

Sous la pourriture noble, le nectar !

Durant trois jours, le plus grand vin liquoreux du monde se prépare à ouvrir ses châteaux pour dévoiler son incroyable diversité.



Trois jours de portes ouvertes pour l'appellation Sauternes-Barsac. PHOTO OLIVIER ESCOTS

Tout commence par une sacrée surprise. Une pourriture (si noble soit-elle, elle reste peu ragoûtante) permet de produire l'un des vins les plus subtils du monde. Ça commence finalement assez mal pour le viticulteur qui le produit et l'élève. Et ça continue... Ce vin est le nectar parfait pour accompagner les meilleurs mets d'exception ! Inutile de dire que cela ne concourt pas à sa démocratisation.

Le sauternes, comme le barsac, occupe au fil du temps, une place privilégiée sur la table du réveillon. Ça fait peu dans l'année. Il n'y a guère que dans la région où le bouchon saute tous les dimanches pour accompagner le poulet rôti !

Contact direct

Même si le vignoble est, tout compte fait, assez restreint et si la production annuelle se limite à six millions de bouteilles, le compte n'y est pas pour tout le monde. À l'heure où l'unique premier grand cru classé qu'est Yquem s'installe au sommet d'une pyramide quasi inaccessible pour le commun des mortels, les autres doivent sortir de leur torpeur pour non seulement exister mais passer les barrières de la modernité.

La prise de conscience chez les producteurs de sauternes et de barsac remonte à quelques années. Sous l'impulsion de certains et les recommandations de l'ODG, l'Organisme de défense et de gestion, des initiatives ont vu le jour. « Certains ont imaginé de nouvelles étiquettes, d'autres de nouvelles bouteilles », s'enthousiasme Michel Garat, président de la commission de promotion des vins de sauternes et barsac. Mais quoi de mieux que le contact direct, l'échange pour séduire et convaincre.

D'où cette opération portes ouvertes qui se tiendra, cette année, les vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 septembre : 47 châteaux et les maisons des vins de Sauternes et de

Barsac vont se mettre sur leurs trente-et-un pour accueillir les visiteurs. Et leur parler de tout autre chose que de cette fameuse pourriture noble. « Nous avons tendance à parler des difficultés de notre métier, explique Michel Garat, lorsque des consommateurs venaient nous voir. Et on commençait par décrire ou montrer cette pourriture noble. On s'y prenait complètement à l'envers. Il est, quand même, beaucoup plus enthousiasmant et agréable de partir du produit, des multiples arômes de notre vin, de ses qualités, du plaisir qu'éprouve le consommateur à le boire pour expliquer, ensuite, au fil de la conversation, de quelle manière on le produit et l'importance de cette pourriture noble... » L'ODG a revu et corrigé totalement sa communication pour présenter non plus la fameuse grappe botrytisée mais celle qui rassemble tous les arômes qu'on peut retrouver dans un verre de sauternes ou de barsac avec l'ananas, la vanille, la cannelle, le litchi, la figue pour ne citer que ceux-là.

Ces fameux arômes seront encore à l'honneur durant ces trois jours sur ce terroir de 2 200 hectares qui compte pas moins de 180 producteurs, dont 47 ouvriront leurs chais. Et qu'on le sache : il n'y a pas un mais des sauternes, pas un mais des barsac. Une diversité incroyable à découvrir !