

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, Bommès, Fargues 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 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.

L'origine, 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 Bommès. 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^e 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^e 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^e 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^e 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^e 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 Bommès et Sauternes. Le rôle des familles de Sauvage d'Yquem puis de 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 et botrytisée. 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 de l'usage des tries.

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 Bommès, qui constituent le Sauternais proprement dit, appartiennent à un plateau incliné vers l'est qui a pour substrat des calcaires à huîtres, des marnes

par Claude PEYROUTET

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 lydiennes 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 ceps traversent ces sols pour quêter l'eau et les sels nutritifs et 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.

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 stratifiée, 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 débouillage tardif qui lui épargne

Crus Classés de Sauternes & Barsac en 1855



par Claude PEYROUTET

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.

Secrets de vinification

Les rendements spartiates nécessaires à la concentration des sucres et à l'exaltation aromatique sont dus 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. On est donc loin des rendements pléthoriques de 80 ou 100 hl/ha qui font de certains vins blancs secs de sémillon des produits ternes et neutres à peu près dépourvus d'arômes et de saveurs.

Les pratiques viticoles, 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 pour obtenir davantage de couleur et seconder les efforts du pressoir, la plupart s'en passent pour éviter tout risque d'oxydation. 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, séveux et riches en glucanes. Leur fermentation ne commencera qu'après un débouillage à froid, l'espace d'une nuit, pour les débarrasser des débris organiques, des pépins aux pellicules.

Voici venu le moment de la fermentation, à l'instigation 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 aliments azotés, réduction de la population de levures par le débouillage, 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 3°5 ou 4° 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. Par exemple, le bois neuf peut être réservé à un tiers de la vendange, le bois de deux ans au second tiers et le bois de quatre ans au troisième. 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

par Claude PEYROUTET

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 Bétien est toujours surpris d'assister à ces travaux conduits en douceur, lentement, avec l'extrême respect dû aux œuvres d'art.

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 microclimat 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.