d'alcoolique minimum de 13° d'alcool total, dont 12,5° d'alcool acquis	Vin	Degré d'alcoolique minimum de 13° d'alcool total, dont 12,5° d'alcool acquis
33.000 hl par an	Production	15.000 hl par an
		À Barsac, le viticulteur a le choix entre l'A.O.C. Barsac et l'A.O.C. Sauternes

À Barsac, sur la rive gauche du Ciron, le scénario est différent. Les sols y sont aussi favorables à la vigne, mais pour d'autres raisons. Le substrat est une plate-forme de calcaire à astéries, littéralement karstifiée, donc très fissurée et perméable. Les dépôts de graves puis de sables éoliens qui s'y étaient accumulés au début du quaternaire ont été déblayés par l'érosion et seuls subsistent, dans les vignes, quelques gros galets. Ils parsèment les sols rouges typiques de ce terroir, héritiers des sables grossiers faiblement argileux que des vents impétueux ont soufflés jusqu'ici, à la fin de la glaciation mindélienne. Voici donc des sols minces, de quarante à cinquante centimètres d'épaisseur, que traversent les racines pour coloniser la roche calcaire. Cette originalité pédologique justifie l'existence de l'AOC Barsac.

Dans les cinq communes du Sauternais, une promenade attentive suffit pour constater que les meilleurs terroirs, ceux dont les sols sont maigres et bien égouttés, sont occupés par les grands crus. Les sommets et les pentes bien exposées des croupes graveleuses du Sauternais ou les terres rouge brique sur calcaire fissuré de Barsac constituent l'indispensable prologue minéral à la naissance des grands vins.

Les cépages : une triade blanche

Les glaciers, les Garonnes, le Ciron qui, lui aussi, a changé de cours pour devenir plus... sudiste, les blizzards déchaînés ont bien fait leur travail mais, sans l'homme qui a voulu le vignoble et donné sa préférence aux cépages blancs, ces espaces inspirés seraient restés désolés ou sauvages.

Le **sémillon** est probablement originaire du Sauternais. Il est présent dans le Bordelais depuis au moins quatre siècles et sa bonne résistance au mildiou et à l'oïdium lui a valu de subsister et de supplanter le sauvignon lorsque ces maladies ont failli détruire le vignoble, de 1851 à 1885. Il est incontestablement le roi blanc des grands crus du Sauternais : il y occupe plus de 80 % des plantiers, et jusqu'à 100 % dans quelques châteaux. C'est qu'il développe parfaitement ses vertus à Sauternes et à Barsac. Ainsi, comme ses bourgeons ne débourent pas tous en même temps, il est plutôt réfractaire aux gelées tardives de printemps. À maturité, ses belles grappes cylindriques d'un blanc délicatement doré offrent la pellicule épaisse de leurs baies au fameux botrytis, le champignon minuscule et bénéfique qui donnera la "pourriture noble". Les jus sont d'une grande finesse aromatique, leur saveur légèrement musquée. Les puristes disent même

qu'on y perçoit les notes d'abricot, d'orange ou de fumé qui seraient le prélude au vin superbe qu'ils vont donner.

Le sauvignon est le brillant second. Lui qui donne des vins secs fameux à Pouilly, à Sancerre et dans les Graves, se plaît aussi en Sauternais. Paresseux au débouillage, ce qui lui évite les inconvénients d'avril, il fleurit et mûrit avant le sémillon. Ses petites grappes en tronc de cône offrent alors au botrytis la solide pellicule de leurs grains ovoïdes et jaune d'or. Les pulpes fondantes, suaves et doucement muscatées (avec un bon taux d'acidité) sont de bon augure pour les vins à naître. Autant de raisons pour justifier la place du sauvignon : jusqu'à 20 % de l'encépagement des grands crus.

La muscadelle revient de loin. Mal aimée du Bordelais dont elle est pourtant native, elle a failli disparaître pour cause de faiblesse congénitale : malgré le débourrement tardif qui lui épargne le dernier gel, elle résiste mal à l'oïdium et à la pourriture grise. Pourtant, lorsque cette dernière a été épargnée aux grandes grappes pyramidales, les superbes baies blanches et mouchetées captent la pourriture noble et donnent ce jus très doux, légèrement musqué et muscaté, digne de participer à l'alchimie des grands liquoreux. Absente de huit châteaux, la muscadelle subsiste ailleurs mais selon un modeste pourcentage de 2 à 5 %, 12 % dans le meilleur des cas. Néanmoins, depuis que des clones plus résistants ont été créés, elle effectue un retour remarqué dans certains crus.

