

Vins



Œnotourisme et cognac au menu du « Petit Futé »

Deux sorties viticoles chez cet éditeur. Un guide balayant l'offre œnotouristique en France (550 p., 16,95 €). Puis le cognac passé au crible avec présentation du vignoble, des producteurs et des bons spots pour en déguster (200 p., 12,95 €).

Le Midi et les bulles à Bordeaux

CAPITALE La ville accueille souvent des professionnels d'ailleurs. Le Méridional Gérard Bertrand et les champagnes Lallier y étaient, par exemple, le même soir

CÉSAR COMPADRE

c.compadre@sudouest.fr

Bordeaux est un point de passage, comme une ambassade pour les professionnels du vin. Pas seulement lors des grands salons (Vinexpo, Vinitech Sifel, Vinipro...) ou de la Semaine des primeurs, mais aussi tout au long de l'année. Scientifiques, universitaires, vigneron ou négociants en font au quotidien une capitale planétaire de la viticulture.

La semaine dernière, le même soir, comme un symbole, deux visites se sont télescopées. D'abord Gérard Bertrand, vigneron et négociant emblématique de ce Languedoc qui bouge. Enfant des Corbières et du rugby, il était l'invité de la rentrée universitaire de l'Insec, école de commerce dispensant de nombreux diplômes sur le marketing du vin et des alcools.

Devant une salle bondée d'étudiants avides de s'arrimer au monde du travail, l'homme, micro en main et tablette sous les yeux, raconte son histoire, délivre ses conseils, répond aux questions. Comme dans l'univers des affaires, tout se passe en anglais, bien que nous soyons au cœur des Chartrons, quartier d'où Bordeaux a construit son expansion viticole.

« Je vous dis de foncer : il reste tant à faire dans le monde du vin ! Mais à deux conditions : travailler dur et se fixer un but », martèle celui qui, depuis vingt-cinq ans, développe un empire en bord de Méditerranée : une dizaine de propriétés (près de 500 ha), des millions de bouteilles à vendre et l'œnotourisme en bandoulière au superbe domaine de l'Hospitalet, dans l'Aude.

Gérard Bertrand, 50 ans, citant au final Rudolf Steiner (père de la bio-



Gérard Bertrand, porte-drapeau des vins du Languedoc, en visite à Bordeaux : « J'aime rencontrer les étudiants, leur dire que tout est possible à condition de travailler dur et d'avoir un but. » PH. P. TARISS

« Être connecté, ce n'est pas allumer au réveil son smartphone. C'est lever la tête, regarder la nature, voir l'autre »

dynamie) et Montaigne, ne parle plus affaires mais sonde les moteurs de la vie. « Être ouvert, ce n'est pas foncer sur son smartphone au lever, mais regarder autour de soi, observer la nature, sentir les hommes, se connecter avec soi-même. » Une phi-

losophie qu'il applique dans ses productions via la biodynamie. La salle applaudit fort (1).

La variété des Lallier

Ambiance plus gastronomique au restaurant Le Gabriel, à 2 kilomètres de là, où Francis Tribaut, à la tête du champagne Lallier, réunit le même soir une vingtaine de cavistes et restaurateurs. « Nous menons une tournée à Toulouse et Bordeaux pour montrer, à table, la variété de nos bulles ». Dans le Sud-Ouest, gros consommateur de champagne, les professionnels de Reims ou d'Épervilliers sont souvent en visite. Serge Dubs (som-

melier alsacien, ambassadeur de Lallier) et Lionel Bon (agent bordelais distribuant la marque) mènent la dégustation. Grande réserve, blanc de blanc, rosé, zéro dosage, grand dosage, millésimé : tout y passe.

On parle terroir, fermentation, « moussabilité », accords mets-vin, mais aussi business. Lallier produit 400 000 bouteilles par an, vendues entre 28 et 55 €. À minuit, dispersion des troupes. Pour ses affaires, chacun gardera longtemps en tête cette soirée. C'est l'objectif.

(1) G. Bertrand sortira en janvier un livre sur son parcours, aux éditions de La Martinière.

LA BOUTEILLE DU MARDI

LEPONTIS, LES ROCHES 2013

Pons (17). 8,50 €, prix constaté. Tél. 05 46 91 31 44.

