

Jours J

Le vin

LE GRAND JOURGEY SAUTERNES 2010

de Jérôme Granboulan

15 euros la bouteille
Le Grand Jourgey SCEA
Château Bérénice,
33720 Barsac
contact@grandjourgey.fr
Tél. : 06 12 57 24 43

Après une nouvelle année de rendez-vous hebdomadaires, nous n'allions pas nous quitter sans un petit geste. Alors voici, en guise de présent pour ces fêtes de fin d'année qui sont un peu la « fashion week » de l'inséparable couple foie gras-sauternes, l'une de ces confidences que l'on aurait bien gardées pour soi : Le Grand Jourgey. Plus facile à écrire qu'à dire, mais c'est une nouveauté et une rareté d'une grande pureté. Un sauternes dont le premier millésime est 2010, issu d'à peine 1 hectare de sémillon situé sur la commune de Barsac. Ce micro-sauternes est né du projet de deux beaux-frères, l'un professionnel du vin,

l'autre industriel mais très amateur. Ce dernier, Jérôme Granboulan, cadre dirigeant d'un géant mondial de l'acier, présentait pour la première fois son bébé, l'autre jour, au Salon des polytechniciens vigneron, à Paris. Polytechnicien et vigneron, cela passe pour le mariage de la carpe et du lapin. Eh bien, chaque année, en novembre et mars, ces X des vignes défient les lois de la nature.

Frais et peu chargé en sucre

Le premier numéro de celui que l'on appelle familièrement le Grand J est un remarquable spécimen des sauternes de l'ère moderne, privilégiant l'agrume à la patine, la légèreté à la richesse. Frais, peu chargé en sucre, ce sauternes peut se déguster, soyons fous, avant le 24 décembre et après le 1^{er} janvier, sans autre occasion - mais en est-il de plus grande - qu'un tête-à-tête, le soir au coin du bar. Un sauternes, cela se débouche et se rebouche, puis se conserve des jours et des jours au frigo. C'est tous les jours le jour J. C'est ainsi, sans étiquette, qu'il faut goûter ces vins d'une extrême noblesse dont il n'est pas exagéré de penser qu'ils sont la réalisation

la plus aboutie de notre civilisation viticole, et un défi ultime à la loi du rendement. Mais, comme le tokay, « roi des vins », ce vin de seigneurs n'a sans doute jamais été si facile à aborder, si ludique à déguster. « Il faut vraiment décomplexer notre approche du sauternes », observe à juste titre Marie-Stéphane Malbec, grande prêtresse de la communication sur le vin. Y aide une dernière décennie sans petit millésime - dividende précaire du changement climatique.

JEAN-FRANCIS PÉCRESSÉ

