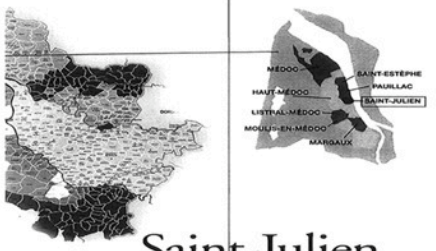
> Dossier

Bordeaux et...



Saint-Julien

Les onze grands crus classés

2e Cru Classé
- Château Ducru Beaucaillou
- Château Léoville Las Cases
- Château Léoville Poyferré
- Château Léoville Barton
- Château Gruaud Larose

3e Cru Classé
- Château Lagrange
- Château Langoa Barton

4e Cru Classé
- Château Beychevelle
- Château Branaire Ducru
- Château Saint-Pierre
- Château Talbot

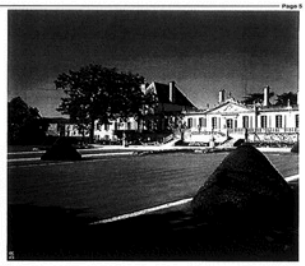
> Dossier Saint-Julien

Au bord de la Gironde

Située sur les bords de l'estuaire de la Gironde à une quarantaine de kilomètres au Nord-Nord-Ouest de la ville de Bordeaux, Saint-Julien est la plus petite des quatre appellations célèbres qui forment le beceau de la quasi-totalité des crus classés de la rive gauche bordelaise.

Avec ses 900 hectares, elle semble presque confidentielle à côté de ses grands voisins : Margaux au sud et Pauillac au nord. Même Saint-Estèphe est plus étendue. Mais cette appellation, au cœur du Haut-Médoc, est le plus homogène des quatre avec 80 % de sa production en crus classés. Sur la grande majorité de sa superficie, les sols sont constitués de graves glaciéres qui drainent parfaitement les sols vers cette Gironde dont le voisinage, plus ou moins immédiat, fournit la principale variante du milieu naturel. Si les vignobles de Léoville Las Cases, Langoa Barton, Ducru Beaucaillou et Beychevelle donnent directement sur l'eau, d'autres, comme Talbot, Gruaud Larose, Lagrange, Léoville Barton ou Léoville Poyferré en sont un peu plus éloignés. Parfois, dans ces zones intérieures, les sols sont plus riches. Mais il s'agit là d'infimes nuances, car le point le plus éloigné de l'appellation ne se trouve qu'à quatre kilomètres de ce régulateur thermique qu'est l'estuaire. Les terres autour des villages de Beychevelle et de Saint-Julien-Beychevelle ont attiré les investisseurs, d'abord des aristocrates et des bourgeois de Bordeaux dès le début du XVIIIe siècle. Cette période de véritable ...

Fortifications à Blaye



Château Beychevelle

Portail du Château Léoville Las Cases

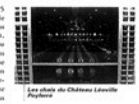
« *fureur de planter* » a radicalement transformé les paysages du Médoc.

Un kaléidoscope de styles

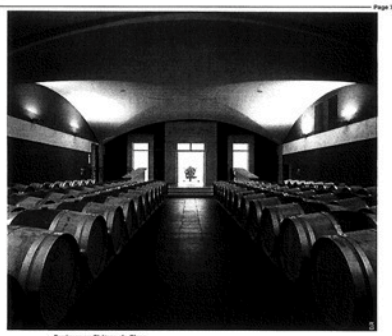
On dit souvent que le style des vins de Saint-Julien forme une sorte de synthèse entre les margaux, supposés plus « *féminins* », et les pauillacs, plus « *masculins* ». Je suis très réticent face à ce type de généralisation, qui sert trop souvent à éviter de percer la complexité du vin. Car le style de chaque vin découle d'une série de considérations naturelles, économiques et, surtout, de choix individuels des propriétaires, qui, ne l'oublions jamais, changent avec le temps. En revanche, l'homogénéité du niveau qualitatif à Saint-Julien ne fait aucun doute. J'ai eu récemment l'occasion de déguster 8 des 11 crus classés de saint-julien dans le millésime 2005. Tous sont d'une qualité remarquable, mais les différences de style sont évidentes : Branaire Ducru, Talbot ou Langoa Barton sont plutôt carrés et solidement bâtis, très différents d'un Lagrange, d'un Gruaud Larose ou d'un Beychevelle, plus élégants et plus fondus. Léoville Poyferré est d'un style plus riche, dans un sens « *moderne* », tandis que Léoville Barton, bien qu'aussi charnu que ses voisins, paraît plus retenu et frais. Nous sommes donc confrontés à un kaléidoscope de nuances, toujours dans la très haute qualité. On peut aussi dire que ces nuances forment une sorte d'apothéose du beau bordeaux de la rive gauche, dominé par le cépage cabernet sauvignon mais parfaitement équilibré et capable d'affronter le temps.

Laisser le temps au temps

Cette question de temps est l'essence même des grands vins comme les saint-julien. J'ai pu sentir leur extraordinaire capacité de vieillissement lors d'une autre dégustation, il y a quelques mois. Les millésimes différaient selon le château, de 1975 pour le plus jeune à 1916 pour le plus âgé. Aujourd'hui, nous buvons aux vins de plus en plus jeunes. Et, avec le système de vente dit « *en primeur* », nous les jugeons bien trop tôt, et parfois dès leur prime enfance, avant même leur mise en bouteille. N'ayant que trop rarement l'occasion de vérifier cette réputation de longue garde, nous perdons peu à peu le goût des vins que l'on disait autrefois « *à maturité* ». La mode est aujourd'hui au 'toujours plus'. Il faut des tanins « *impressionnants* » et des « *notes de fruit* » pour qu'un vin reçoive l'onction de certains palais. Avec les vins vieux, nous sommes, au contraire, dans le domaine de la délicatesse, voire de l'éthéré. Autrement dit, les repères peuvent manquer pour un habitué à ne boire que des vins jeunes, car on est obligé de juger par la sensation et l'émotion générées. Ce retour à notre conscience du passé et à notre sensibilité individuelle est salutaire : il nous met en face de nous-mêmes.



Les chais du Château Léoville Poyferré



Barriques au Château du Glana

En haut : Château Saint-Pierre
Ci-dessus à gauche : vendanges au Château Branaire Ducru
Ci-dessus à droite : Château Talbot

Saint-Julien, l'Histoire en bouteilles

L'histoire fait évidemment partie intégrante d'une appellation comme Saint-Julien, dont les châteaux les plus célèbres ont largement précédé la mise en place du système des appellations contrôlées. On dit par exemple que Beychevelle, dont la splendide chartreuse est certainement le plus beau bâtiment du Médoc, doit son nom à l'un de ses anciens propriétaires, Duc d'Epernon et Amiral de France, en l'honneur duquel les navires voguant sur l'estuaire baissaient leurs voiles au XVIIe siècle. Dans l'histoire plus récente de l'appellation, il faut aussi souligner la réussite exemplaire de Henri Martin, longtemps maire de Saint-Julien, qui a constitué de toutes pièces son domaine Gloria, avec des parcelles délaissées ou vendues par des crus classés. Mais n'ayant été coté qu'après le classement de 1855, Gloria n'apparaît pas dans la liste des crus classés. Toute l'histoire de Bordeaux se retrouve en synthèse à Saint-Julien. ■

David Cobbold