Le choix des cépages et de leur importance respective est un paramètre important de la personnalité des grands crus classés. Certes, il tient à la structure et à la texture des sols, et aussi aux conditions climatiques, parfois si particulières. Mais, au-delà de ce déterminisme naturel, la recherche d'un type de vin a toujours été essentielle.

La "pourriture noble" : jeux des brumes et du soleil

Le Sauternais bénéficie de la douceur du climat aquitain : hivers mouillés mais cléments, printemps humides et tièdes qui favorisent le débouillage mais accentuent, hélas, les méfaits des gelées tardives, étés modérément chauds qui assurent une maturité très progressive, particulièrement propice aux vins blancs puisqu'elle évite les excès de sucre et les déficits d'acidité. Mais gare aux grêlons ravageurs et aux averses orageuses qui peuvent détruire une récolte !

Une fois oubliées les angoisses printanières et estivales, l'automne s'installe. C'est la saison magique où se révèle le micro-climat du Sauternais, qui fait ou défait les millésimes.

Dès la fin du mois de septembre, de la Garonne et du Ciron, son affluent ombragé et plus froid, montent les brouillards du matin. Bloqués par la forêt de pins, ils couvrent le vignoble et sont donc favorables au développement du botrytis cinerea, le minuscule cryptogame installé sur les raisins. Mais le soleil déchire et dissipe ces brumes dès la fin de la matinée, libère le ciel bleu et dispense sa chaleur douce et bienfaisante : le botrytis a eu le temps de s'attaquer aux seules pellicules, qu'il trouve littéralement, et la pulpe reste indemne. Tel est le phénomène de la pourriture noble, cette aberrante fructification cryptogamique qui provoque l'évaporation de l'eau des baies et une concentration extraordinaire du moût. Les grains, d'abord tachetés de brun, brunissent complètement jusqu'à devenir "pourris pleins" puis se flétrissent, prennent un aspect fripé et sont dits "rôtis" ou "pourris nobles". Le moment est venu de les cueillir.

Comme la maturité est presque toujours très irrégulière, selon les cépages, l'exposition ou la place des baies dans la grappe, la vendange s'effectue par "tries", c'est-à-dire en plusieurs fois. À chaque passage, on ne prélève que les grappes, les portions de grappes ou les grains suffisamment "rôtis", d'où ce terme de "trie". Commencées généralement vers le premier octobre, les vendanges peuvent durer jusqu'en novembre, en décembre dans les cas extrêmes. Dans les grands crus, on passe généralement cinq ou six fois, neuf ou dix certaines années. Ces tries sont confiées à des vendangeurs de la région, qualifiés et attentifs, qui manient avec précaution leurs ciseaux effilés. Ils avancent très lentement, comme les habitués de quelque rite essentiel qui interdit la joie bruyante et vulgaire ou les gestes automatiques, dans une sérénité quasi religieuse. Pas question, en Sauternais, d'utiliser la machine à vendanger. Aucune mécanique, aucun robot ne sauraient se substituer à l'œil aigu et à l'intelligence des vendangeurs.

Certaines années où le botrytis est absent ou rare, il devient impossible de produire un vrai liquoreux. Lorsque la pluie survient et se prolonge, toute la vendange peut être anéantie puisque le botrytis revient à ses mauvais instincts et n'apporte que pourriture grise. C'est dire à quels sacrifices condamne la production de ces vins de grande race. Leur prix, jugé trop élevé par des consommateurs peu informés, se justifie par ces risques constants et des surcoûts de main-d'œuvre. D'autant que les rendements, plafonnés à 25 hl/ha par les décrets d'appellations, descendent en fait, dans les grands crus, à 15 ou 10 hl.

