

LES SAINT-ÉMILION DE MA VIE

PAR MICHEL BETTANE

Il y a toujours de l'artifice quand un dégustateur détache dans le souvenir des quarante millésimes qu'il a vus naître – et des centaines de belles bouteilles qui l'ont rendu amoureux des vins de Saint-Émilion – une dizaine de crus encore plus mémorables. Il y a forcément, en dehors de la qualité propre à chacun d'eux, des circonstances liées à des moments d'une vie, à des rencontres ayant créé des liens d'amitié et à des préférences esthétiques et gustatives personnelles. Mais je ne pense pas que les choix parfois cornéliens que j'assume dans la liste suivante puissent choquer nos lecteurs.

CHÂTEAU AUSONE 1964 (ET TOUS LES MILLÉSIMES DEPUIS 1985)

J'ai eu la chance de rencontrer Alain Vauthier à la fin des années 1970. Beaucoup de journalistes influencés par le négoce local ignoraient qu'il était en charge des vinifications et de la commercialisation d'une propriété de famille divisée et souvent exposée à des désaccords entre les copropriétaires. Avec beaucoup de ténacité, Alain Vauthier a pu l'unifier en trente années de combat, tout en maintenant une qualité que le monde entier reconnaît et admire. L'histoire a fait d'Ausone la propriété la plus réputée du secteur dès la fin du XIXe siècle, succédant à sa voisine Belair, qui retrouve aussi depuis une dizaine

d'années l'ensemble de ses qualités. Pour cela, il a fallu réunir les terroirs de plateau à ceux de la côte Madeleine, ce qu'Ausone avait déjà dans son cadastre. Calcaire sur le plateau, assurant une tension, une minéralité saline racée et une énergie particulière en année humide. Côte plus argileuse donnant le corps, le velouté de texture et une tonalité plus grave à la saveur, à la façon d'un baryton basse par rapport à un ténor. Ausone associe les deux tessitures. Mais aussi merlots et cabernets en deux moitiés souvent égales, ce que l'on sait moins. Le raffinement de son bouquet et de sa texture doit aussi beaucoup à la qualité de la viticulture, d'une intelligence qui a servi de modèle à beaucoup d'autres crus de l'appellation. En 1964, le cru n'était pas au plus haut de sa réputation. Alain Vauthier n'était pas aux commandes. Mais le climat du millésime et sans doute un peu de chance ont magnifié l'expression du terroir qui, avec le long vieillissement nécessaire, s'exprimait avec splendeur il y a une dizaine d'années quand j'ai eu le bonheur de le déguster à deux reprises.

CHÂTEAU TERTRE ROTHEBOEUF 1997

François Mitjaville est un de ces grands caractères qui produisent des vins d'un individualisme et d'une force d'expression qui font notre bonheur. Il a eu très tôt l'intelligence et la souplesse d'esprit de comprendre le micro-climat particulier de son petit promontoire argilo-calcaire, plus froid que celui de ses

CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE 1945 ET 2009

Larcis-Ducasse continue et termine la côte Pavie avec la même exposition solaire et le même étage des sols. À la fin des années 1970, les hasards de la vie m'ont permis de connaître Hélène Gratiot-Alphandry, mère et grand-mère des propriétaires actuels, femme de grand caractère qui m'a fait l'honneur de son amitié. Bien sûr et comme bien d'autres, le vin a connu à partir des années 1960 des hauts et des bas. Une sage décision familiale l'a mis dans les mains expertes de Nicolas Thienpont. Si les progrès évidents de viticulture et de vinification ont été reconnus par le dernier classement officiel, qui a fait de la propriété un premier grand cru classé, les observateurs locaux avaient repéré depuis longtemps le potentiel et la valeur du cru grâce à des millésimes légendaires comme le colossal 1945, encore parfaitement vivant dans un magnum récemment partagé avec Jacques-Olivier Gratiot, fils d'Hélène. Dans les vins récents, je retrouve dans le voluptueux et raffiné 2009 un style inimitable de grand vin de côte, entendez issu de sols profonds sur socle calcaire, différent de la dalle calcaire immédiate des beaux terroirs du plateau. La rondeur des merlots domine encore l'assemblage. Mais elle prend sur ce terroir une dimension qui annonce de superbes arômes et saveurs de truffe noire au vieillissement. Le prix du vin ne flambe pas. ■