

BORDEAUX EN CAMPAGNE

Servis par une année 2015 exceptionnelle, les vins du Bordelais repartent à la hausse alors que s'est ouverte la période des achats en primeur.

La campagne des primeurs de vins de Bordeaux bat à nouveau son plein cette année en France. L'achat en primeur consiste à acheter au domaine la récolte de la vendange précédente alors qu'elle est encore en cours de vinification et ne sera livrée que deux ans plus tard. En 2009, ainsi qu'en 2010, les prix ont flambé en raison de la forte demande du marché chinois. Depuis, nous avons pu assister à une baisse des prix au cours des campagnes des primeurs, notamment en 2014. Cependant, l'activité du négoce bordelais ne faiblit pas et demeure soutenue par le marché américain. En effet, la baisse de l'euro a permis la prise de position des acheteurs américains et de compenser le manque d'investisseurs asiatiques. Cette année, la campagne des primeurs a lieu en même temps que le salon Vinexpo qui se tient à Hongkong. Preuve que le marché asiatique retrouve bel et bien des couleurs, dans la lignée des années 2009 et 2010.

2015: EXCEPTIONNEL !

Le millésime 2015 se démarque toutefois comme étant une année

véritablement exceptionnelle, en termes de quantité comme de qualité. Rien de surprenant donc, à ce qu'elle se traduise par une nouvelle hausse des prix significative, d'environ 20 % selon les châteaux, confirmant la tendance à la hausse constatée depuis 2005. De nombreuses figures du vin soulignent la qualité extraordinaire de cette année. Comme Jean-François Moueix, selon lequel « *Pétrus 2015 est à la hauteur du légendaire et mythique Pétrus 1947* », confirmant le caractère rare du millésime. Pour Michel Bettane, « *les appellations rive droite sont particulièrement réussies, ainsi que celles de la rive gauche, et tout spécialement Pessac et Margaux* ».

2015 est dès lors reconnue par tous comme étant historique et remarquable, soutenant la comparaison avec des années légendaires du vin français. Toutefois, une sélection rigoureuse s'impose afin de ne pas se positionner aveuglément sur tout ce qui se présente. Une année légendaire ne signifiant pas que tout est bon à prendre.

OLIVIER MADINIER

NOTRE SÉLECTION DE VINS



CHÂTEAU LA FLEUR 1964

●●●○

Château La Fleur,
Saint-Émilion 1964

Note : 88/100

Racheté récemment par Château Dassault. Année prodigieuse. Nez de tabac et fruits noirs. Bouche délicate et voluptueuse, fraîcheur et jolie longueur.
Prix : 225 à 290 € TTC la bouteille.



CHAMBERTIN ROUSSEAU 2013

●●●○

Domaine Armand Rousseau,
Chambertin 2013

Note : 93/100

Année de vigneron. Nez de fruits rouges. Vin ample et profond. Très bel équilibre, tannins fondus. À déguster dans cinq à quinze ans.
Prix : 800 à 1 150 € TTC la bouteille.

2016, UNE MÉTÉO DÉVASTATRICE

Après une année 2015 exceptionnelle, 2016 reste mitigée : grêle, gel et froid ont eu raison d'un millésime qui s'annonce rare, en l'absence de raisin.

Les acteurs du vin scrutent la météo tout au long de l'année, afin de savoir si la récolte en cours sera un grand millésime – comme 2009 et plus récemment 2015 à Bordeaux – ou bien au contraire une année compliquée. La campagne des primeurs de l'an dernier a attiré une grande clientèle internationale. En 2016, les vignobles n'auront pas eu cette chance. L'épisode de grêle du mois d'avril a frappé notamment le Mâconnais le 13, s'étendant le 27 à toute la Bourgogne. Les vignes sont ravagées, car une partie des raisins et les ceps ont été abîmés, empêchant une bonne réduction dans les prochaines années. Il n'est pas encore possible de se prononcer de manière certaine sur la qualité du millésime car il reste encore l'été, qui peut donner lieu à de meilleures conditions météorologiques. Mais le millésime 2016 ne sera pas quantitatif. Les vigneron estiment à environ 2000 hectares le nombre de vignes touchées par la grêle. Comme si ce fléau ne suffisait pas, il a gelé durant la nuit du 26 au 27 avril sur la majorité des vignobles français. Pour le Val de Loire, c'est aussi grave qu'en 1991 ou en 1994. Le centre du Val de Loire, notamment les appellations Pouilly-Fumé ou Menetou-Salon, a été particulièrement concerné. Un grand nombre de domaines ont été touchés à 100 %. Pour couronner le tout, une vague de