Un champignon versatile : le botrytis cinerea

À Sauternes et Barsac, on ne vendange le raisin que lorsqu'il est pourri. « Vous avez dit pourri » ? – Oui pourri. Mais « pourri noble ». Ses baies sont alors violacées, ridées, desséchées et couvertes d'un duvet blanchâtre qui évoque la cendre, d'où le nom de « botrytis cinerea », littéralement la grappe cendreuse, donné au champignon microscopique qui provoque cet étrange phénomène.

À deux conditions indispensables : la parfaite maturité des raisins et l'alternance journalière de brumes matinales et du soleil d'après-midi qui permet à ce cryptogame un peu fou de s'attaquer aux seules pellicules des baies.

Grâce aux fissures et aux trous qui percent leur enveloppe, les baies se déshydratent par évaporation et le jus se concentre jusqu'à devenir une délicieuse confiture dorée. Comme le botrytis brûle plus d'acides que de sucres, les seconds l'emportent et feront le moût plus suave. En même temps, le champignon synthétise du glycérol, gage de moelleux et d'onctuosité. Mais il est tellement retors qu'il provoque une fixation partielle des matières azotées et l'apparition d'un antibiotique, la botryticine : le travail des levures sera donc rendu très difficile pendant la fermentation. Ce n'est pas tout. Facétieux ou, qui sait, diabolique, le botrytis cinerea s'attaque rarement à la totalité d'une récolte et, de toute manière, avance, mange et digère grain par grain, ce qui oblige les vendangeurs à pratiquer de nombreuses tries, c'est-à-dire de passer plusieurs fois pour ramasser les grappes ou les grains correctement "rôtis".

Que des pluies malencontreuses surviennent alors et la vendange risque d'être compromise puisque l'eau pénétrera facilement les baies et fera baisser le taux de sucre. Plaise au ciel que la pluie s'arrête et que le soleil répare le mal. Si, par malheur, elle continue ou revient, c'est parfois l'anéantissement de tous les espoirs. La pourriture devient grise et elle entraîne l'éclatement des baies. Il reste à espérer, cette année-là, quelques tries providentielles à partir desquelles on pourra tout de même produire un vin digne du classement de 1855.

Secrets de la vinification : la rigueur et la passion

Les rendements spartiates nécessaires à la concentration des sucres et à l'exaltation aromatique sont dûs en partie au botrytis puisqu'il est capable de réduire une vendange potentielle de 40 hl/ha à quelque 18 hl. Toutefois, le botrytis décevrait s'il s'appliquait à une matière pauvre et atone, rançon de forts rendements en puissance. La sagesse et l'intelligence du viticulteur le conduisent donc à des pratiques viticoles propres à les réduire. Ainsi la densité habituelle de plantation est-elle de 6.500 à 7.500 pieds à l'hectare. Il importe de pratiquer des fumures avarées, exclusivement pour assurer les équilibres humiques. Et surtout on taille court, de façon à respecter cette règle ancestrale un à trois verres de Sauternes par cep de vigne ! Le sauvignon est souvent taillé en guyot simple à cinq ou six yeux, mais pour le sémillon ou la muscadelle, c'est la taille de Sauternes en éventail, dite à cot, qui domine très nettement. Il s'agit d'un gobelet à deux ou trois bras dans le même plan et palissés sur fils de fer. Chaque bras porte un courson, ou cot, sévèrement raccourci à deux ou trois yeux, de façon à obtenir six à huit grappes seulement.

Les pratiques vinicoles, de la réception de la vendange à la mise en bouteille, reflètent la même rigueur, la même passion qui se traduisent par des choix, des expériences originaux, à la lumière des plus vénérables traditions ou des dernières avancées de l'œnologie, cette science douce et humaniste qui préfère prévenir que guérir. Ainsi, dans certains châteaux, vinifie-t-on par lots, chaque lot représentant une journée de tries. Ailleurs, on renoue avec l'habitude de vinifier à part les moûts exceptionnels de 22 à 24 degrés potentiels pour une cuvée spécifique. D'autres vendangent le sauvignon à simple maturité, pour préserver sa finesse aromatique et l'acidité qui fait les vins plus frais et plus nerveux, tandis que les tenants de sauternes capiteux et charnus attendent un maximum de pourriture noble. Partout, bien sûr, on vinifie par cépage en vue des futurs assemblages.

