



30 ans d'évolution à Bordeaux

Bruno Prats

J'ai eu la chance d'assumer pendant trente millésimes la responsabilité du Château Cos d'Estournel, de 1968 (dont je ne suis pas fier) à 1998 dont je n'ai fait que les vendanges, ma famille ayant vendu le château et moi-même étant venu vivre à Monnaz en décembre 1998.

A mon arrivée à Cos rien n'avait pratiquement changé depuis que mon grand père Fernand Ginestet avait acheté Cos cinquante ans auparavant. Tout a changé en 30 ans, sous l'effet conjugué d'une meilleure connaissance œnologique, d'un marché très porteur et d'un réchauffement climatique incontestable, sans négliger l'influence des modes, des pressions médiatiques et des changements dans les profils des consommateurs.

Depuis mon départ, sous la direction de mon fils Jean-Guillaume à qui le nouveau propriétaire a confié la Direction Générale du Château, Cos d'Estournel a connu de nouveaux et spectaculaires progrès. Toute cette évolution s'est faite bien sur dans le respect du terroir qui marque le vin bien plus que les pratiques œnologiques.

Je me propose de vous faire revivre cette évolution en l'illustrant par trois millésimes que je crois représentatifs des principales époques.

En 1968 Bordeaux se relevait à peine d'une période difficile. La décennie avait été marquée par une série d'été pluvieux et un développement explosif de Botrytis. Les marchés se limitaient aux acheteurs traditionnels : Grande Bretagne, Belgique, Allemagne du Nord, Côte est des USA, très peu la Suisse. Les prix étaient bas, la trésorerie exsangue, la possibilité d'investissement quasi nulle.

Si le terroir gardait bien sur toutes ses qualités, le vignoble n'avait pas été régulièrement complanté et la densité théorique de 10'000 pieds hectare n'était pas atteinte. Les rendements à l'hectare faibles correspondaient souvent à des pieds trop chargés à coté de pieds manquants. La mécanisation était encore balbutiante, les tracteurs enjambeurs pour vignes à 1m. d'écartement n'étaient pas très performants pour les traitements phytosanitaires. La pression de botrytis était telle que l'on vendangeait dès le degré minimum de l'AOC atteint.

La vendange manuelle s'effectuait sans tri, le raisin passant du panier dans une hotte puis dans des douils de bois où il était tassé. Les douils étaient déversés sur une aire cimentée et le raisin chargé à la pelle dans un fouloir égrappoir en fer. La fermentation se faisait en cuves ciment qu'il fallait remplir deux fois par manque de place, en écourtant donc les macérations.

Le seul moyen de contrôle des températures, au cours des remontages, était un échangeur tubulaire refroidi avec l'eau d'un puits. Les pompes à piston pour les remontages étaient anémiques et les tuyaux en caoutchouc impossibles à nettoyer correctement.

Le chai à barrique avait un sol en terre battue bien imbibé de vin au cours des années, la mise en bouteille était faite à façon par un groupe mobile très ancien. Les barriques avaient entre 3 et 10 ans d'âge.

La compétence œnologique des responsables était nulle. Mon oncle qui dirigeait le domaine ainsi que son Château Margaux était docteur en droit. Il ne croyait pas à la fermentation malolactique et affirmait qu'un vin qui n'avait pas au moins $4,5 \text{ gL}^{-1}$. (H_2SO_4) (*ndlr* $6,7 \text{ gL}^{-1}$



exprimé en acide tartrique) d'acidité fixe à la mise ne pouvait pas vieillir. Il ne voulait pas faire de deuxième vin.

Le maître de chai avait la totale responsabilité de la vinification et de l'élevage. Il possédait une bonne pratique empirique, en particulier de l'élevage en barriques, mais ses compétences scientifiques se limitaient au calcul de la chaptalisation, systématiquement pratiquée en raison des vendanges précoces, et à la tenue des courbes de fermentation (densité-température). Le laboratoire de l'Institut d'œnologie de Bordeaux n'était consulté qu'une fois le vin en bouteilles, pour avoir un certificat d'analyse destiné à l'exportation,

Pourtant, lorsque les conditions climatiques étaient favorables, Cos d'Estournel a fait de très grands vins, preuve s'il en est de l'importance du terroir.

Mes premiers efforts ont naturellement porté sur le vignoble : complantation des pieds manquants, meilleur palissage. L'arrivée de nouvelles molécules et une mécanisation moderne permettant des traitements rapides, préventifs et efficaces a réglé le problème du botrytis. Les dates de vendange ont été fixées parcelle par parcelle d'après un suivi régulier de prélèvements. Les douils ont été remplacés par des comportes basses autovidantes. Nous avons installé un conquêt de réception à vis, un fouloir égrappoir inox, des cuves en acier revêtu, un groupe de froid, de nouvelles pompes. Le laboratoire syndical de Pauillac a assuré un suivi analytique régulier. Les barriques ont été progressivement remplacées. Bref nous avons corrigé ce qui était manifestement erroné mais nous n'avons pas fondamentalement changé tout de suite les principes de vinification : vendanges plutôt précoces, pH plutôt bas, macérations relativement courtes, élevage long de 18 mois, pas de barriques neuves. Il faut se rappeler qu'à cette époque l'élevage en barrique avait été très peu étudié. La première thèse de doctorat d'œnologie sur ce sujet fut celle de mon ami Paul Pontallier qui mena ses expérimentations à Cos d'Estournel avec le millésime 1978.

