



VIGNOBLES INFOS

HORS-SÉRIE

LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

www.cpgc.fr



SPÉCIAL MILLÉSIME 2020

**NOTRE GRAND RENDEZ-VOUS
LA MONTÉE DES AOC PREMIUM
ET SUPER PREMIUM**

**LE MILLÉSIME VU
À LA LOUPE DES GFV**

MÉMOIRE : LE GOÛT DU BORDEAUX

BIEN VU, BIEN DIT : UN EXPLOITANT, UN REGARD



SOMMAIRE

ÉDITO

2 MÉMOIRE
*Le goût du bordeaux,
une histoire de palais*

LE GRAND RENDEZ-VOUS LA MONTÉE DES AOC PREMIUM ET SUPER PREMIUM

4 LE DÉBAT
*Bordeaux bashing ?
Même pas mal !*

7 ZOOM
**2020 VU À LA LOUPE
DES GFV**
*Les exploitants des GFV
jugent le millésime*

12 BIEN VU, BIEN DIT.
Un exploitant, un regard

N'hésitez pas à nous faire part de vos réactions :

Email : info@cpgc.fr

Le Club des Propriétaires de Grands Crus,
128 Bd Raspail, 75006 Paris



2020, POUR UN MONDE DU VIN MEILLEUR ?

C'est une certitude : l'année restera dans les mémoires comme incomparable. Car, avec une climatologie des plus chaudes depuis 1900 et une crise sanitaire qui a chamboulé à la fois nos habitudes de consommation et celles de travail, difficile de la mettre en miroir avec aucun autre millésime de ces dernières décennies.

Pour autant, derrière ce constat sombre en apparence, les raisons d'espérer ne manquent pas. Fidèle à notre esprit positif et plutôt que de nous joindre au concert des lamentations, nous avons choisi de les mettre en avant dans ce « spécial primeurs 2020 ».

En déroulant la climatologie du millésime, on s'aperçoit qu'un travail hyper ajusté à la vigne ainsi qu'une récolte très bien anticipée ont donné des raisins très sains et mûrs sans excès, promettant des vins sur l'équilibre et la gourmandise.

En interrogeant nos exploitants, on constate que malgré les fortes contraintes d'organisation, la crise sanitaire n'a empêché aucune équipe de bien faire son travail.

En regardant les chiffres récents de la consommation de vin en France, on constate dans une tendance de fond que les jeunes privilégient désormais la qualité à la quantité. Dans un même élan qualitatif, tous âges confondus, dans chaque région viticole, les appellations situées sur un segment premium et super premium ont la cote.

Enfin, nous nous sommes penchés sur cette mode du *Bordeaux bashing*. Il faut relire l'histoire du vignoble pour comprendre qu'au final, « la mode passe, le style reste » comme disait Coco Chanel... Sans compter qu'une faiblesse peut se transformer en une force redoutable : le *Bordeaux bashing* pourrait être le meilleur des arguments pour mettre la lumière sur ces crus de Bordeaux au rapport qualité-prix imbattable. Ces vins premium et super premium que nos GFV illustrent à merveille.

Très bonne lecture et à très vite pour la suite sur www.cpgc.fr !

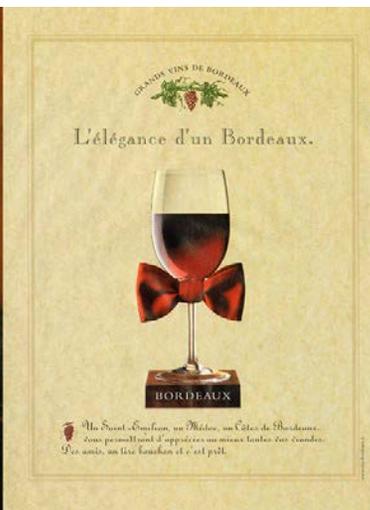


LE BORDEAUX AU XVIII^e SIÈCLE, GOÛT DOUBLE

Le vin bordelais est sans doute le seul à offrir cette harmonie parfaite entre saveurs délicates et bonnes manières. Retour sur un art de conjuguer le goût au siècle des Lumières.

TALLEYRAND DIT UN JOUR À L'UN DE SES INVITÉS : « Avant de porter un tel nectar à ses lèvres, on le regarde en tenant haut son verre et ensuite on le hume longuement ». « Et après, on le boit ? » demande l'hôte. « Non, Monsieur, pas encore ! Après, on le repose sur la table, et on en parle ! ». Si la notion de goût au sens esthétique du terme est bien née au milieu du XVII^e siècle, elle s'est imposée au siècle suivant comme inséparable de son

sens physiologique. Voltaire qualifiait ainsi le goût comme « un discernement prompt, comme celui de la langue et du palais ». Comment définir alors ce goût du Bordeaux au XVIII^e siècle, celui qui évoquait pour Talleyrand cette saveur du verbe autant que celle de la bouche ? Commençons par la première saveur, celle du « bon goût » ou de la faculté de juger de la qualité d'un vin comme on juge-



rait de celle d'une œuvre d'art, d'une architecture ou d'un paysage. Le bon goût répond à des codes et à des références et en ce temps-là, le bien manger et le bien boire sont deux critères essentiels pour prétendre être un « homme de goût ».

Au siècle des Lumières, une table riche en mets et en boissons alcoolisées possède une vertu éducative au même titre que les nouveaux principes politiques et philosophiques prônés par des penseurs comme Montesquieu ou Diderot. Le savoir boire et manger devient corollaire du savoir vivre et penser. Le vin n'est plus seulement un produit issu de la nature, il devient un bien culturel, social et politique. Dans le sillage du Grand Siècle et dans le cercle quasi exclusif de l'aristocratie, le XVIII^e célèbre encore la table avec autant d'attention et de spectaculaire. Lorsque les nobles fuient en exil à la Révolution, la cuisine s'ouvre alors à la bourgeoisie, classe sociale montante. Les bonnes manières vont à la fois pénétrer cette nouvelle élite tout en s'affranchissant de certaines pesanteurs.

À cette époque, Bordeaux offre sans conteste ce passage d'un monde à un autre. Dans la deuxième moitié du XVII^e siècle, Arnaud de Pontac, président du parlement de Bordeaux, est propriétaire du Château Haut-Brion à Pessac. En 1666, il envoie à Londres son fils François-Alexandre pour y ouvrir une « taverne » : on vous sert à manger sur des tables où tout est chic, nappes, porcelaines et argenterie. Le Pontac's Head préfigure le restaurant parisien né en 1765. Toute la bonne société de Londres s'y retrouve pour manger et pour boire du Haut-Brion. Comme l'écrit Jean-Robert Pitte dans Bordeaux-Bourgogne, les passions rivales : « L'excellence du Haut-Brion doit encore aujourd'hui autant à la belle croupe de graves profondes qui le nourrit qu'à l'idée audacieuse d'une vieille famille aristocratique française qui a su mêler au XVII^e siècle sens politique, sens des affaires et savoir-faire viticole ». Au XVIII^e siècle, à l'instar des Pontac, d'autres familles aristocratiques deviennent propriétaires de châteaux, la plupart en Médoc : ils font planter de la vigne, c'est la naissance des grands vins de Bordeaux : les Ségur s'installent à Lafite et à Latour ; les Pichon et les Rauzan à Pauillac ; les Aulède à Margaux et d'autres encore. Dans la deuxième moitié du siècle, le vin devient l'épicentre de la réussite sociale de la bourgeoisie bordelaise. La belle société des négociants s'installe à Bordeaux dans le quartier des Chartrons. Jamais vignoble n'a alors autant associé l'étiquette sociale avec l'étiquette commerciale : attitudes, gestes, codes, tout se confond. On sert le Bordeaux dans des carafes et des verres en cristal aussi travaillés que le