Si quelques crus pratiquent un léger foulage de la vendange et seconder les efforts du pressoir, la plupart s'en passent. Le pressurage, direct ou non, exige une attention et des réglages méticuleux, qu'on utilise le pressoir vertical traditionnel, le pressoir horizontal ou le pressoir pneumatique. La première pressée, qui livre les trois quarts du moût, est d'une belle qualité organoleptique mais les plus riches en sucre sont les deux suivantes. Douces et lentes, respectueuses du raisin, les pressées offrent de véritables sucres, nerveux et parfumés. Leur fermentation ne commencera qu'après un débouillage léger, l'espace d'une nuit.

Voici venu le moment de la fermentation effectuée par des levures autochtones. On la conduit en cuves inox auto-régulées, de petit volume, ou en barriques.

Les contrôles sont minutieux. Cet artisanat fidèle rejoint et prolonge les choix précédents, de la sélection des lots à celle des jus.

Généralement, la fermentation dure de deux à quatre semaines. De toute manière, dans le Sauternais, elle est toujours délicate. Elle est en effet rendue difficile par l'appauvrissement du moût, rançon de la pourriture noble : carence en éléments azotés, réduction de la population de levures par le débourbage, présence de botrytine, un antibiotique. Aussi faut-il l'aider, en maintenant une température de 20 à 22°. En principe, elle s'arrête d'elle-même, lorsque les levures ont produit un taux d'alcool susceptible de les inhiber ou de les tuer. Dure loi naturelle ! L'idéal est d'obtenir un vin à 13°5 ou 14° d'alcool acquis, c'est-à-dire réel, et à 4 ou 6 d'alcool en puissance, celui des sucres non fermentés.

L'élevage des vins des grands crus est fort long : dix-huit mois à deux ans dans la majorité des cas, trois ans parfois. C'est au cours de cette période que s'élabore vraiment le vin, parfois en petites cuves ou de la cuve au fût, le plus souvent en barriques de chêne merrain neuves. Bien entendu, chaque château apporte sa différence. Il s'agit de toute façon de favoriser la rencontre du vin et du chêne qui lui apporte sa charge tanique et ses substances odorantes, de la vanille à la réglisse, du clou de girofle à l'œillet. Moults dégustations prépareront les assemblages et, parfois, il faudra prendre la dure décision de ne pas accorder l'étiquette "cru classé 1855" à un vin dont les potentialités semblent insuffisantes.

L'élevage, ce sont aussi les ouillages réguliers destinés à combler le vide laissé dans les fûts par la contraction du vin ou son évaporation : le contact de l'air oxyderait dangereusement le précieux nectar. Il importe aussi de le clarifier, après des soutirages, d'une barrique à une autre, par le collage, parfois par la filtration prudente qui précède la mise en bouteilles. Le Béoien est toujours surpris d'assister à ces travaux conduits en douceur, lentement, avec l'extrême respect dû aux œuvres d'art.

L'origine des Sauternes, histoire ou légende ?

Dans ce chai aux effluves capiteux, devant ces impeccables rangées de barriques, quel visiteur envoûté n'a posé cette question au maître de chai : "mais depuis quand, Monsieur, fait-on de tels vins ?"

Le maître de chai sourit, paraît embarrassé, dit que rien n'est sûr, que beaucoup d'énigmes perdurent mais finit toujours par conter deux histoires fondatrices, un peu mythiques comme il sied. La première a lieu en 1836. Le négociant bordelais Focke, d'origine allemande, aurait attendu la fin de longues pluies automnales pour commencer les vendanges en son Château La Tour Blanche à Bommes. Une fois le soleil revenu, les grappes se desséchèrent, la pourriture noble se développa et le vin, liquoreux à souhait, fut une réussite. Bref, le hasard et les souvenirs lointains des tries en usage sur les bords du Rhin auraient été déterminants. La seconde histoire en appelle aussi au hasard providentiel. En 1847, le Marquis de Lur-Saluces, propriétaire d'Yquem, est retardé en Russie. Or, il a donné l'ordre d'attendre son retour pour vendanger. Miracle ! En cette année de grâce, la pourriture noble fut exceptionnelle et le vin prestigieux.

