



Horeca
1806 St-Légier
021 943 77 00
www.mediaffair.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 6'700
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 22
Surface: 39'110 mm²

LE BORDEAUX PRIMEUR EST DE RETOUR

Après quelques années difficiles sur le plan qualitatif, après des millésimes aux prix excessifs, celui de 2014 qui a été dégusté à Bordeaux du 31 mars au 2 avril 2015 ouvre une période de retour à une certaine normalité. Mais revenons sur la genèse de ce marché dit de « vins primeurs ». Ce sont les Anglo-saxons qui ont initiés cette pratique il y a bien des décades. On achète et paie comptant des vins jeunes, dégustés avant la mise en bouteilles du dernier millésime qui est encore à l'état d'échantillons. Quelques vingt-quatre mois plus tard, les vins sont enfin livrés et le négoce va établir une cote de l'ensemble de ces grands crus classés. La mise sur le marché va ainsi permettre à l'investisseur de réaliser une prime substantielle en vendant une partie de son stock de primeurs. Le bénéfice ainsi réalisé sera réinvesti l'année suivante dans le prochain millésime. La part restante restera dans les celliers et au fil des décennies, les stocks de grands crus va croître dans les caves britanniques de façon spectaculaire. Ainsi il y a quarante ans, les ventes chez Christie's de caves privées à Londres étaient des événements très courus des amateurs de grands vins. On trouvait la qualité mais aussi la quantité car certains connaisseurs avaient acheté des caisses par dizaines et, de plus, des meilleures réussites du millésime. L'arrivée d'un certain Robert Parker, au milieu des années 1980, va dans une certaine mesure modifier la donne. Pour certains, dont les américains, ses notes de dégustation sont paroles d'évangile et dès lors, ce Monsieur va influencer le marché

de façon spectaculaire. Par exemple, avec le millésime 1990, Château Latour avait impressionné et ébloui à juste titre tous les dégustateurs et son prix était en corrélation avec son statut de premier grand cru classé de Pauillac, sa réputation sans faille. Dans les seconds grands crus classés, Bob Parker mis en évidence, avec raison d'ailleurs, Château Montrose de

Saint-Estèphe. Les prix s'envolèrent alors jusqu'à cinq ou six fois son prix de mise sur le marché! On assista aussi à un tarissement de ce grand cru sur le négoce. Les spéculateurs voulaient ainsi, en créant un manque, voir son prix augmenter encore, de plus en plus. Ces exagérations vont cependant coûter cher car peu à peu les acheteurs vont se détourner du marché des primeurs, et dans une certaine mesure prendront leurs distances avec le vignoble bordelais. Jean-Paul Kauffmann disait alors: « Quand un acheteur français ne peut plus acheter une caisse de douze bouteilles de premier grand cru classé, il y a un problème ». Il faut cependant rappeler que parfois, une seule bouteille en primeur coûtait mille euros! Le vin était devenu un objet de luxe et surtout un instrument de spéculation. On bouda alors la place de Bordeaux et bien des restaurants ne présentaient plus de « clarets » sur leurs cartes des vins. Aujourd'hui, les Bordelais reviennent avec une approche plus conviviale et plus proche du consommateur. Stéphane Derenoncourt, vigneron et consultant déclare: « Ce qui fonctionne, ce sont les crus familiaux, fondés sur une clientèle qui se renouvelle de



Horeca
1806 St-Légier
021 943 77 00
www.mediaffair.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 6'700
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 22
Surface: 39'110 mm²

génération en génération». La vente en primeurs demeure cependant la pointe de l'iceberg, car ce marché ne concerne que les grands crus classés les plus renommés. Avec la réussite du millésime 2014, gageons que la place de Bordeaux revienne à des fondamentaux et regagne la confiance des amateurs avant celle des investisseurs.

PIERRE CHEVRIER PVPC@GMX.NET

Post scriptum

Dans la précédente chronique, j'évoquais, avec réserve, un Porto 1580 que François Audouze voulait placer dans un dîner de vins anciens. Après recherche et relecture de mon ouvrage « Le Vin d'hier » – on est jamais mieux servi que par soi-même – le Porto est né vers 1678 à Lamego, Portugal. Cette bouteille est donc apocryphe, presque grotesque.



Le Vin d'hier, vins historiques et d'exception

Ed Slatkine. Pour
recevoir le bon de
commande, contacter
pvpc@gmx.net