

SADIRAC

Au Grand Verdus, une cuvée qui compile les millésimes

Dans la propriété aux 16 différentes cuvées, on utilise la méthode d'élevage en solera pour créer un vin blanc très atypique, fait de plusieurs millésimes

Jean-Charles Galiacy
jc.galiacy@sudouest.fr

Dans une région où le sacro-saint millésime est porté aux nues, il fallait oser. Au Grand Verdus, on ne lésine ni sur le nombre de cuvées (16 au total) ni sur l'audace. Dans la propriété aux 100 hectares de vignes, située à Sadirac en bordelais supérieur, des variétés exotiques de raisins (chenin ou syrah) poussent non loin des cépages emblématiques ou anciens du Bordelais. Et dans l'ancien cuvier, les deux frères Le Gris de la Salle, représentants la famille propriétaire des lieux depuis 1846, se sont lancés dans un élevage en solera insolite en Gironde. Empruntée à la méthode utilisée pour les Xérès en Espagne, cette technique permet de façonner des vins avec plusieurs millésimes. Leur cuvée s'appelle Vertige (1) parce qu'elle provient d'une parcelle follement pentue et forcément, les frangins utilisent exclusivement du vieux sémillon (70 ans d'âge)

pour la façonner, « le cépage roi du Bordelais », aime à répéter Édouard, l'aîné. Pour résumer, l'élevage avec conservation des lies, au cours duquel on ajoute chaque année une proportion d'ancien millésime à son prochain, se pratique grâce à plusieurs cuves. Au final, « dans vingt ans, il y en aura toujours 0,05 % du premier millésime historique », livre le vinificateur de la famille. Pour la dernière version commercialisée, la 2018-2021, « on compte 52 % de 2021, 35 % de 2020, 10 % de 2019 et 3 % de 2018 », précise Édouard Le Gris de la Salle.

Vin gourmand

Cette drôle d'addition est-elle payante ? On pourrait se méfier d'un petit coup marketing mais non, la technique accouche ici d'un vin à la robe brillante, gourmand en bouche, l'élevage sur lies apportant de la consistance. Les palais avertis apprécieront également une petite pointe d'oxydatif (mais rien à voir avec les vins de Xérès ou vins jaunes du Jura) offrant un peu plus de com-



La cuvée Vertige provient d'une vieille parcelle de sémillon très pentue. J.-C. G.

plexité. « C'est un vin de gastronomie », soulignent les deux frères pour qui fruits de mer, viandes blanches ou certains fromages s'uniront bien. C'est aussi l'opportunité d'étonner son entourage. La cuvée a été choisie pour participer à un championnat de dégustation : personne n'a décelé d'où elle venait.

(1) Prix domaine : 19 euros. Production : autour de 4 000 bouteilles.