Sans nier ces deux anecdotes, les historiens partent de données plus complexes. Ils nous apprennent notamment que, dès la fin du XVI^{ème} siècle, les marchands hollandais qui dominent le commerce maritime sont très demandeurs de vins blancs. Les uns, vins de chauffe, donneront des eaux-de-vie et les autres, moelleux, seront "travaillés" sans complexe. Les Hollandais y ajoutent du sucre, de l'alcool, des sirops et y font macérer des plantes. C'est qu'ils doivent satisfaire leurs clients des pays nordiques, gourmands de boissons sucrées. Au XVII^{ème} siècle, les Hollandais sont très présents à Bordeaux et dans le vignoble. Il est patent qu'ils ont orienté la prévôté de Barsac vers des vins blancs doux à sucre résiduel mais absolument étrangers à la pourriture noble. Cette prévôté, qui correspond à peu près aux deux appellations Sauternes et Barsac, se fait largement reconnaître. Ainsi, dès 1613, des notables de Barsac avaient rédigé le texte des "usances et privilèges" de ce cru. En 1647, les jurats de Bordeaux et les commerçants hollandais rédigent une "taxation des vins" qui situe ceux des cinq communes actuelles du Sauternais au second rang, de 84 à 105 livres tournois, immédiatement après des vins rouges de palus (95 à 105). Mieux, des textes précis de 1666 attestent la pratique des vendanges tardives dans le Bergeracois et le Sauternais. Mais étaient-elles botrytisées ?

A la fin du XVII^{ème} siècle, environ les deux tiers des crus actuels ont développé ou créé un vignoble. C'est que la noblesse locale a fortement investi dans ces grands domaines. Le mouvement se poursuit au XVIII^{ème} siècle, même si, vers 1740, les vins de la région ont des prix encore inférieurs aux vins des Graves septentrionales et du Médoc, cotés quatre fois plus, à 1500-1800 livres tournois. Mais les liquoreux de Sauternes et Barsac se sont nettement démarqués des vins de chauffe de l'Entre-Deux-Mers, payés deux fois moins chers par les Hollandais. Alors qu'au début du XVIII^{ème} siècle, la zone viticole prédominante est parallèle à la Garonne, les années 1770-1810 voient son extension vers l'arrière-pays, celui des croupes de graves de Bommes et Sauternes. Le rôle des familles Sauvage d'Yquem puis Lur-Saluces, propriétaires d'Yquem, de St Cricq, de Filhot et de Coutet, s'avère prépondérant pour le choix des plantiers, des cépages blancs et la pratique des tries sur une vendange surmûrie. Jefferson, le futur président des Etats-Unis ne s'y est pas trompé, lui qui est venu dans le Bordelais en 1787 et qui, de retour en Amérique, a commandé au Consul des États-Unis à Bordeaux, 85 caisses de 12 bouteilles dont du Sauternes, "à demander au Comte de Lur-Saluces". Dans le classement personnel qu'il avait constitué, Jefferson n'avait pas oublié les liquoreux de Barsac, Preignac et Sauternes, ceux dont l'Intendant de Guyenne a écrit dès 1741, qu'on les vendange seulement "quand les raisins sont presque pourris"... Et l'Intendant d'ajouter qu'on fait ces vendanges "à plusieurs reprises pour leur donner plus de douceur". C'est attester la présence de la pourriture noble et de l'usage des tries.

Le classement de 1855

Dans le Bordelais, c'est dans la seconde moitié du XVII^{ème} siècle qu'apparaît la notion de cru. En effet, on distingue déjà quelques grands vins issus d'un terroir particulier, oeuvres de propriétaires fiers de la qualité de leurs produits. C'est le cas, pour les vins rouges, du fameux quatuor : Haut-Brion, Latour, Margaux et Lafite. Parallèlement, en Sauternais, les grands domaines accèdent à cette notoriété officielle. Leur spécialisation dans la genèse de blancs liquoreux issus de la pourriture noble les y a aidés. D'autant qu'après la période de la Révolution et de l'Empire, sinistre pour le commerce bordelais et les exportations de vins, la Monarchie de Juillet assure enfin la reprise. Le Sauternais plante et replante, les vendanges par tries se généralisent et les nouveaux clients de Bordeaux, Allemands, Hollandais et Belges, s'intéressent de près aux grands liquoreux. A l'instar des Anglais et des Russes, qui recherchent le nec plus ultra, donc les élixirs sauternais.