style des demeures, des jardins et du mobilier. Si l'hospitalité bordelaise est bien réelle, elle ne s'offre qu'à un microcosme social, dans une mise en scène des mets et des vins, miroir de ce qu'il est. C'est peu de dire qu'ici, l'habit fait bien le moine. Tableaux, tapisseries, verres-

ries, orfèvrerie et crus bordelais : ce qui se ressemble s'assemble dans une belle ordonnance sociale.

QUID ALORS DE L'AUTRE GOÛT DU VIN, SA SAVEUR EN BOUCHE ?

Le service du vin nous donne une première réponse. Sous Louis XIV, il est tenu à l'écart de la table. Signe de bienséance venu de l'Antiquité – considérant que seul un barbare buvait le vin pur – il reste longtemps servi dans un verre plus ou moins coupé d'eau, ce qui donnait une boisson aussi légère en couleur qu'en saveur.

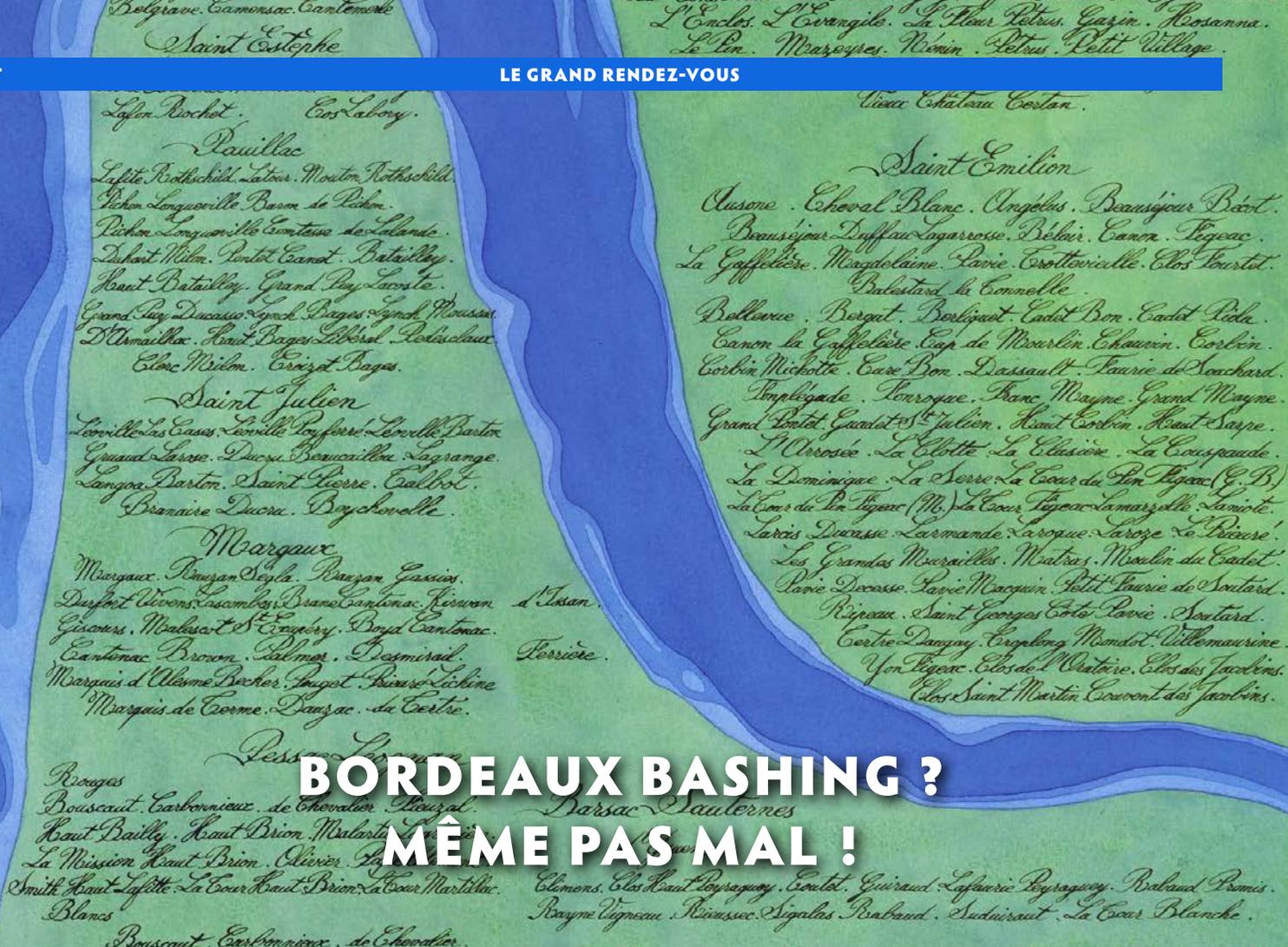
Sous la Régence et Louis XV, le vin gagne progressivement la table avec la bouteille placée dans un rafraîchissoir et l'apparition des premiers verres, rendant ainsi de plus en plus rare la pratique du coupage avec de l'eau.

Surtout, pour reconquérir l'Angleterre, leur principal marché ruiné par les guerres de Louis XIV, les Bordelais n'ont eu d'autre choix après la paix d'Utrecht de 1713, que de produire des vins de grande qualité capables de justifier leur prix élevé d'environ 350 livres le tonneau. Les négociants ont donc catégoriquement refusé de livrer « des vins de chauffe » plus ou moins trafiqués et coupés, comme le faisaient à l'époque les Néerlandais. Si en ce temps-là, le vignoble compte une cinquantaine de variétés de cépages, le cabernet ou « cavernet » commence à sortir du lot. Jean-Baptiste Secondat, père de Montesquieu, physicien réputé et viticulteur sur la propriété familiale de La Brède, dans les Graves, décrivait ce cépage comme « un raisin sans défaut » qui produisait un vin « de couleur brillante, molleux et suave, au bouquet très prononcé, promptement potable et de durée moyenne ». Au XVIII^e siècle, les propriétés importantes et soucieuses de qualité étaient déjà bien équipées en pressoirs, cuves, tonneaux et chais de conservation. [...]

➔ RETROUVEZ LA SUITE DU DOSSIER SUR www.cpgc.fr



VIGNOBLES INFOS WEB



BORDEAUX BASHING ? MÊME PAS MAL !

