

Les assemblages, secrets de naissance des grands vins

A LA UNE VIN

Publié le 16/02/2020 à 16h25 par César Compadre



Émeline Borie, propriétaire de Grand-Puy-Lacoste, et Christel Spinner, œnologue, dans le chai où s'opèrent nombre des assemblages.

STÉPHANE LARTIGUE

Via la technique dite des « assemblages », se construisent ces grands vins qui seront présentés aux Primeurs en avril. Exemple au château Grand-Puy-Lacoste

Il y a la méthode du passé, celle qui viendrait immédiatement à l'esprit du néophyte. Le vigneron récolte ses parcelles en enfilade, les cépages les uns après les autres, et vinifie grossièrement des raisins issus de différents terroirs, de parcelles plus ou moins jeunes, dans de grandes cuves. Une pratique simple, relevant de la standardisation plus que du cousu main.

Et il y a la méthode, plus sophistiquée, pratiquée aujourd'hui dans la plupart des propriétés et qui consiste à travailler par lots de vins plus petits, pour en tirer le meilleur. Et ce, avant de pratiquer, entre eux, la technique dite des « assemblages ». S'appuyant sur la règle simple que la qualité d'un

lot, additionnée à celle d'un autre, ne fait pas 2 mais 3, voire 4. Il s'agit en effet de gagner, millimètre après millimètre, ces plus qualitatifs qui feront qu'au final, la bouteille sera meilleure.

Au château Grand-Puy-Lacoste, en AOC Pauillac, c'est le travail quotidien des équipes. Il fera qu'entre la récolte et l'échantillon présenté à la semaine des Primeurs en avril – aux yeux et palais des acheteurs et critiques du monde entier – un vin sera goûté plus de 20 fois pour en suivre l'évolution et optimiser sa qualité. Christel Spinner, œnologue, directrice recherche et développement, campe le décor. « Sur nos 55 parcelles, nous avons creusé 180 fosses pour obtenir des informations précises sur nos divers terroirs. Les vendanges sont menées suivant la maturité des cépages, l'âge des parcelles, les différents terroirs. » Chaque grappe aura donc, au plus près, les traits de son lieu de naissance.

50 échantillons sur la table

Ces différents lots de raisins seront vinifiés séparément, dans une quarantaine de cuves. Hors de question, par exemple, de vinifier une jeune parcelle d'un terroir argileux avec une autre, plus ancienne, d'un sol calcaire. Cela ne donnerait qu'un nivellement qualitatif par le bas, l'inverse de l'objectif recherché.

Autre donnée qui vient compléter cette matrice des assemblages : les vins de presse. Ceux issus de la pressée des matières solides (pépins, peaux...) qui restent une fois les vinifications terminées. « Nous avons changé de pressoir pour en améliorer la qualité », rappelle Émeline Borie, propriétaire, avec sa famille, du domaine. Au final, début décembre, c'est donc une cinquantaine de lots qui se retrouvent sur la table de la salle de dégustation, avec vue sur le parc. Un échantillon pour chacune des 40 cuves et une dizaine d'autres pour les différents niveaux de qualité des vins de presse. L'objectif ? Tout goûter et déterminer ce qui fera du premier vin, du deuxième ou du troisième.

Le plus excitant est de déterminer de quel côté pencheront les échantillons dont la qualité est à la limite entre premier et second vin

Un moment clef qui réunit les membres de la famille, les cadres et Éric Boissenot, œnologue médocain qui intervient comme conseiller dans de nombreux châteaux, en France et à l'étranger. « Une fois identifiés les lots pour le premier vin (environ les deux tiers d'une récolte), le plus excitant est de déterminer de quel côté pencheront les échantillons dont la qualité est à la limite entre premier et second vin », pointe Christel Spinner.

C'est là qu'intervient le savoir-faire des grands œnologues, qui sont souvent de grands assembleurs. Comme ils mettraient du sel ou du poivre dans un plat, ils jonglent avec les pourcentages de vin de presse pour bonifier les échantillons. Un travail de chef cuisinier. Par exemple, pour donner du peps (tanins, couleur...) à un échantillon faiblard venant d'une parcelle à l'ombre, où le raisin mûrit moins bien. « Ça se joue parfois à 1 % de plus ou de moins », précise Émeline Borie. À tous les niveaux donc, des assemblages précis, comme on réglerait une Formule 1.

Différents types de fûts

Pour s'épauler les uns les autres, terroirs, cépages et lots de vin sont maintenant assemblés. Mais le travail n'est pas terminé, reste l'élevage en barriques, là où les vins séjourneront de douze à dix-huit mois. Grand-Puy-Lacoste fait appel à plusieurs tonneliers, avec chacun son type de boisé (le château a 1 200 barriques). Là encore, tel vin sera uni à tel fût afin que le couple donne son meilleur, en fonction du style recherché par le propriétaire (fraîcheur, trame tannique, capacité de garde, boisé...). Au bout, ce millésime 2019 sera mis en bouteille en juin 2021. Après quelques mois de repos, les premiers flacons seront sur les tables au printemps 2022. « Je recommande d'attendre sept à huit ans avant de les ouvrir, précise la propriétaire. Le vin vit, ses composantes continuent à s'assembler différemment, pour donner d'autres goûts. » Les assemblages ne s'arrêtent donc jamais.

Grand-Puy-Lacoste

Propriété, depuis 1978 de François-Xavier Borie et sa famille, ce cru classé 1855 en AOC Pauillac exploite 60 ha de vigne (potentiel total à 90 ha) et emploie 32 personnes. Elles sont d'un seul tenant autour du château. Trois vins sont produits, suivant le niveau de la qualité : Grand-Puy-Lacoste (environ 150 000 bouteilles de 60 à 80 € la bouteille) ; Lacoste Borie (deuxième vin, 100 000 bouteilles de 25 à 35 €) ; le Pauillac de Grand-Puy-Lacoste (troisième vin, environ 20 €). Tout est vendu via le négoce, en primeur. Cépages : 75 % cabernet sauvignon, 20 % merlot, 5 % cabernet franc.