À la différence d'autres régions, où le cru peut couvrir un terroir commun à plusieurs propriétaires et même à deux ou trois villages, à Bordeaux il correspond à une exploitation viticole appartenant à une A.O.C., qui vend un vin produit sur cette exploitation ou la partie de l'exploitation que désigne le cru. Le terme "château" est devenu, en Bordelais, synonyme de cru, même si le dit château n'est qu'une humble bâtisse. En Sauternais, les bâtiments sont presque toujours un château au sens architectural et certains chais, anciens ou ultra-modernes, sont à la fois fonctionnels et esthétiquement réussis.

Cette notion de cru est tellement présente dans les années 1850 que la production d'Yquem, de Coutet ou de Filhot intéresse au plus haut point les courtiers et que ces grands vins sont désormais recherchés à Paris et dans les cours royales ou princières d'Europe centrale et orientale où le marquis de Lur-Saluces, très actif, a su les mettre à la mode. À tel point que le prix du tonneau double en vingt ans. C'est l'époque heureuse où, l'on s'en souvient, le négociant Focke et le marquis de Lur-Saluces profitent du hasard heureux que rappellent deux contes... plausibles.

Tout est donc en place, en 1855, sous le Second Empire, lorsque dans le cadre de l'Exposition universelle de Paris, où chaque département exposera ses productions marquantes, la Chambre de Commerce de Bordeaux demande au Syndicat des Courtiers de proposer un classement des plus grands vins. Ces courtiers, à juste titre, sont considérés comme des professionnels intègres et indépendants qui fréquentent le vignoble, dégustent, contribuent à établir les prix. Ils sont d'ailleurs des officiers ministériels nommés par décret. Dans le préambule au classement proposé, ils assurent s'être "entourés de tous les renseignements possibles". C'est qu'ils étaient en possession de nombreuses archives des décennies précédentes et de leurs propres notes de dégustation, étonnamment précises. Un peu inquiets des lourdes responsabilités dont ils sont investis, ils signalent timidement que leur liste peut "éveiller des susceptibilités" et qu'ils n'ont fait que "soumettre un travail aux lumières", celles de la Chambre de Commerce. Dans les vins rouges, seuls les crus du Médoc et le Château Haut-Brion furent classés, en cinq catégories. Pour les vins blancs, seuls les Sauternes et Barsac furent retenus. Un unique "premier cru supérieur", le Château d'Yquem, était distingué et jugé hors classe. Il était suivi de neuf premiers crus et de

onze seconds crus. La hiérarchie semblait donc plus stricte dans le Sauternais deux catégories au lieu de cinq.

Ce célèbre classement s'appuyait en fait sur plusieurs classifications antérieures, respectées et vérifiées par la hiérarchie des prix pratiqués. Il ne suscita aucune protestation puisque les courtiers se contentaient de récompenser des châteaux qui avaient largement fait leurs preuves.

Les grands crus classés de Sauternes et Barsac bénéficièrent de la publicité qui leur était implicitement faite. Ainsi, en 1859, le frère du tsar de toutes les Russies, le Grand Duc Constantin, paya 3049 euros le tonneau, un Yquem de 1847. C'était un prix extraordinaire quatre ou cinq fois plus cher que Latour ou Margaux ! Dans les deux décennies qui suivirent, les crus du Sauternais dépassèrent souvent les seconds crus médocains et plusieurs fois les premiers. Leur notoriété était désormais établie et cette prospérité, dont toute la région bénéficiait, explique le retour en Sauternais de vieilles lignées aristocratiques, les Pontac, Sigalas, Rolland et bien d'autres.

Au-delà de la terrible crise du phylloxéra qui s'est d'ailleurs répandu moins vite dans le Sauternais, les grands crus classés ont à nouveau connu des années fastes. Comme le goût pour les moelleux et les liquoreux s'était largement répandu entre les deux guerres, ces vins supportèrent gaillardement la crise de 1929. C'est à partir de 1950 que l'horizon devint très noir, avec une inquiétante désaffection pour les vins blancs et, à l'inverse, un vif engouement pour les vins rouges. Les années soixante furent tout aussi néfastes, cette fois pour des raisons climatiques, Beaucoup d'investissements furent stoppés.