Entre clichés, mauvaise foi et ignorance, il est de bon ton d'accabler Bordeaux de tous les maux. Mais les faits sont là, le Bordelais est un vignoble de biens et c'est son coeur de gamme qui bat fort. Et si le bordeaux bashing était la meilleure carte à jouer pour remettre la lumière sur la région ? Démonstration.

BORDEAUX, LE TERROIR ET L'HOMME POUR UNE TRILOGIE PARFAITE

Si les vins de Bordeaux ne sont guère mentionnés jusqu'au XVII^e siècle, c'est qu'auparavant, ils s'apparentaient à une boisson fermentée issue du jus de raisin, incapable de vieillir et tournant au vinaigre. Au Moyen Âge, on mélangeait et on vinifiait tout ensemble – cépages rouges et blancs – d'où le nom de claret ou claret donné aux vins. Bordeaux, ville portuaire, expédiait en Angleterre des bateaux entiers de tonneaux de vins produits à proximité de la ville. Les premières mentions de côtes, de plateaux, de palus ou de graves arrivent avec le XVI^e siècle. On peut lire dans des écrits de l'époque que les vins les plus appréciés sont ceux issus de sols graveleux et que ceux qui se vendent le mieux

et le plus cher viennent des palus, terrains humides de la plaine alluviale de la Gironde. Au XVIII^e siècle, la notion de régions s'affirme avec les mentions de Médoc ou de Graves. Viennent ensuite celles des communes, sources précises d'informations sur les crus. Arrivèrent ensuite les noms des propriétés accolés à ceux des maîtres des lieux, nobles ou bourgeois, qui donnent ainsi leur noblesse aux terres, préfiguration du « château » bordelais au XIX^e siècle. Comme le montre le géographe de référence René Pijassou, même si le classement du Médoc de 1855 a été édifié sur la cotation des vins, cette dernière reposait elle-même sur la meilleure sélection des crus issus des sols caillouteux de la rive gauche de la Gironde. Historiquement, il faut préciser que le vignoble bordelais s'est avéré très particulier. Si l'on exclut

la région de Saint-Émilion et du Fronsadais, aux terroirs très proches des bourguignons, ceux de Pomerol, des Graves et du Médoc n'étaient pas spécifiquement des terres à vigne car très acides donc peu favorables à cette plante de sol calcaire. À une époque où les engrais n'existaient pas, les hommes ont apporté des argiles calcaires et des marnes prélevées le long de la Dordogne, un travail titanesque. Le compostage et le marnage ont ainsi permis à la vigne de démarrer et d'atteindre les argiles de profondeur, les plus qualitatives pour le vin. Pour ne citer qu'un exemple, le vignoble de Pétrus est installé sur des sols avec du sable en surface et une argile exceptionnelle en profondeur. Le travail de l'homme a permis à la vigne d'atteindre ces argiles et de produire un vin iconique. Au XVIII^e siècle, les carnets des régisseurs de Latour montrent aussi que ces derniers avaient compris de manière empirique l'intérêt agronomique d'incorporer des terres fines aux sols très pauvres et leur redonner ainsi de la fertilité.

« Il est évidemment très regrettable que soient oubliées dans cette vision de Bordeaux toutes les propriétés à dimension humaine, proches de leur terroir, soucieuses de développer une viticulture durable et de qualité et de produire des vins authentiques, et en général d'un très bon rapport qualité prix. Ces vins et ses propriétés ont bien souvent tous les atouts que les adeptes du Bordeaux bashing vont trouver dans d'autres lieux. »

Patrick Jestin, Président de Dourthe
Exploitant des GFV des châteaux Belgrave, le Boscq et Grand Barrail Lamarzelle

DES SOLS ET BEAUCOUP PLUS ENCORE

Les terroirs bordelais sont situés dans un paysage de basse altitude oscillant entre 5 et 100 mètres. Ils sont situés soit sur des terrasses alluviales subhorizontales constituées essentiellement de matériaux grossiers siliceux – les graves – soit sur des coteaux calcaires dominant les cours de la Garonne, de la Dordogne et de la Gironde. Dans ce climat océanique déjà presque méridional, la recherche de pentes bien exposées et bien ensoleillées ne s'impose pas comme en Bourgogne septentrionale. En revanche, au regard de leurs conséquences sur l'enracinement de la vigne et son alimentation hydrique, les propriétés physiques



VANITAS, VANITATUM...

En janvier, le négociant Anthony Chicheportiche a lancé la nouvelle gamme « Iconic Winemakers », avec deux premiers vins autour de 10 € la bouteille. L'un est signé Michel Rolland et l'autre Stéphane Deroncourt, deux consultants phares de Bordeaux. Sur chaque bouteille, on trouve comme étiquette le portrait des deux consultants. Ici, ce n'est pas la qualité des vins qui interroge car nous ne les avons pas encore goûtés mais gageons qu'ils sont certainement de bonne facture. Cette idée est née de leur volonté de lutter contre le Bordeaux bashing...

Stéphane Deroncourt déclare dans Vitisphère : « Personne ne sait qui est derrière le château Trucmuche à Bordeaux. Il faut créer la demande dans un contexte de forte concurrence. Les vins de Bordeaux ont besoin de commerciaux et de gens qui les supportent. L'histoire existe, mais elle n'est pas racontée. » Certes. Mais pour les deux consultants, entre belle opération de communication ou sincère défense de la cause des châteaux « Trucmuche », on est en droit de se poser les questions suivantes : le consultant « façonneur » de vin est-il vraiment exempt de toute responsabilité dans le *Bordeaux bashing* ? N'aurait-il pas été plus judicieux et plus humble qu'ils se mettent au service du vignoble autrement que par ces deux exhauteurs d'ego : le nom de la gamme « Iconic Winemakers » et un portrait en majesté sur l'étiquette ? De quelle marque parle-t-on : Rolland, Deroncourt, en gros sur la bouteille, ou Bordeaux en tout petit ?

À une époque où les nouveaux consommateurs, ceux d'aujourd'hui et de demain, recherchent un lien direct et authentique avec le domaine et le vigneron, pas sûr que cette gamme atteigne son objectif. Dans la mode, c'est bien la marque, Chanel, Dior, Vuitton, Gucci... qui est sur l'étiquette, pas le nom du directeur artistique... Poursuivons la comparaison : dans le prêt-à-porter, la mode est aux « collabs » entre un couturier et une marque accessible au grand public : Ines de la Fressange et Uniqlo, Simoche Rocha et H&M, Castelbajac et Videdressing... Par un marketing et une communication affûtés, personne dans chaque duo ne cherche à attirer la lumière plus que l'autre. Allez savoir pourquoi dans cette gamme « Iconic Winemakers », Bordeaux reste si petit ? Hélas pour les châteaux « Trucmuche », le *Bordeaux bashing* a encore de beaux jours devant lui avec un telle défense.