IGP Charentais. Les Charentes ne sont pas qu'un pays d'eaux-de-vie. Preuve avec cette première gamme de vins de cépages IGP Charentais, sous la marque Lepontis, proposée par la Distillerie de la Tour. Trois blancs et un rosé pleins de fraîcheur et d'arômes, à boire dans l'année. Le sauvignon, appelé Les Roches, est idéal pour un repas de poisson. Bouché en capsule à vis. **Retrouvez nos sélections de vins sur sudouest.fr/vin**



COTATIONS DU VRAC SYNDICAT DES COURTIER

Prix en € HT (tonneau de 900 l).
RÉCOLTE 2012
Bordeaux rouge : 1 200-1 350.
Bordeaux supérieur : 1 500-1 600.
Côtes : 1 400-1 500.
RÉCOLTE 2013
Bordeaux rouge : 1 200-1 350.
Bordeaux supérieur : 1 400-1 550.
Côtes : 1 250-1 450.

Prix moyen Bx rouge 1 355 €/t
Tranche de prix (% vol. total)
moins de 1 200 € (NS)
1 200 à 1 249 (NS)
1 250 à 1 299 (NS)
1 300 à 1 349 (NS)
1 350 et plus (NS)
(Source CIVB)

Médoc : 2 300-2 400.
Saint-émilion : 3 300-3 600.
Satel.-saint-émilion : 2 400-2 700.
Graves rouge : 1 550-1 700.
Bordeaux blanc : 1 100-1 250.
Entre-deux-mers : 1 200-1 300.
Graves blanc : 1 550-1 700.
Sauternes : 4 000-5 000.
Bergerac rouge : 1 150-1 300.
Bergerac sec : 950-1 100.
Côtes-de-bergerac : 1 000-1 100.
Monbazillac : 2 800-2 900.
RÉCOLTE 2014
Graves supérieur : 1 700.
Vin sans indication géographique (VSI) rouge : 75-80.

ÉCHANTILLONS

« La bouteille du mardi » est ouverte à tous. Merci d'envoyer vos échantillons à : César Compadre, « Sud Ouest », 23, quai des Queyries, 33094 Bordeaux Cedex. Échantillons récents à la vente avec plaquette de présentation, fiche du produit, circuits de vente et prix. Éviter les microcuvées.

LES ÉCHOS DU VIGNOBLE

Le vin fait partie du patrimoine culturel

Vin, terroirs viticoles, cidres, poirés, spiritueux et bières locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager de la France. Cette reconnaissance est inscrite dans la loi d'avenir pour l'agriculture du 13 octobre, venant de paraître au Journal officiel. Cette demande de la profession était ancienne. Uruguay et Argentine reconnaissent aussi le vin comme boisson nationale.

Concours du meilleur caviste de France

La finale 2014 du meilleur caviste de France a réuni huit candidats à Paris. Au menu : quiz, dégustation, présentation d'un vin et visite mystère. Le vainqueur est Stéphane Alberti, de Saint-Amant-Tallende, au sud de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). Vincent Drubay (Wine Shop, de Biarritz) finit 6°. Les champagnes Thiénot et les vins Dourthe (Gironde) ont sponsorisé l'événement.

Duclot et Moueix à Lafayette Gourmet

Boulevard Haussmann, à Paris, la Cave du Lafayette Gourmet (450 m², 2 500 références) a ouvert. La sélection est faite par Duclot (propriété de Jean-François Moueix). Ce négociant girondin avait déjà créé, en 2010, la Bordeauxthèque (1 200 références), de l'autre côté de la rue. Ce magasin déménage et rejoint donc la Cave du Lafayette Gourmet, avec Patrice Remaud aux manettes.

Cavacave, l'échange entre particuliers

Ce site tout jeune se veut le « Particulier à particulier » du vin. Tout amateur avec une cave ou des bouteilles à vendre les y proposent en direct à l'achat. Les tarifs s'appuient sur ceux de wine-searcher.com. Ce marché de la vente de bouteilles entre privés suscite bien des convoitises : négociants et autres acheteurs proposent aussi des expertises pour régler les ventes au meilleur prix.