



A Bordeaux, la hype des blancs de noirs

Pour diversifier leur offre, plusieurs châteaux se mettent à proposer ces vins blancs issus de raisins noirs, techniquement exigeants. Avec succès.

Léa Delpont

Est-ce une illusion d'optique ? Non. Bordeaux se met au blanc. Même avec un vignoble composé à 80 % de merlots et de cabernets. Les plantations de blancs progressent (+2 points en dix ans) mais pas assez rapidement pour le marché. Alors de nombreux châteaux gagnent du temps en proposant des « blancs de noirs », des vins clairs obtenus à partir de raisins rouges.

« Nos amis champenois savent très bien faire cela », rappelle Paul Bordes, directeur du château de Malleret dans le Médoc. Le domaine a produit 3.000 bouteilles de merlot dans un « clair-obscur » cristallin, dans l'attente de la mise en production de trois hectares de sauvignon récemment plantés. « C'est un autre style, avec de jolies notes fruitées », ajoute-t-il. Malleret, qui envisage 10.000 bouteilles l'année prochaine, a rejoint la cohorte des châteaux Castera, Courlat, Peybonhomme-les-Tours ou Paloumey qui se sont convertis à cette curiosité – vendue en vin de France, à petits prix. A fronsac, le château de La Dauphine produit lui aussi son « blanc des noirs ».

Les plantations de blancs progressent (+2 points en dix ans) mais pas assez rapidement pour le marché.

Les raisins doivent être cueillis à la main pour limiter la coloration – corrigée au charbon pour éclaircir leur robe « tachée ». Et pas trop mûrs quand l'acidité est encore vive. Passage au frigo et vinification à basse température favorisent le développement des arômes (agrumes, fruits blancs et jaunes) dans ces vins « qui ont un peu un goût de rosé », tente de définir Lucas Leclercq, directeur du château d'Agassac.

Après deux ou trois tentatives infructueuses, il a élaboré, aidé par l'œnologue Frédéric Massie et un millésime 2024 marqué par la fraîcheur du climat, 3.000 bouteilles de cabernet-sauvignon



Cap Léon Veyrin a sorti un rugissant « Blanc of Black » de cuve, très heavy metal.

transparentes, parties comme des petits pains durant le printemps. « C'est un vin techniquement difficile et stylistiquement un peu insaisissable, ce que j'aime chez lui. On va l'instituer comme un nouveau standard, une couleur à part entière – en petites quantités – dans un esprit primeur : vite sorti, vite bu », explique Lucas Leclercq.

Une couleur à part entière

Ce dernier voit dans ces blancs de noir, pour les vigneronniers qui voudront s'y frotter, une occasion « de s'amuser un peu ». Par exemple au Château Trianon, à saint-émilion, qui a opté pour l'élevage sur lie fine en barriques. Ou, à l'inverse, à

Cap Léon Veyrin qui a sorti un rugissant « Blanc of Black » de cuve à l'esprit heavy metal, avec une étiquette inspirée du logo d'AC/DC et de son album « Back in Black ».

Pour Frédéric Massie, ces vins « au caractère très original » restent « un produit technique », sous-entendu un peu travaillé, « qui ne sera jamais aussi bon qu'un bordeaux blanc avec le bon cépage sur le bon terroir », indique-t-il, encourageant à planter dans les secteurs calcaires propices de saint-émilion, du médoc et de l'entre-deux-mers. « Mais c'est la preuve que Bordeaux a enfin décidé d'écouter le consommateur et c'est un excellent signal. » ■