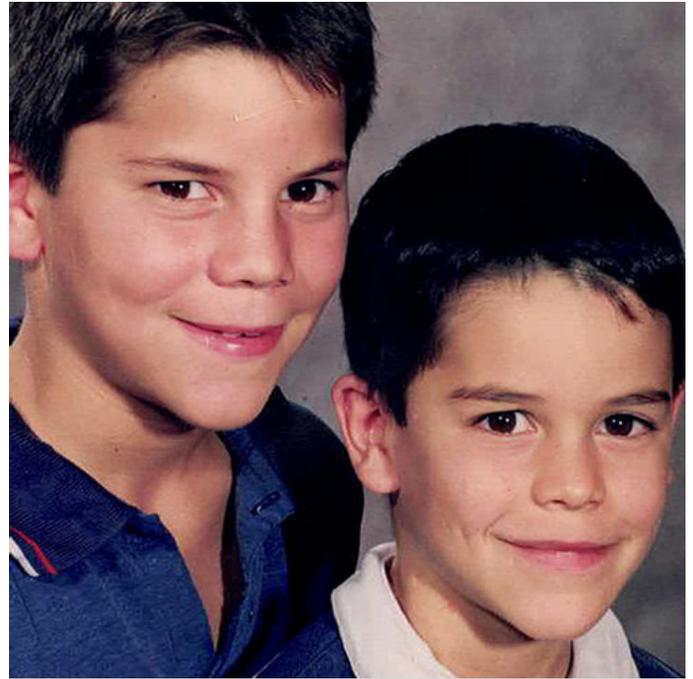
des sols – architecture, structure, porosité, perméabilité – sont des facteurs essentiels à la qualité des vins de Bordeaux. L'alimentation en eau de la plante intègre quasiment tous les critères de production et de qualité du vin : géologiques et pédologiques pour la nature et la structure des sols ; agrologiques pour la topographie et la perméabilité ; climatiques pour la pluviosité et l'évapotranspiration potentielle de la plante ; biologiques pour l'encépagement ; humain pour la conduite de la vigne. Par sa situation, sa géographie et son climat, le Bordelais possède tous ces mécanismes de régulation hydrique, encore plus déterminants aujourd'hui avec des périodes de sécheresse de plus en plus marquée.

LA VITICULTURE PASSE AU PREMIER PLAN DEPUIS LES ANNÉES 1990

Quelles sont les fondations pour élaborer un vin de qualité ? Une géographie, un climat, un sol et des facteurs physiques et biologiques de la vigne. Nous venons de le voir, Bordeaux possède tout cela. Si, comme disait Pasteur, le vin doit être « la plus hygiénique des boissons », alors oui, peut-être que le Bordelais a, un temps, cédé à la tentation de l'œnologie. Mais curieusement, c'est au moment où l'on se plaît le plus à critiquer le vignoble qu'il s'est le plus redirigé vers la production de raisins et donc vers son terroir d'origine. Jamais les châteaux n'ont autant revu leur viticulture que ces dernières années. Dans cette logique sont apparus les « seconds vins », voire les « troisièmes vins » dont les raisins n'entrent plus dans le « grand vin » car moins qualitatifs par leur porte-greffe ou par leurs terroirs de plantation. En d'autres termes, les châteaux pensent leurs crus beaucoup plus en parcellaire qu'en propriété. Et c'est là qu'il faut régler la question du classement des vins du Médoc, resté quasi inchangé depuis 1855 quand nombre de propriétés se sont pourtant agrandies, intégrant de fait de nouvelles terres dans la marque. Plutôt que de voir dans la sélection parcellaire la négation de la notion de terroir, il serait plus juste de dire qu'au contraire, elle lui redonne toute sa valeur historique.

Penser parcellaire, cela veut dire aussi une gestion raisonnée à la parcelle : protection, fertilisation, travaux en vert, suivi maturité, récolte. Dans cette optique nouvelle, des avancées spectaculaires ont été réalisées en matière de lutte raisonnée, de culture biologique et HVE (haute valeur environnementale, favorisant la biodiversité). Selon un rapport de l'Agence Bio, Bordeaux présente en 2018 l'un des plus forts taux de surfaces en conversion avec une hausse de 27 % sur une année contre +16,5 % en moyenne nationale ; et selon les données du Conseil Interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB), la Gironde est le premier département de France certifié HVE. C'est peu de dire que les vigneron ont levé le pied sur le nombre et les doses de traitements. [...]

➔ RETROUVEZ LA SUITE DU DOSSIER SUR www.cpgc.fr



BORDEAUX LOVING

Charles et César Larraqué sont deux frères issus d'une famille de négociants bordelais. En 2019, ils ont lancé leur start-up « Charles & César », ils réfutent le « Bordeaux bashing » : « Pour nous, le constat est tout autre : la clientèle de Bordeaux est vieillissante dans un marché du vin en difficulté, avec une offre complexe et une communication inexistante. Alors, puisqu'on enterre plus de consommateurs qu'on n'en baptise, il faut aller en chercher de nouveaux ». Outre deux gammes « Prêts à servir » et « B(ord) eaux Parleurs » issues de vignes certifiées HVE en AOC Bordeaux et vendue à 5,50 € la bouteille, ils proposent aussi une gamme « Biopics » née de coups de coeur avec des vigneron engagés dans l'agriculture biologique : les châteaux Pelourde, Roland La Garde La Légende, La Justice, Moulin de la Grangère, etc. sont vendus sur la boutique du site Charles & César à des prix compris entre 36 € et 45 € la bouteille. Sur ce segment super premium, c'est donc bien le château qui est mis en avant, pour ce qu'il est et pour ce qu'il fait. Lorsque deux jeunes néo-négociants lucides, décomplexés et innovateurs se mettent au service de leur région en offrant à des châteaux une première et vraie place dans leur vitrine en ligne, voilà un bel exemple de « Bordeaux loving ». Celui qui donne envie de cliquer, d'acheter et de consommer !



VIGNOBLES INFOS WEB



2020 VU À LA LOUPE DES GFV

Vignobles Infos a interrogé les exploitants des GFV sur leur vision du millésime. Premières impressions.

ALSACE

Charpenté comme jamais

LE MILLÉSIME EN GÉNÉRAL

En Alsace, c'est bien la chaleur et la sécheresse qui marquent l'année. On n'a pas vu un printemps aussi chaud depuis 120 ans. Après une floraison début juin, l'été et le début de l'automne ont été caniculaires et d'une sécheresse rarement enregistrée dans cette région. Les vendanges ont démarré le 31 août, sous des températures jamais vues à cette période. Pour protéger les vendangeurs de la chaleur, la récolte se déroule seulement le matin, ce qui évite aussi de rentrer des raisins trop chauds et d'empê-

cher des départs trop rapides en fermentation. Hormis quelques vignes ayant souffert de stress hydrique, les raisins présentent un état sanitaire parfait. L'acidité a été préservée dans les baies grâce à des nuits restées relativement fraîches.

Les cépages blancs sont aussi structurés que longs et équilibrés. Le muscat se dévoile délicat, le pinot gris puissant et riche, le gewurztraminer ample et puissant, le riesling frais et sec.

EXPLOITANT : ARTHUR METZ

GFV : CLOS ZISSER ET ANDRÉ LORENTZ

(Alsace et Alsace Grand cru)

Le débourrement de la vigne est réalisé à moitié la première semaine d'avril. Puis le développement de la vigne connaît une accélération tout le mois où l'on enregistre des températures chaudes jusqu'à 27°C le 24 avril.