froid s'est abattue durant tout le mois d'avril, causant une réduction des vignes. 2016 sera donc un millésime rare, en raison de l'absence de raisin. En Champagne, 20 % à 25 % du vignoble qui couvre 34000 hectares, ont subi les gelées. Les bourgeons sont détruits sur 14 % du vignoble. En Alsace, le gel du 29 avril est pour l'instant sans effet sur le potentiel de production. Ce sont des régions qui ne sont pas habituées à se prémunir contre le gel et les épisodes du mois d'avril ont bel et bien ruiné les espoirs d'une grande année. C'est d'autant plus grave que les vignes ont été touchées au moment du débourrement (ouverture des bourgeons), donc quand toute la récolte peut disparaître rapidement. Ce cataclysme météorologique est à comparer à celui de 1945... Du côté de Bordeaux, la vague de froid a eu moins d'impact. L'emplacement des vignes aurait épargné les vignobles, avec des zones où l'air froid n'est pas passé. 2016 est donc une année où le vin aura souffert en raison de la vague de froid et du gel. Toutefois, les vignes ne sont pas ravagées, à l'exception de quelques domaines du Val de Loire, ce qui laisse espérer une meilleure année 2017. De plus, tout n'est pas joué, il reste l'été où des conditions climatiques idéales peuvent encore sauver la vigne.

OLIVIER MADINIER

NOTRE SÉLECTION DE VINS



DÉGUSTATION MEURSAULT 1^{ER} CRU PORUZOT 2012



**Meursault 1^{er} cru Poruzot
de Jean-Marie Bouzereau 2012**

Note : 89/100

Un terroir magnifique entre les Genevrières et la Goutte d'Or. Un style qui révèle la pureté et la finesse du Chardonnay. Un millésime équilibré qui bénéficie d'un fort potentiel à l'image de son vigneron.
Prix : 55 - 70 € TTC la bouteille.



DÉGUSTATION MONTRACHET 2013



**Chambertin Henri Boillot
2013**

Note : 94/100

Nez fleurs blanches et fruits blancs. Vin complexe et persistant. Très belle acidité, grande longueur.

Prix : 790 à 880 € TTC la bouteille.

2015, UNE HAUSSE DES EXPORTATIONS DE VINS ET SPIRITUEUX FRANÇAIS

Le marché français de vins et spiritueux se maintient bien même si quelques indicateurs sont à surveiller. Si, en 2015, la France a exporté pour 11,7 milliards d'euros (+8,7 %) de vins et spiritueux représentant un excédent de 10,4 milliards (+9,5 %), le volume exporté en caisses est en revanche en baisse de 3,6 %. En cause: des récoltes amoindries ces dernières années. Malheureusement 2016 sera encore une année de petite récolte en raison principalement du gel et de la grêle. Les vins et spiritueux assurent le deuxième poste excédentaire de la balance commerciale de la France après l'aéronautique (22,2 milliards €) et devant les parfums et cosmétiques (9,2 milliards €). La bonne exportation des vins et spiritueux en 2015 a été possible par un effet de change très favorable, la baisse de l'euro face au dollar et à la livre.

Et ce sont les États-Unis (+28 %), Hongkong et la Chine (+23 %) qui ont soutenu la croissance (84 %). Au contraire, l'Allemagne est en recul de 10 % et Singapour stagne.

En termes de produit, ce sont la Champagne et le Cognac qui concentrent 77 % de la croissance française. La France a produit 47,4

Mhl de vins en 2015, derrière le numéro un mondial l'Italie. Cependant l'exportation du vin français perd des volumes et freine l'export en valeur. Par conséquent, le point de vigilance demeure la baisse de nos parts de marché en valeur et en volume. Néanmoins, la France est encore le premier exportateur de vins en valeur avec 29 % des parts du marché mondial. Dans ce contexte, le vin représente près de 8 milliards € (68 %) et les spiritueux 3,7 milliards € (32 %). Pour la répartition en valeur, les deux tiers des exportations sont portées par Bordeaux, la Bourgogne, la Champagne et le Cognac. Et pour le contingentement en volume, 28 % des volumes exportés agrègent deux tiers de la valeur. La distribution des ventes de vins reste concentrée en Europe (44 %) contre 21 % aux Amériques et 23 % en Asie. Alors que la tendance est inversée pour les spiritueux, avec 44 % des ventes aux Amériques, 30 % en Asie et 22 % en Europe. À court terme, l'export des vins et spiritueux est encore prépondérant pour la France mais le secteur doit faire preuve de renouvellement afin de gagner à nouveau des parts de marché.

OLIVIER MADINIER

NOTRE SÉLECTION DE VINS



DÉGUSTATION CHAMPAGNE



Sir Winston Churchill Pol Roger 2004

Note : 95/100

Cuvée de prestige de la maison Pol Roger. Assemblage de grands crus de Pinot noir (majorité) et Chardonnay. Vin ample et généreux avec un équilibre et une grande finesse.

Prix : 178- 210 € ttc la bouteille.



DÉGUSTATION CHAMPAGNE



Cristal Roederer 2007

Note : 94/100

Cuvée de prestige de la maison Louis Roederer dont le tsar Alexandre II affectionnait particulièrement le vin dans un flacon en cristal. Notes fleurs blanches, vin complexe et persistant. Grande longueur.

Prix : 168 à 189 € ttc la bouteille.