

Saveur | De Bordeaux à Bordeaux: les viticulteurs rencontrent les restaurateurs



Le constat ne date pas de ces beaux jours d'avril, où les paquebots déversent les touristes sur les quais de Garonne. Ce serait pourtant tellement évident dans la ville qui a su créer la Cité du Vin et en faire un haut lieu de la connaissance de la vigne, du vin, et des cultures qui s'y rattachent. Et, entre autre, un atout touristique de premier ordre. Mais, c'est un fait que les tables bordelaises ne proposent, trop souvent, que des "Bordeaux" haut de gamme, les grands ou les très grands, dont les prix sont souvent inaccessibles à une clientèle qui aimerait plus de choix. Planète Bordeaux, le syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieurs ont donc eu la bonne idée de créer un rendez vous entre viticulteurs de l'appellation et les restaurateurs bordelais. L'événement a eu lieu le 3 avril, sur le mode chaleureux, a donné lieu à quelques échanges, et bien sûr, à des découvertes parfois étonnantes, dans le rapport qualité-prix.

Bernard Farges, le président du syndicat ne cachait pas un début de vraie satisfaction lors de ce rendez vous organisé, aux "Halles AOC à La Grand Poste", dans un lieu prestigieux, au coeur de la cité. "De Bordeaux à Bordeaux", les viticulteurs ont mordu à l'idée et, d'ailleurs, davantage que les restaurateurs. Mais il fallait un début. Et parfois un oeil neuf valait le témoignage. Ainsi Olivier Riffault, un jeune ardéchois arrivé depuis peu à Bordeaux, qui officie coté pâtisserie, au "Chien de Pavlov" ne cachait pas son étonnement de découvrir une palette de très bons vins à des prix, allant de six à sept euros. Des vins de plaisir comme ce Clairet, 100% merlot, au fruit remarquable qui accompagnera chaque moment d'un repas et dont Nathalie Escuredo, du château Boutinet à Villegouge, nous parle avec des notes affectueuses. Petite production, 5300 bouteilles qui cohabitent avec deux rouges dont la cuvée Thalie qui aura fait un séjour maîtrisé en barrique d'un vin, sans plus. Le fruit, toujours le fruit... rencontré aussi en dégustant le sauvignon "Chai 45" dont 10% de gris, présenté par Cécile de Taffin qui, avec son époux, a acheté le château l'Insoumise, un hectare de blanc sur les 24, à Saint André de Cubzac en bord de Dordogne en 2007. A propos de beau rapport qualité-prix le "Chai 45" rouge de 2016, 7 euros au château est une belle réussite (60% merlot, 15% malbec, 20% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc). Il doit, comme le blanc, cette étiquette d'abord énigmatique - chai 45- au fait que la propriété est traversée par le 45° parallèle.

Thieuley aussi

Pour tout dire, si surprise il y eût, ce 3 avril, ce fut de rencontrer Sylvie Courselle qui, avec sa soeur, porte haut les couleurs d'un nom dont la renommée n'est plus à faire, depuis des décennies, dans la famille des Bordeaux, château Thieuley, à La Sauve Majeure. Sylvie qui loue l'initiative de Planète Bordeaux et rappelle : " nous avons toujours cru à la restauration, mon père en premier. Pour attirer des gens dans nos propriétés, nos vins doivent se trouver sur la table des restaurants."

Même son de cloche, au mot près, dans la bouche de Mathieu Delong qui, avec sa soeur, Emeline est aux commandes du château Majoureau, à Caudrot dans l'appellation Côtes de Bordeaux Saint Macaire. Un domaine de 38 hectares, exposé plein sud, sur ces côteaux Macariens à la belle diversité des sols qui autorise une large gamme de vins, quinze au total, dont un crémant qui s'offre la curiosité d'un assemblage sémillon-ugni blanc... où l'on mesure une très ancienne présence sur ces terres: cinq générations! "Cette initiative devenait indispensable; pour être fort ailleurs il faut l'être chez soi. il faut pérenniser ce genre de rencontre, vigneron-restaurateurs, être dans la proximité." affirme Mathieu Delong. Le message ne souffrait pas le doute; notons au passage que la cuvée Hypos 2015 du rouge est à 7,50 euros, confirmation de ce que décidément le Bordeaux de qualité est accessible. Nous aurions garde d'oublier que la dégustation d'un doux de 2018 (45% sauvignon blanc, 16% de gris et 40% de sémillon) nous avait convaincu d'aller faire un tour du côté de Saint Macaire. Et puis ce sera aussi une belle occasion aussi pour aller saluer l'équipe de Malagar qui lance, en avril, sa saison culturelle.



Joël Aubert

Crédit Photo : Halles AOC
Publié sur aqui.fr le 07/04/2019
[Url de cet article](#)