Cette précocité provoque une floraison de la vigne le 27 mai avec cependant une grande variation phénologique du stade de la floraison à celui de la nouaison en juin. Ces conditions climatiques associant fortes températures, rares précipitations et sécheresse forment un excellent rempart contre les maladies

cryptogamiques. On observe la fermeture des grappes et le début de véraison le 15 juillet.

Précoces, les vendanges démarrent le 10 septembre et s'étirent jusqu'au 21 septembre.

Les raisins récoltés présentent un fort degré alcoolique avec une absence de maturité phénologique, comme pour le 2019.

Actuellement, les vins se dégustent très bien. Les fortes maturités sont contrebalancées par la fraîcheur et la puissance aromatique qui équilibrent les vins.



LE MILLÉSIME EN GÉNÉRAL

L'hiver, historiquement pluvieux et doux, enregistre un cumul de pluies supérieur de 300 mm à la moyenne. Ces précipitations sont venues s'ajouter aux très importantes pluies du mois de novembre 2019.

Le printemps, également doux, s'accompagne de précipitations importantes.

L'excès d'eau a pu déranger certains vignobles selon les terroirs, en particulier pour le racinement de la vigne ou pour des travaux viticoles.

Entre le 1er avril et fin mai, les températures moyennes sont supérieures de presque 3°C à la moyennes des années antérieures 2018 et 2019.

Les pluies du printemps, d'août et de septembre sont plus importantes. Celles de septembre ont le mérite de débloquent la maturité des cépages rouges après les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été avec une quasi absence de pluie en juillet.

L'apparition du mildiou est favorisée par les fortes pluies début mai avec parfois une pression du champignon parasite. De même, les pluies sous forme d'orages n'arrivent qu'à la fin septembre, favorisant le flétrissement des baies et un stress hydrique variable selon les terroirs. Globalement, la rive droite reçoit moins d'eau que la rive gauche.

Le cycle de la vigne tout au long de cette année est précoce, parfois très précoce selon les terroirs :

- a) le débourrement, la mi-floraison autour du 24 mai, est très rapide, avec une douzaine de jours d'avance. Un miracle, dans un environnement sec et chaud.
- b) à partir de mi-juin, le temps devient sec et frais et favorise,

selon la précocité des terroirs, la véraison qui commence vers la mi-juillet jusqu'à début août, ralentie par la sécheresse.

c) l'été s'installe, le vignoble subit la sécheresse et des pics de chaleur jusqu'à mi-août. Les orages de la deuxième partie d'août permettent au vignoble de respirer et aux baies des merlots de gonfler. Selon les sols et sous-sols, chaque terroir redonne à la vigne le meilleur. Les baies des cabernets, cépages plus tardifs, restent petites jusqu'aux vendanges. Les merlots laissent s'échapper une partie de cette eau bénéfique sur l'instant.

Les vendanges, rapides, démarrent avec une quinzaine de jours d'avance, selon les secteurs le 15 septembre pour finir début octobre. D'une manière générale, le raisin, magnifique d'aspect, atteint une maturité parfaite pour espérer un grand vin.

Les conditions sont idéales pour les merlots parfaitement mûrs, avec des baies sucrées, fraîches et éclatantes de fruits frais. Les cabernets précoces subissent quelques averses. Les baies restent petites mais saines avec des peaux épaisses et des pépins mûrs. Les cabernets et les merlots sont tanniques, colorés, avec des pH exprimant la fraîcheur et le fruit.

Le cabernet franc est ramassé dans les meilleures conditions. La qualité des fruits vendangés est excellente. Le petit verdot atteint une maturité optimale, il apporte une belle tension avec sa structure tannique.

Les arômes de fruits mûrs frais comme le cassis, se développent ; les tanins sont soyeux et délicats mais aussi charnus et soutenus par une tension sur l'équilibre.

La fraîcheur est au rendez-vous, signe que nous allons vers un des grands millésimes bordelais en rouge.



EXPLOITANT : SOCIÉTÉ BORIE-MANOUX

GFV : CHÂTEAU LA CROIX DU CASSE (Pomerol)

C'est une année très spéciale : pendant le confinement, nous avons continué à travailler. Tout est spécial : la fleur est très en avance puisqu'elle débute le 9 mai, puis nous avons un mois de juillet où pas une goutte d'eau n'est pas tombée. Ne sachant pas si nous pourrions organiser des troupes de vendangeurs à cause des obligations de distanciation et des difficultés de recrutement, on se prépare à tous les scénarios au mois d'août. Au final, les vendanges se déroulent normalement sous un climat superbe.

Année spéciale donc mais millésime excellent, très réussi en merlot, le cépage roi de Pomerol.

La Croix du Casse ne sera pas une exception et ce millésime sera certainement très recherché. Nous avons fait un vin superbe, d'une couleur profonde rubis sombre, au bouquet floral et de fruits noirs. à l'attaque ronde, l'ensemble soutenu par très belle structure de tanins bien mûrs. La finale soyeuse s'étire en longueur.



EXPLOITANT : CVBG

**GFV : CHÂTEAUX BELGRAVE
(Grand Cru Classé Haut-Médoc),
LE BOSCO (Saint-Estèphe),
LE GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGÉAC
(Saint-Émilion Grand Cru)**

2020 reste comme un millésime très compliqué au vignoble. Les fortes pluviométries du printemps génèrent une pression d'une intensité rare, notamment par le mildiou, accompagnée dans les terroirs argileux de grandes difficultés à pénétrer dans le vignoble. Ces conditions demandent un engagement sans faille de nos équipes qui travaillent le jour, le week-end et parfois même la nuit pour préserver la récolte.

Une fenêtre météo favorable permet heureusement une floraison rapide et homogène. L'été est beaucoup plus clément, ensoleillé et sec, permettant d'atteindre de très belles maturités. La petite taille des baies, notamment des cabernets, induit une récolte d'un beau potentiel mais malheureusement déficitaire.

En somme, cette année s'est jouée à la mi-mai, où l'arrêt des pluies accompagné du retour du beau temps a permis de sauver la récolte et construire ce millésime dans de bonnes conditions. Marqués par la tension et la fraîcheur, les vins sont puissants, profonds, présage d'un très bon millésime de garde.



**EXPLOITANT :
GRÉGORY DUBARD**

**GFV :
CHÂTEAU LA CROIX ROMANE
(LANLANDE-DE-POMEROL)**

Les intempéries, dont la grêle, sont importantes au printemps mais notre vignoble est épargné. Malgré un été marqué également par une sécheresse importante, le vignoble se comporte très bien. Ces événements climatiques engendrent un millésime très précoce. Avec ces conditions inédites, le choix de la date des vendanges s'avère cette année un moment particulièrement délicat. Nous les débutons début septembre pour les finir à la fin du mois. Nous conservons ainsi de la fraîcheur dans les baies tout en visant leur maturité phénolique optimale.

Notre Lalande de Pomerol 2020 présente actuellement une qualité et un équilibre superbes.