Le millésime 1975 est le dernier de cette période de transition :

La clientèle de cette époque, très traditionnelle, voulait avant tout des vins aptes à vieillir. Une acidité volatile un peu élevée n'était pas considérée comme un défaut. On aimait un équilibre où l'alcool restait discret et la charpente tannique très puissante, même au prix de tannins un peu secs en finale. On recherchait des arômes de sous bois, de cuir, de tabac. On avait le « gout anglais ».

Les années 80 ont été marquées par l'explosion du marché américain qui a coïncidé avec l'apparition médiatique de Robert Parker. Il n'est pas inutile de rappeler comment Robert Parker a surgi dans le paysage. Quand le millésime 1982, très chaud, très précoce, très « nouveau Monde », fut présenté aux dégustateurs, le critique américain qui comptait le plus à l'époque, Robert Finnigan, trouva le vin trop éloigné de ses critères bordelais traditionnels et le condamna en doutant de son aptitude au vieillissement. Robert Parker au contraire s'enthousiasma. Les amateurs américains (et beaucoup de suisses) achetèrent massivement, avec un dollar au plus haut et gagnèrent beaucoup d'argent. La réputation de Robert Parker était faite. Elle ne s'est pas démentie depuis. Robert Parker, remarquable dégustateur et authentique amoureux du vin privilégia le fruit avant toute chose : « Les grands vins sont toujours caractérisés par la pureté, l'opulence, la richesse, la profondeur et la maturité de leur fruit. » (Robert Parker « Les Vins de Bordeaux »). Il est à noter que si le mot français « fruit » évoque acidité et fraîcheur, son homonyme anglais signifie « sweet and fleshy » (The American Heritage Dictionary).



A Cos d'Estournel j'ai recherché la pureté par un tri soigné des raisins avant foulage, une fermentation sous levures sélectionnées, des élevages très propres avec filtration sur terre d'infusoires dès la fin des fermentations malolactique, avant la mise en barriques neuves. J'ai recherché l'opulence par une sélection extrêmement sévère des vieilles vignes, le vin des vignes plus jeunes allant en deuxième vin ; la richesse par des remontages très soignés avec des dispositifs assurant l'entier lessivage du chapeau ; la profondeur par des macérations post fermentaires longues ; la maturité du fruit par des vendanges beaucoup plus tardives.

La prospérité retrouvée a permis de nombreux investissements : remise en service de drainages anciens dans le vignoble, système de cueillette avec des hottes amovibles amenées directement au cuvier, tapis de tri, cuves inox thermo régulées, barriques neuves en totalité chaque année. Investissements surtout au niveau des hommes avec une équipe entièrement renouvelée, un laboratoire complet sur place, deux œnologues diplômés de l'Institut d'œnologie de Bordeaux.

Le millésime 1985 est bien représentatif de ce style moderne de Cos d'Estournel qui s'adresse à une clientèle plus jeune, plus internationale, moins fixée dans ses goûts. L'éclat du fruit, le soyeux des tannins, la profondeur du vin, la longueur et la suavité de la finale, l'équilibre et l'harmonie générale, en font un vin qui est un peu mon idéal.

Mais l'histoire ne s'arrête jamais. Après la grande prospérité des années 80 et 90 Bordeaux est entré de plein pied dans la mondialisation du 21ème siècle et dans une situation viticole mondiale qui ne laisse d'autre choix que d'être au sommet.

D'un côté tous les pays connaissent une classe nouvelle de personnes fortunées pour qui boire les plus grands crus, sans considération de prix, fait partie de leur statut social. Mon fils voyage aujourd'hui dans des pays où je n'aurai jamais pensé trouver des clients. D'un autre côté la surproduction générale fait s'effondrer le prix des vins, même très bons qui n'appartiennent pas au « top ten ».

Il faut donc, comme l'a fait Cos d'Estournel, aller très loin dans la recherche de l'excellence. Le travail de sélection à la vigne est poussé jusqu'à l'intérieur des parcelles avec des dates de vendanges en fonction de la vigueur de chaque zone. Les rendements sont abaissés fortement par un travail de taille et de vendanges vertes considérable. La richesse en sucre a fortement augmentée, l'acidité un peu diminuée. L'extraction des polyphénols est très intense dès le début de la cuvaison pour extraire le maximum d'anthocyanes et de tannins de pellicules. Les macérations sont relativement courtes pour éviter l'extraction de tannins de pépins. Pour obtenir plus de gras et d'autolyse de levures l'élevage est pratiqué sur lies fines, le premier soutirage n'intervient qu'au bout de 6 à 8 mois. Les investissements sont à la hauteur de l'effort technique : réception de vendanges nouvelle avec double tapis de tri, cuves de fermentation tronconiques de petite capacité avec double paroi et isolation. Cerise sur le gâteau un cuvier et un chai à barriques tout neuf est en construction sous l'autorité du célèbre architecte Jean-Michel Wilmotte.

Le millésime 2002 n'a pas eu les meilleures conditions climatiques de la décennie. Ce n'est pas un millésime de global warning mais il démontre bien le niveau d'excellence auquel sont parvenus les plus grands crus classés de Bordeaux. C'est un vin d'une longueur et d'une richesse exceptionnelle, un peu vin de concours certes, mais d'une race et d'une classe qui ne trahit pas le passé prestigieux de Cos d'Estournel.