

Nouveau classement de Saint-Émilion

La puissance à l'honneur

Ma boîte mail explose, mon téléphone vrombit: ça y est le nouveau classement de Saint-Émilion vient de tomber. On se calme et... on essaye de comprendre sa logique. Notre décodage. **TEXTE PIERRE GUIGUI**

Tout et son contraire se dit. Certains le trouvent trop laxiste. Pensez donc, c'est une véritable inflation: les Premiers grands crus classés passent de 15 à 18 avec non plus deux châteaux en catégorie A mais quatre, et les Grands crus classés passent de 46 à 74! Qui dit mieux? De l'autre côté, il y a ceux qui mettent en avant l'amélioration qualitative constante et notoire des vins sur les dix dernières années. Pour certains le terroir est tout, pendant que d'autres pensent que seul l'homme peut transcender un terroir même si ce dernier n'est pas magistral.

Critères contestés et contestables ?

La seconde thèse est retenue avec la montée d'Angélus au même niveau qu'Ausone par exemple. Bien sûr, on peut épingler quelques critères complètement loufoques parce que très éloignés de la qualité du vin, comme « la notoriété, réception et commercialisation » (20 % de la note pour les grands crus classés et 35 % pour les premiers crus classés). Et oui, maintenant, il faut un parking, faire de l'œnotourisme, héberger les touristes et surtout avoir une communication bazouka...

Et oui, nous sommes bien dans un monde de marketing et si la notoriété a un coût, on sait maintenant que c'est un investissement et pas une dépense... ça paye...

Et l'écologie dans tout ça ?

Mais au-delà de tout, on est forcément consternés par le manque de volonté de mettre en avant le terroir sans le trahir par l'utilisation de produits phytosanitaires. Ou encore dans la grille d'évaluation, l'hypocrite question relative au bilan carbone dans les vignes alors qu'une nuée d'hélicos transporte des visiteurs au-dessus (œnotourisme, notoriété...). À voir les résultats, on a juste envie de souffler à l'oreille de Château Croque-Michotte: « Faites un effort: traitez en hélicoptère, vous nous ennuyez avec votre bio... » Encore plus ennuyeux, l'autorisation de techniques œnologiques telle l'osmose inverse très fréquente dans la région. Technique qui permet de concentrer les vins dans un style puissant au détriment de la finesse. Ce qui explique probablement la non montée de Figeac au plus haut niveau, celui de Premier A, alors qu'il n'a jamais été aussi délicat et floral. Il est le plus adapté au climat de plus en plus chaud.

LES CHÂTEAUX CLASSÉS

PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS

Château Angéus (A), Clos Fourtet, Château Ausone (A), Château la Gaffelière, Château Beau-séjour (héritiers Duffau-Lagarrosse), Château Larcis Ducasse, Château Beau-Séjour-Bécot, La Mondotte, Château Bélair-Monange, Château Pavie (A), Château Canon, Château Pavie Macquin, Château Canon la Gaffelière, Château Troplong Mondot, Château Cheval Blanc (A), Château Trotteville, Château Figeac, Château Valandraud.

GRANDS CRUS CLASSÉS

Château l'Arrosée, Château Fleur Cardinale, Château Monbousquet, Château Balestard la Tonnelle, Château La Fleur Morange, Château Moulin du Cadet, Château Barde-Haut, Château Fombrauge, Clos de l'Oratoire, Château Bellefont-Belcier, Château Fonplégade, Château Pavie Decesse, Château Bellevue, Château Fonroque, Château Peby Faugères, Château Berliquet, Château Franc Mayne, Château Petit Faune de Soutard, Château Cadet-Bon, Château Grand Corbin, Château de Pressac, Château Capdemourlin, Château Grand Corbin-Despaigne, Château le Prieuré, Château le Chatelet, Château Grand Mayne, Château Quinault l'Enclos, Château Chauvin, Château les Grandes Murailles, Château Ripeau, Château Clos de Sarpe, Château Grand-Pontet, Château Rochebelle, Château la Clotte, Château Guadet, Château Saint-Georges-Cote-Pavie, Château la Commandene, Château Haut-Sarpe, Clos Saint-Martin, Château Corbin, Clos des Jacobins, Château Sansonnet, Château Côte de Baleau, Couvent des Jacobins, Château la Serre, Château la Couspaude, Château Jean Faure, Château Soutard, Château Dassault, Château Laniote, Château Tertre Daugay, Château Destieux, Château Larmande, Château la Tour Figeac, Château la Dominique, Château Laroque, Château Villemaurine, Château Faugères, Château Laroze, Château Yon-Figeac, Château Faune de Souchard, Clos la Ma-