

Après les primeurs à Bordeaux : que vaut le millésime 2012 ?

Après la très courue Semaine des primeurs, les avis s'affinent sur la qualité du dernier-né du vignoble bordelais : il s'en sort avec les honneurs.

Adéguster des centaines de vins toute la semaine dernière sur les routes du Bordelais, les professionnels ne pouvaient s'empêcher de penser à ce qu'ils auraient eu dans le verre si un millésime tel que le 2012 était né dix ou quinze ans plus tôt...

Rappelons, en effet, combien sa gestation et son accouchement furent difficiles : floraison compliquée en mai-juin avec l'hiver au printemps ; nombreuses attaques de maladies (mildiou...) ; enfin, une arrière-saison arrosée où il a fallu slalomer entre les gouttes pour rentrer la récolte au chai. « Autant dire rien de facile et beaucoup de stress », résume un vigneron.

Verre en main, quelque mois plus tard, force est de constater que le millésime s'en sort bien, parfois avec les honneurs. Nous avons pu le constater dans les dizaines de lieux collectifs (syndicats, clubs de producteurs, « écuries » des œnologues-conseils...) et autres châteaux et négociants ayant ouvert leurs portes la semaine dernière à près de 6 000 professionnels (acheteurs, prescripteurs...) venus de France (à 70 %) et de l'étranger.

« Nouveaux matériels à la vigne et au chai, producteurs mieux formés, connaissances plus accessibles à tous : nous avons pu nous en sortir grâce aux progrès techniques. Avec une telle météo, nous aurions eu autrefois un millésime médiocre, sans intérêt », commente un responsable de propriété. L'homme a même préparé pour ses visiteurs un diaporama avec tout le travail, minutieux, mené à l'année par ses équipes. « Les gens croient que le raisin pousse seul et que les vinifications et l'élevage des vins sont une formalité... »

Des vins à boire rapidement

Pour les rouges (90 % de la production en Gironde), ce 2012 n'a pas la puissance et la longueur des 2009 et 2010. Mais il a son charme : du fruit et de la fraîcheur pour un plaisir rapide, avec peu de capacités de garde. « Bien sûr, avec un millésime si hétérogène, il faut goûter pour se faire une idée : deux voisins peuvent accoucher de vins différents », commentait un acheteur québécois à la dégustation des crus bourgeois du Médoc qui se tenait au Château d'Agassac. Côté liquoreux, la récolte est maigre, mais l'essentiel est là, aussi sauvé des eaux.

Achats possibles en primeur

2012 n'étant pas à ranger dans la catégorie des grands millésimes bordelais, personne ne s'attend à une campagne primeur enthousiaste. Quelque 100 à 200 grands châteaux y tenteront cependant leur chance dans les prochains jours. L'amateur pressé - à condition que les prix annoncés soient attractifs - pourra alors acheter via les sites Internet spécialisés ou chez certains cavistes et négociants. Les caisses ne seront livrées que fin 2014 (après élevage à la propriété). « Inutile d'attendre les notes des critiques, la campagne ne se fera que sur les prix », annonce un expert. Ces propriétés prestigieuses seront aussi sur les linéaires aux foires de septembre 2014.

Au-delà de ces « Ferrari », des blancs et des rouges 2012 (essentiellement en AOC Bordeaux) sont déjà disponibles. Et les rosés arrivent. Bien loin du haut de gamme des primeurs, ces bouteilles sont à boire dans les prochains mois.