EXPLOITANT : ROMAIN RIVIÈRE

**GFV : CHÂTEAU BEAU SOLEIL,
CHÂTEAU LA CROIX TAILLEFER (Pomerol)**

Incontestablement, 2020 a été une année de l'attente. D'abord personnelle, car j'ai attendu que ma fiancée japonaise puisse me rejoindre en France après le confinement...

Au cours du premier confinement, nous avons prêté gracieusement le logement du Château Beau Soleil à un aide soignant de l'hôpital de Libourne qui travaillait en service de réanimation. Cela lui a permis de travailler sereinement sans mettre en danger la vie de son père sous immunodépresseurs.

Professionnellement, nous avons eu pas mal d'inquiétudes pour les vendanges car nous récoltons manuellement et des vendangeurs se sont révélés cas contacts juste avant la récolte. Au final, nous avons trouvé des solutions en concertation avec l'équipe de vendangeurs et tout s'est bien déroulé en prenant toutes les mesures de précaution.

Côté météo, 2020 conjugue les extrêmes avec un hiver et un printemps très pluvieux, suivi d'un été sec avec plusieurs pics de chaleur caniculaire entre 35° et 40 °C. Les vendanges se déroulent sous un été indien qui devient de plus en plus traditionnel depuis 2009.

Le vin se retrouve ainsi puissamment fruité et tannique. L'élevage affinera son charme brut.

Nous avons une pratique moins systématique de l'effeuillage. Nous attendons la fin du mois de juillet pour choisir de la pratiquer en fonction du soleil et de la chaleur, au lieu d'agir fin juin. Nous adaptons également la hauteur du feuillage de la vigne pour ne pas obtenir des degrés trop élevés. Le sol n'est plus mis à nu ce qui lui permet de conserver plus longtemps une certaine fraîcheur.



EXPLOITANT : JEAN DE LAITRE

**GFV : CHÂTEAU VRAI CANON BOUCHE
(Canon-Fronsac)**

Depuis quelques années, chaque millésime traverse des épisodes climatiques d'une intensité extrême. 2020 n'a pas échappé à la règle en commençant par un hiver et un printemps gorgés d'eau favorisant ainsi une pression mildiou considérable pour se terminer par un début de septembre avec des températures caniculaires qui provoquent l'évaporation d'une part importante de la récolte...

Un fois encore, nous avons vécu une année où le vigneron doit démontrer tout son bon sens et sa pugnacité ! Dans cette année particulièrement complexe, la pandémie n'a pas impacté le travail car nous sommes parvenus à trouver les effectifs nécessaires sans prendre de risques. Sans compter qu'au milieu de la nature, il est assez simple de respecter les gestes barrières !

2020 est un millésime solaire qui s'annonce prometteur en qualité mais assez faible en quantité.



EXPLOITANT : LES GRANDS CHAIS DE FRANCE

GFV RIVE GAUCHE :

CHÂTEAUX CARTILLON (Haut-Médoc Cru Bourgeois), GERMAN-MARBUZET (Saint-Estèphe), LA FORTUNE (Margaux Cru Bourgeois), LESTAGE-SIMON (Haut-Médoc Cru Bourgeois), MOUTINOT (Saint-Estèphe)



GFV RIVE DROITE :

CHÂTEAU CANTIN (Saint-Émilion Grand Cru), CLOS BEAUREGARD (Pomerol), SERGANT (Lalande-de-Pomerol)

Les châteaux du Cartillon, La Fortune et Lestage-Simon sont certifiés HVE 3 – Haute Valeur Environnementale – depuis la récolte 2018, pour trois ans. Les châteaux German-Marbuzet et Moutinot sont en cours de certification HVE (prévue pour la récolte 2020).

Depuis 2018, nous sommes équipés de stations sur certaines de nos propriétés. Elles permettent de savoir en temps et en heure la quantité de précipitations tombée et annoncée, grâce à une application disponible sur smartphone. Cet outil est une aide au déclenchement ou non des traitements phytosanitaires. Ces stations permettent également de savoir si un épisode de gel est annoncé. En 2018 aussi, nous avons engagé nos trois propriétés du Médoc – Château Du Cartillon, Château Lestage Simon et Château La Fortune – dans la démarche SME ou Système de Management Environnemental. Cet outil de gestion favorise de manière continue les performances environnementales des propriétés. La production, entre autres, est au cœur de ce programme. Nous l'avons étendu en 2019 et en 2020 sur nos propriétés de la rive droite.

Pour conclure, en 2020, face à une climatologie aussi compliquée que contrastée, alternant épisodes de fortes pluies et de fortes chaleurs du printemps jusqu'à la récolte, nous avons pu réaliser l'importance d'avoir mis en oeuvre ces équipements de pointe en matière de suivi météo et de respect de l'environnement.

Actuellement, nous sommes au début de l'élevage. Nous pouvons dire de manière posée que le 2020 sera un grand millésime, à apprécier dans sa jeunesse. Ce sera aussi un beau millésime de garde. Les arômes de fruits noirs sont fins et persistants. La couleur est soutenue, les tanins sont souples. Nous avons tous les éléments pour des vins harmonieux dotés d'une belle fraîcheur. C'est vrai pour la rive droite comme pour la rive gauche. Les grands terroirs feront la différence comme souvent et heureusement. À l'inverse, le rapport qualité-prix des vins présentés n'a pas son pareil !



BOURGOGNE

Une très grande classe

LE MILLÉSIME EN GÉNÉRAL

L'hiver particulièrement doux a entraîné un débourrement précoce de la vigne. Les faibles gelées matinales pour les saints de glace mi-mai n'ont causé aucun dégât. En mai, la température est montée bien au-delà des normales saisonnières avec un court intermède de refroidissement. Ceci a favorisé une floraison plus ou moins rapide selon les secteurs et les cépages. Début juin, le stade de mi-floraison était atteint, inscrivant ainsi le millésime parmi les plus précoces du vignoble. Cette précocité ne connaît aucun ralentissement jusqu'à la récolte. Dans les secteurs les plus en avance, la fermeture de la grappe est effective vers le 23 juin et pour les plus tardifs, ce sera la première semaine de juillet.

Malgré une température élevée et une pluviométrie minimale, le cycle de croissance de la vigne est à peine freiné. Il faut attendre la première semaine d'août pour connaître des précipitations, majoritairement localisées dans le nord du vignoble, entraînant un blocage de la véraison dans certains secteurs du Chablisien et de l'Auxerrois. Sur l'ensemble de la Bourgogne, la maturation des raisins est hétérogène en fonction de la diversité des terroirs. Mais une chose reste acquise pour tout le territoire : l'état sanitaire des vignes est quasi parfait avec des raisins

splendides. On note quelques phénomènes isolés de grillure et de flétrissement lors d'épisodes caniculaires enregistrés du 6 au 12 août, mais sans conséquence grave pour la vigne. Autant dire que la récolte s'est avérée cette année un vrai casse-tête. Les premières parcelles de pinot noir, exceptionnellement mûr avant le chardonnay, ont été vendangées dès la seconde semaine d'août, entre le 12 et le 15. La récolte s'étale ensuite jusqu'à la fin de la deuxième semaine de septembre.