Le renouveau date des années 80, avec le très bon 83 et l'excellent 86, comparable au magnifique 1937. Il s'explique par l'intérêt nouveau porté aux grands vins du Sauternais par la presse nationale et, surtout, internationale, et par les nouveaux modes de consommation. Mais les raisons déterminantes, ce sont la résistance, longue et parfois épuisante, de la plupart des grands crus, et les achats de quelques autres par des hommes qui se sont littéralement épris du vignoble et l'ont restauré. La leçon qu'il faut en tirer est finalement limpide : le classement de 1855, qui précède de très loin l'apparition des appellations contrôlées, a suscité un esprit de responsabilité qui se propage de génération en génération, il y aura bientôt cent cinquante ans. "Ne pas faillir à l'honneur qui nous a été fait", telle semble être la devise exigeante des 26 châteaux regroupés dans le Syndicat des Crus Classés de Sauternes et Barsac, qui représentent près de 45 % de la superficie plantée et 70 % du chiffre d'affaires.

Mets et grands crus : les alliances épicuriennes

Un grand cru de Sauternes ou de Barsac peut être dégusté en solo, pour lui-même, tant son caractère et son extravagance inspirent le respect. Lorsque, en fin d'après-midi, les hivers d'Angleterre, de Suède ou d'Allemagne se font plus froids, mais aussi l'été sous la tonnelle ou le kiosque, près du jardin, on sait depuis longtemps chez nos voisins septentrionaux pratiquer l'agréable exercice.

Certains pessimistes chuchotent que c'est la seule façon d'apprécier ces grands liquoreux : leur suavité extrême les rendrait, paraît-il, réfractaires à la plupart des alliances. De nos jours, cette profession de foi retorse, qui ressemble fort à un préjugé, est battue en brèche par nombre d'amateurs fidèles et de chefs créatifs. Ce qui ne revient pas à prôner n'importe quoi mais à rechercher des accords fondés sur une physiologie du goût, voire sur la connaissance des traditions culinaires exotiques qui, depuis des siècles, ont ménagé des accords entre les épices et les sucres, la chair d'une volaille et le moelleux d'un vin, les céréales et les fruits, l'amande et l'orange amère. S'en détachent deux grands types d'accords : par contraste lorsque les éléments des mets et du vin s'opposent dans une dialectique du plaisir, par harmonie complémentaire lorsque s'ajoutent des éléments de même nature, sucré plus sucré, fruité plus fruité. Dans les deux cas, chaque ingrédient participe à la synergie.

Pour commencer un repas, le melon, par sa fraîcheur fruitée, convie volontiers un grand cru. Le fruit attire le fruit et le vin se magnifie avec un partenaire somme toute modeste. L'accord est classique et reposant. Avec le foie gras, l'exception semble confirmer la règle puisque, normalement, le gras appelle l'acidité de quelque blanc sec qui le compense. Or que le foie soit servi frais ou tiède, seul ou avec des raisins et des pommes, on l'accompagne volontiers d'un liquoreux. Le risque est donc dans la redoutable addition : gras + gras. Si l'alliance est aussi extraordinaire, c'est que le sucre du vin et le sel du foie, présents mais sans ostentation, acceptent une antithèse paisible. En même temps, l'acidité du vin, à peine perceptible mais en fait très présente, est valorisée par le sel et le gras du foie. Bref, le mariage se fait à la chinoise : sel + sucre + acide + gras ! Dans certains cas, la délicate amertume du vin répond à celle du foie, surtout si ce dernier a

modérément vieilli.

L'exemple du foie gras enhardit les gourmets. Essayez un Sauternes sur une quiche dont la note de fumé rejoint les senteurs empyreumatiques du vin, ou bien sur des quenelles de brochet à la sauce nantua. Très convaincant ! À condition que l'ensemble soit épicé et fasse appel à des préparations raffinées qui excluent le grill. Le homard, le crabe, les écrevisses ou les langoustines peuvent magnifier un très vieux Barsac ou Sauternes.

