

Bordeaux Primeur 2010

Prendre le temps de déguster

Une fois par an, c'est la semaine des primeurs à Bordeaux pendant laquelle les vins sont dégustés au pas de charge. Chez Vinum, nous prenons le temps de déguster comme il se doit, pendant un mois. C'est unique!

La vente par souscription est la grosse affaire du Bordelais. Les plus grands domaines vendent leurs vins à des agents qui se tournent ensuite vers des partenaires commerciaux qui, eux, distribuent au consommateur final. Pendant tout ce temps, le vin sommeille dans les barriques. Il sera mis en bouteille environ 18 mois après les vendanges, soit, entre l'été et l'automne 2012 pour le 2010, alors que la commercialisation officielle arrivera au printemps 2013. 80 à 95 pourcent des vins des 200 plus grandes marques fonctionnent ainsi. Au printemps suivant les vendanges, les échantillons tirés du fût sont dégustés «en primeur» pendant une semaine. De plus en plus de domaines profitent de ce événement qui attire des milliers d'acheteurs et de dégustateurs de Bordeaux, venus pour beaucoup d'Asie, continent «émergeant» du vin. C'est la raison pour laquelle toujours plus d'échantillons sont présentés en primeur. Un dégustateur peut, si l'envie lui prend, tester jusqu'à 1000 échantillons en sept jours.

Chez Vinum, nous aimons travailler différemment. Rolf Bichsel et son assistante, Barbara Schroeder, s'accordent bien quatre semaines pour déguster quelques 700 échantillons de vins jeunes, lors de séances exclusives pour Vinum. Nous sommes la seule grande revue de vin au monde à consacrer autant de temps et d'énergie à cette sélection.

Barbara Schroeder participe à la dégustation en primeur depuis 1998. Rolf Bichsel, qui a acquis son bagage de dégustateur à l'Université de Bordeaux, depuis la moitié des années 80. Nos deux collaborateurs se posent essentiellement une grande question: quelles sont les chances, les garanties, qu'un vin procure du plaisir au consommateur dans dix, quinze ou vingt ans? Car Bordeaux offre quelque chose d'absolument unique au monde: un vin harmonieux et gourmand que l'on éprouve un plaisir fou à boire.



Dégusté par:
Barbara Schroeder et Rolf Bichsel

Saint-Emilion

16.5

Château de Pressac

D'une fraîcheur exquise, sur un superbe tanin juteux, qui contrebalance bien l'alcool sensible mais pas dominant. Excellent, une fois de plus. 2018 à 2030.