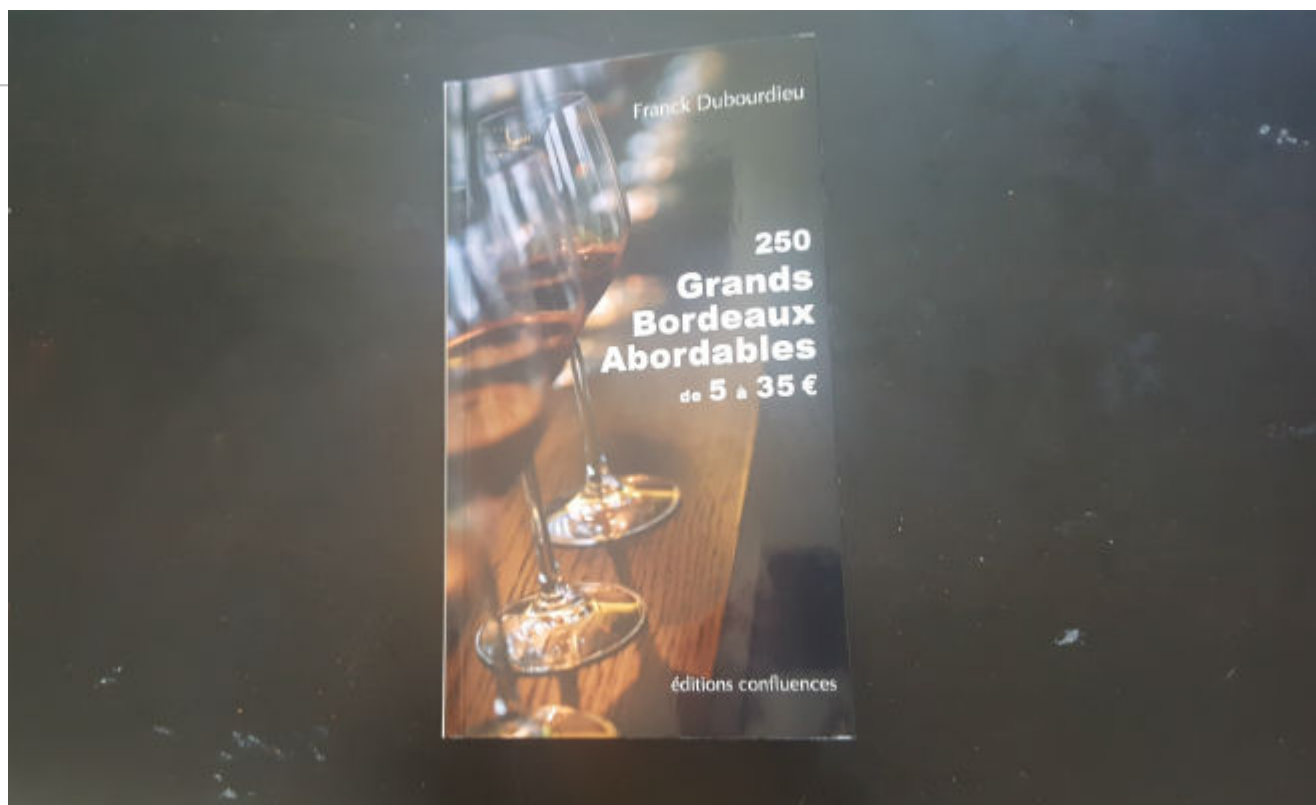


## Saveur | Entre les lignes: Choisissez parmi 250 Grands Bordeaux de 5 à 35 euros avec Franck Dubourdieu



**Ce n'est pas seulement une sélection de grands vins pour toutes les bourses qu'avec la complicité des éditions Confluences l'immense dégustateur qu'est Franck Dubourdieu nous propose... C'est un voyage à travers les appellations du plus grand vignoble de vins fins du monde avec à la clé de belles histoires de famille, comme celle-ci par exemple au château Moutte Blanc où Odile et Patrice de Bortoli deux "perfectionnistes reconvertis" produisent, à Macau, un Bordeaux Supérieur, un "vignoble jardin" proche de La Lagune...**

Mais ce n'est pas tout: cet homme qui conjugue, avec exigence, le goût des mots et la connaissance des arômes ponctue ce guide, à la vertu fort pédagogique, par quelques quatre vingt pages, entre histoire du vignoble, conseils de dégustation et réflexions prospectives sur son avenir, face au défi climatique, sans oublier d'évoquer ce que Dubourdieu pointe sans modération, ce qui ne lui vaut pas que des amis, "le défi du Bio, majeur pour le vignoble bordelais." Cela le conduit, dans ce guide, à mettre en évidence, par exemple, des initiatives à l'évolution desquelles il n'est pas étranger. Ainsi en est-il de Vineam, un entreprise de production viticole, basée à Saint-Magne-de Castillon. Actionnaires de Hong kong, spécialisés dans les plantes médicinales qui ont confié à Jean-Baptiste Soula, un oenologue manager qui a roulé sa bosse dans plusieurs vignobles du monde et pilote 270 hectares en Bio qui ont la particularité d'élaborer des vins SSA, traduisez Sans Soufre Ajouté ou Nature. Ce qualificatif vaut bien explication: " Un nouveau type de vin, non contrôlé officiellement, fait son chemin: le vin Nature ou exempt de soufre ajouté. Lorsque cette initiative provient de viticulteurs Bio, elle s'inscrit dans un long processus d'abandon de la chimie, de l'interventionnisme oenologique, et porte un message de pureté voire de beauté". Et Franck Dubourdieu d'ajouter: " l'objectif louable de ne plus assujettir le vin aux intrants, et particulièrement au soufre, ne doit pas se retourner contre lui-même et aboutir à des déviations aromatiques...A ce moment-là, le goût du vin de Bordeaux se déprécie et retrouve les affres du passé." De sages paroles pour tous ces viticulteurs qui produisent, toujours, sur ce qu'il est convenu de nommer en mode conventionnel mais dont beaucoup avancent pour échapper à la tutelle de la chimie, trop longtemps omniprésente.

Le lecteur amateur trouvera donc de bons conseils d'achat de vins de toutes les couleurs et associant, souvent, de grands noms de la viticulture. Ainsi en est-il d'un André Lurton qui ne produit pas seulement un La Louvière au-delà de trente euros ou un Couhins-Lurton en Pessac-Léognan mais cet excellent château Bonnet, un

Bordeaux, à Grézillac dans l'Entre-Deux-Mers, " une valeur sûre à un prix abordable. Autour de 9 euros" . Le choix est là, possible, en ces temps de fêtes et il y en a 250...

*250 Grands Bordeaux Abordables de 5 à 35 euros, Franck Dubourdieu, éditions Confluences, editionsconfluences.com*



Joël Aubert

*Crédit Photo : Aqui.fr  
Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 20/12/2018  
[Url de cet article](#)*