Cette récolte bien anticipée a donné dans l'ensemble des raisins, en rouge et en blanc, mûrs avec une maturité de fruits frais. Avec une telle richesse, afin de ne pas produire des vins musclés, la douceur a prévalu pour l'extraction de la couleur et des tanins des vins rouges. Grâce à quelques pluies fines fin août, les vins blancs, riches, ont gagné en fraîcheur et en équilibre. Par leur meilleure expérience des millésimes chauds et secs, les vignerons ont su travailler leurs vignes et leurs vinifications pour préserver de l'acidité dans les vins et limiter leur alcool.

Plus que du 2003, autre année de sécheresse, le millésime 2020 se rapproche davantage du 2005, très grande année en Bourgogne.

EXPLOITANT : FAMILLE MOREY**GFV : CÔTE DE BEAUNE**

L'hiver 2019 est doux et plutôt sec, le débourrement est précoce, fin mars, en raison de chaleurs fortes pour la saison. Début avril, les premières gelées entraînent beaucoup de pertes, surtout pour le chardonnay, même en coteaux, comme pour le Santenay 1^{er} cru Passetemps.

Le mois de mai, très beau, voit l'apparition des premières fleurs début juin. Mais un épisode de froid à ce moment entraîne du millerandage.

L'état sanitaire est bon, la vigne n'a pas connu de mildiou, juste un peu d'oïdium apparu en fin de campagne.

Juin est chaud, juillet et août très chauds. Les vendanges commencent vers le 10 septembre.

2020 est une année record en terme de précocité avec une date de vendanges qui débute le 21 août, du jamais vu.

La récolte est très belle en qualité et très faible en quantité car le gel, le froid sur la fleur et la sécheresse ont entraîné des pertes entre 20 et 80 % selon les secteurs.

Les pinots noirs offrent une concentration et un velouté exceptionnels, ils sont taillés pour la garde. Plus généreux en volume, les chardonnays affichent une grande pureté autour d'arômes de fleurs blanches et de fruits blancs très juteux, le tout rehaussé par une acidité évidente, gage d'une bonne tenue dans le temps.

Le millésime 2020, très prometteur, marque par sa grande richesse dans les deux couleurs et les vins se goûtent déjà parfaitement. Les rouges présentent beaucoup de fruité et de rondeur ; les blancs de la fraîcheur et de la rondeur. Les vins se livrent dans un équilibre richesse-acidité-fraîcheur quasi parfait.

EXPLOITANT : FAMILLE HUDELLOT-BAILLET**GFV : CÔTE DE NUITS**

Après un début d'hiver doux et humide en novembre et en décembre, le mois de janvier est anormalement chaud pour la saison. Le début de printemps pluvieux et doux permet un débourrement précoce de la végétation.

Ni le départ de la végétation précoce, ni les pluies de mai et début juin ne freinent la pousse des vignes ce qui nous amène jusqu'à la fleur autour du 20 mai. Cette date nous indique que cette année encore, la vendange se déroulera fin août-début septembre.

Les mois de juillet et d'août très secs ne ralentissent pas le phénomène.

Nous débutons finalement les vendanges le 19 septembre. Elle se déroulent dans de bonnes conditions.

Actuellement, les vins présentent une couleur pourpre foncée, avec un nez concentré aux arômes de fruits noirs et d'épices. Très riche, la bouche offre des tanins d'une grande délicatesse, avec une acidité tout en équilibre qui procure au vin un caractère très aérien par rapport au millésime. La finale est tout en finesse est d'une longueur exceptionnelle.

EXPLOITANT : FAMILLE DUFOULEUR**GFV : CÔTE DE NUITS**

Malgré des contraintes importantes – covid, confinement, sécheresse, stress hydrique – notre travail, même modifié, s'est adapté à ce millésime hors normes. La récolte est exceptionnelle sur le plan qualitatif et décevante sur le plan de la quantité.



SUD-OUEST / MADIRAN

Le muscle et la délicatesse

LE MILLÉSIME EN GÉNÉRAL

L'hiver particulièrement doux est suivi d'un début de printemps plutôt chaud. Puis fin avril début mai, la Gascogne connaît de fortes pluies, avec des orages très localisés le 27. Jusqu'à mi-mai, la météo est perturbée par des pluies abondantes. Il faut attendre la semaine du 25 mai au 1^{er} juin pour connaître un épisode estival presque sans pluviométrie. La première moitié de juin est de nouveau très perturbée par de nombreux épisodes pluvieux et des passages de grêles qui font des dégâts très importants mais heureusement très localisés. La deuxième moitié de juin est

relativement sèche. Malgré cette météo chaotique, l'avance de la maturité phénologique des raisins est estimée à 3 semaines. La première quinzaine de juillet s'avère calme sans signe de véraison apparent. La deuxième quinzaine jusqu'à début août est très sèche. On observe les premiers signes de véraison sur les cépages rouges. Après le retour de quelques orages isolés, la deuxième quinzaine d'août connaît un épisode caniculaire. Comme partout ailleurs, les vendanges démarrent début septembre avec de l'avance.

EXPLOITANT : DENIS DEGACHE

GFV : CHÂTEAU LA MOTTE PLAIMONT

Des conditions climatiques très compliquées, un printemps pluvieux générant une attaque de mildiou et surtout une grosse sécheresse fin juillet début août – avec une température dépassant les 35°C – et enfin un mois de septembre très chaud : tout cela a entraîné une précocité de 3 semaines, vendanges comprises, par rapport aux années normales.

Il en résulte une très petite récolte de rouges en quantité : - 20 à - 25 % sur les cépages tannat et cabernet.

En revanche, la qualité du millésime s'avère très jolie dans son ensemble.

Les pacherenc blancs secs, malgré des degrés alcooliques élevés, sont très fins et se dévoilent sur des arômes frais d'agrumes, avec une belle longueur en bouche.

Les pluies fin septembre ont permis de débloquent des arrêts de maturité sur les rouges et de maîtriser ainsi les degrés alcooliques. Pour nos madirans, nous avons privilégié des cuvaisons courtes afin de diminuer la charge tannique. Les rouges premium sont fruités avec une montée crescendo en bouche du volume, des tanins bien présents s'assoupliront avec l'élevage en cours. Les rouges Sélection offrent une couleur magnifique et un fruité explosif, avec beaucoup de volume et une structure veloutée portée par des tanins déjà fondus.

Le Pacherenc Doux, issu d'une récolte en deux tries successives, sont incontestablement une belle réussite sur ce millésime, avec un bel équilibre acidité-sucre et une fraîcheur bienvenue autour d'arômes gourmands de pêche blanche et d'agrumes.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Équilibre et volupté

LE MILLÉSIME EN GÉNÉRAL

Douces températures hivernales, bon cumul de précipitations en automne et en hiver, une humidité en fin de printemps, une gelée matinale avec des dégâts très localisés le 25 mars : ces conditions entraînent une croissance anticipée de la vigne avec un débourrement en avance de 12 jours et une floraison mi-mai. De mi-juin à début août, le vignoble ne connaît quasiment pas de pluie. Puis d'heureux épisodes pluvieux suffisent à éviter tout stress hydrique. Si l'été est chaud, la canicule enregistrée seulement 3 jours entre juin et septembre, avec un seul pic à plus de 40°C, ne contrarie ni la véraison ni la maturation des raisins.