Laissez-vous tenter aussi par des bouchées à la reine aux moules. Les ravioles d'huîtres au curry, les coquilles Saint-Jacques à l'effiloché d'endives, les ris de veau que concoctent quelques grands chefs girondins appellent aussi les grands crus d'âge respectable.

Pour continuer, l'offre est large. Dans la dernière décade, les cuisines de France et d'ailleurs ont réhabilité les accords poissons-Sauternes et Barsac. À condition que les premiers ne soient pas gras, qu'on les cuisine en sauce mousseline, hollandaise, normande, américaine, qu'on sache utiliser les épices. Pour ces rencontres délicates, les poissons nobles comme la sole, le turbot, la lotte et le bar font merveille.

Avec les volailles, le vin rouge peut sembler évident. Pourtant, du côté de Sauternes, on sait depuis longtemps qu'un liquoreux s'abouche très bien avec un simple poulet rôti ou un poulet à l'ail parce que les gousses, littéralement confites, appellent les saveurs dues au "pourri noble". La chair des volailles est souvent maigre, malgré l'onctuosité que lui donne la cuisson. Elle a donc vocation à l'alliance avec un vin blanc bien structuré, séveux et joliment bouqueté. A fortiori, la volaille cuisinée à la chinoise ou à la Nouvelle-Orléans emportera l'adhésion. Dans un registre plus élevé, il faut essayer la poularde en vessie, légèrement truffée, ou le canard aux fruits, cerise ou pêche, raisin ou orange. C'est délectable. Quant aux magrets... les saveurs des champignons, de la truffe discrète, de la crème d'ail, du foie gras qu'on peut leur associer s'accommoderont d'un liquoreux. Mais le magret se cuisine aussi aux cerises, aux poires ou... au Sauternes.

Puisque le blanc appelle le blanc, bravons les interdits stupides et, profitant des mets valorisés par les nouveaux cuisiniers, osons déguster un Sauternes ou un Barsac sur quelques préparations de viandes blanches. Avec le porc, aucun problème s'il est cuit avec des fruits ou s'il bénéficie des recettes asiatiques : les épices, les fruits, toutes les saveurs confites préparent vos papilles à des accords. Dans des conditions similaires, le veau convient par analogie de saveurs ou contrastes adoucis. Les légumes ont évidemment leur part. Les cuisines végétariennes les pratiquent volontiers, par exemple en versions quasi confites - la courgette et l'aubergine s'y prêtent à ravir - ou associés à des céréales et au fromage. Pourquoi ne pas essayer les liquoreux jeunes ?

Retour au classicisme avec les fromages à pâte persillée, bleu d'Auvergne ou Roquefort. Eux, qui contiennent les quatre saveurs de base, se marient somptueusement avec les grands crus liquoreux. On oublie trop souvent d'autres harmonies : avec le Maroilles ou le Munster, pâtes à croûte lavée, ou avec les fromages de brebis de France et d'ailleurs. Un sérieux avantage que ces accords fromagers puisque la bouteille ouverte à cette occasion peut assurer la suite, c'est-à-dire certains desserts. Pas n'importe lesquels. Il faut choisir des fruits légèrement acides comme les fraises, ou ceux que l'on conjugue dans d'agréables salades : les petits fruits rouges, les kiwis, l'orange, etc... Selon la même logique, on appréciera les grands crus sur la plupart des tartes aux fruits de saison, la tarte Tatin, la tarte Bourdaloue. Guerre au chocolat mais place à la pâtisserie sèche, aux amandes de préférence. Et plus humblement, goûtons ce cru sur les crêpes, les gaufres ou les "pains perdus".

Claude PEYROUTET.

Longtemps professeur de classes préparatoires au lycée viticole de Bordeaux-Blanquefort, Claude PEYROUTET, auteur de ce texte, est aussi un écrivain de la vigne et du vin passionné par le Sauternes. Il a signé "Le Livre du Vin" et "Le Grand Livre du Bordeaux" aux éditions Solar "Les Vins Blancs" aux éditions Bordas et, sous le pseudonyme symbolique de Claude Carmenère, "Les Vins de France" aux éditions Nathan.