

Pourquoi pas un vin d'or avec la galette?

ÉPIPHANIE

Les vins liquoreux, vins d'or, ont bien des flèches à leur arc. Premier moment gourmand de l'année, la galette des Rois est une occasion idéale de les déguster.

QUI DIT vin liquoreux à Bordeaux pense immédiatement à Sauternes et, éventuellement, à Barsac. Pour être précis, tous les vins d'un secteur soigneusement délimité au sud de la ville de Bordeaux, dans les Graves, peuvent s'appeler sauternes, mais certains d'entre eux, selon leur localisation géographique, peuvent s'appeler barsacs, ce qui est bien dans la tradition française, l'inverse n'étant pas vrai, bien sûr. Les sauternes sont, en général, un peu plus riches, alors que les barsacs sont un peu plus élégants. Mais tout est affaire de Châteaux et de leurs styles respectifs.

Grâce en particulier à ses crus classés en 1855, Sauternes jouit d'un immense prestige. À l'époque, le classement avait distingué 27 châteaux, dont 11 premiers crus, 15 seconds crus et même un premier cru supérieur, seul de son espèce, Château d'Yquem. Ces crus classés continuent de mener la danse, tant en qualité qu'en prix. Il faut compter une bonne trentaine d'euros, voire le double en ce qui concerne les plus célèbres, pour accéder à ce gotha. Mythe pratiquement inaccessible, Yquem caracole vers les 300 euros pour un millésime récent et même beaucoup plus dans les grands millésimes. Le mythe a son prix.

L'arbre des prestigieux crus classés de Sauternes cache la forêt des liquoreux bordelais qui ne comprend pas moins de onze

appellations, s'étendant sur les deux rives de la Garonne, à une trentaine de kilomètres au sud de Bordeaux. Outre Sauternes et Barsac, il faut ainsi nommer Bordeaux supérieur, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, Graves supérieurs, Premières Côtes de Bordeaux, Sainte-Foy Bordeaux, Cadillac, Cérons, Loupiac et Sainte-Croix du Mont. Et là, les prix ne sont pas du tout les mêmes : il est possible de se régaler à dix ou quinze euros, parfois même à moins.

La pourriture noble

Indépendamment des contingences matérielles de prix, quelle est la qualité réelle des vins ? « J'utilise exactement les mêmes techniques que les premiers crus », souligne Mireille Daret du cru Barréjats, un petit cru qui défraye régulièrement les dégustations par sa haute qualité. Les vins d'or de Bordeaux sont tous, à l'instar du sauternes, élaborés avec l'aide de la capricieuse pourriture noble. Ce champignon, qui concentre la baie du raisin, ne consent à apparaître que dans des conditions précises d'hygrométrie et de chaleur. Il faut alors cueillir le raisin par tries successives, ce qui alourdit nettement le coût de la vendange, sans compter que les pertes sont énormes, car il faut séparer la pourriture noble de la vulgaire pourriture grise, ce qui n'est pas une mince affaire. Si la qualité a beaucoup progressé ces dernières années, les vins liquoreux ne représentent que 2 % de la production de Bordeaux.

Pourtant, ils se vendent mal. En dehors de l'inévitable foie gras, le consommateur ne sait pas trop comment le servir, sans compter le sucre, qui n'est pas en

odeur de sainteté. Si par définition les vins sont sucrés, on dit moelleux, la pourriture noble préserve une indispensable acidité, d'où l'absence de cette lourdeur qui caractérisait les vins liquoreux d'antan.

Très à la mode après guerre, ils étaient souvent remontés par chaptalisation, solution de facilité, et stabilisés au soufre. Le mal de tête était garanti. Ce n'est plus du tout le cas aujourd'hui.

Les vins liquoreux d'aujourd'hui sont plus faciles à vivre que beaucoup ne l'imaginent. Ils se marient à une grande variété de plats salés et sucrés, comme le poulet grillé, les fromages persillés ou les tartes aux fruits, entre autres. Bérénice Lurton, propriétaire du premier cru classé Climens, trouve qu'il va « avec tout, en particulier lorsqu'il est jeune et fringant. Essayez-le sur la cuisine asiatique ! ». Et elle ajoute : « Dans la région, la tradition du dimanche, c'est le poulet-frites avec un verre de Sauternes ! »

Qu'elle soit avec ou sans frangipane, la galette, qui déborde joyeusement l'épiphanie, s'accorde merveilleusement avec un verre de liquoreux. Avec ses reflets dorés, le verre est à lui tout seul une invitation au voyage. Avec ou sans galette.

BERNARD BURTSCHY SÉLECTION DE LIQOREUX

Château Crabiton Bellevue

2005, de 5 à 7 €.

Tél. : 05 56 62 01 53.

Château Sauvage 2005,
graves supérieurs, 7,90 €.

Tél. : 06 23 32 59 52.

Château Mémoires 2005,
cadillac, 8,90 €.

Tél. : 05 56 62 06 43.

Château du Seuil 2005, cérons,
11 €. Tél. : 05 56 27 11 56.

Château Suduiraut 2006,
sauternes, 60 €.

Tél. : 05 56 63 61 90.



Le Château Suduiraut, grand cru classé de Sauternes, propriété d'Axa, prend souvent les premières places dans les dégustations. DR