La récolte des syrahs démarre début septembre, les grenaches et mourvèdres sont ramassés autour du 20 septembre à la faveur de quelques pluies qui favorisent une meilleure maturation phénolique des raisins. Les vendanges durent jusqu'à mi-octobre, les raisins sont dans un excellent état sanitaire.

Les vins rouges sont éclatants avec des couleurs rubis profondes ; ils se montrent souples, élégants avec une acidité qui leur donne beaucoup de fraîcheur donc d'équilibre. Un profil de vin qui présente l'avantage de pouvoir être apprécié dans sa jeunesse ou mis en garde pour vieillir.

EXPLOITANT : FAMILLE GONNET

GFV : DOMAINES FONT DE MICHELLE ET FONT DU ROI

L'été 2019 sec et très chaud demandait un hiver pluvieux pour permettre aux réserves en eau de se reconstituer. C'est le cas d'octobre à décembre 2019 avec un cumul de précipitations de 400 à 500 mm selon les secteurs, puis avec une fin de printemps particulièrement humide. Les températures hivernales sont assez douces ce qui entraîne un débourrement très précoce, en avance de 12 jours sur 2019. Le printemps est très doux, confirmant la grande précocité du millésime avec une floraison à la mi-mai qui se déroule de la meilleure des manières possibles, ce qui est assez rare depuis quelques années et mérite d'être souligné.

Les pluies sont quasiment absentes de mi-juin à début août, jusqu'à ce que plusieurs épisodes pluvieux viennent prévenir tout risque de stress hydrique. L'été est chaud mais pas caniculaire : seulement 3 jours sur 5 à plus de 30°C entre juin et septembre, avec un pic autour du 1^{er} août à plus de 40°C.

Le millésime 2020 est le fruit d'une année végétative sereine et d'un développement harmonieux des raisins grâce à un été

chaud mais pas caniculaire. Les vendanges ont été longues car précoces mais ralenties par des pluies qui ont été très précieuses pour la maturité phénolique des grenaches et des mourvèdres.

Les vins rouges présentent des couleurs moins intenses qu'en 2019, mais aussi moins d'alcool, plus de fraîcheur, de pureté de fruit et de finesse tannique. 2020 est un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et gourmandise.

Les syrahs exhalent la mûre, la violette, ainsi que des notes de poivre blanc, tandis que les grenaches apportent des arômes de fraise, de framboise fraîche, de garrigue et de réglisse.

Les rouges 2020 sont d'une élégante souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

Les vins blancs ont de belles acidités et beaucoup d'élégance avec des arômes d'agrumes, d'anis, et de fruits à chair blanche. La bouche associe intensité aromatique et grande longueur.



UN EXPLOITANT, UN REGARD

« La communauté bordelaise a montré sa capacité d'adaptation »

« Paradoxalement, devant l'impossibilité de tenir à Bordeaux le rendez-vous incontournable des Primeurs, la profession s'est organisée pour offrir à un grand nombre de professionnels la possibilité de déguster un très grand nombre de vins, soit en organisant des dégustations à Bordeaux, ou dans certaines villes majeures à l'export, en petits groupes afin de pouvoir mettre en place les gestes barrières adéquats, soit en envoyant directement les échantillons aux professionnels journalistes ou acheteurs. Du coup, le millésime 2019 a été largement goûté, peut-être même avec plus d'attention, a été apprécié de façon unanime, d'autant plus qu'il a été accompagné d'une baisse parfois importante des prix, et la campagne primeurs 2019 aura finalement été un très joli succès, inattendu compte-tenu du contexte dramatique de la pandémie. De notre côté, sur nos propriétés comme sur les GFA de La Française, nous avons réalisé une belle campagne significativement au-dessus de nos objectifs pré-Covid.

En conclusion, cette campagne a montré la capacité de la communauté des grands vins de Bordeaux à s'adapter, à se renouveler, à inventer solidairement une voie en face d'une situation impensable.

La campagne 2020 va s'ouvrir avec les mêmes contraintes, et les solutions sont maintenant connues et pourront sans doute être améliorées par l'expérience pour permettre aux différents acteurs de découvrir ce millésime 2020 produit dans des conditions uniques. Il est évidemment trop tôt pour parler du résultat mais sur le sujet des primeurs, par essence, les campagnes se suivent et ne se ressemblent pas... »

**Frédéric Bonnaffous, directeur des vignobles Dourthe,
Responsable de l'exploitation des GFV des châteaux Belgrave,
Le Boscq et Grand Barrail Lamarzelle Figeac.**

VIGNOBLES INFOS a régulièrement

évolué depuis son tout premier numéro il y a trente ans !

Le monde bouge, le monde du vin bouge...

VIGNOBLES INFOS bouge aussi avec :

- une version numérique en format pdf riche en contenus.
- une version WEB réservée aux membres du club des Propriétaires de Grands Crus à lire exclusivement en accès privé sur www.cpgc.fr. Vous y trouverez encore plus d'informations, d'entretiens, d'actualités, d'interviews, de bonnes adresses. Vous y retrouverez aussi la collection d'anciens numéros de *Vignobles Infos*.

À LIRE EN LIGNE EXCLUSIVEMENT



VIGNOBLES INFOS WEB

www.cpgc.fr



**RÉTROSPECTIVE
L'ANNÉE DU VIN EN 2020.**

Que faut-il retenir de ce millésime 2020 pour le monde du vin ? Sélection.



**CONSOMMATION
LA DEMANDE UNANIME POUR DES AOC
PREMIUM ET SUPER PREMIUM**



**L'HISTOIRE
LA CRITIQUE EST AISÉE, L'ART EST DIFFICILE...**

L'histoire de Bordeaux a installé le vignoble à la première place. De quoi nourrir la critique...



**CONSOMMATION
LES JEUNES ADEPTES DU
« BOIRE MOINS MAIS MIEUX »**



MILLÉSIMES

Pour tout savoir, retrouvez notre dossier complet sur www.cpgc.fr

VIGNOBLES INFOS
LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

est éditée par La Française Real Estate Managers pour le Club des Propriétaires de Grands Crus
La Française Real Estate Managers est une société du groupe La Française
ISSN : 1952-6725



LA FRANÇAISE

Dénomination sociale de l'éditeur : LA FRANÇAISE REM
Forme juridique : SAS au capital de 1 220 384 €
Adresse du siège social : 128, boulevard Raspail 75006 Paris
Représentant légal : Xavier Lépine
Directeur de la publication : Xavier Lépine

Responsable de la rédaction : Cyril Carteron
Conception graphique & direction artistique : Culturevin
Rédaction : Claire Brosse
Photos : Christophe Goussard : 2^e de couv., 7, 8, 14, 16, 15 ;
Philippe Mesa : 12 ; D.R. : 2, 3, 4, 5, 6, 17.

Date de parution : mars 2021
La Française, 128 boulevard Raspail, 75006 Paris
Tél. : 01 44 56 10 00 - Fax : 01 44 56 11 00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération