



Bordeaux confidentiel : les seconds vins de la rive gauche



Photo : François Poincet

En mode, on appellerait cela une ligne bis. Quand les grands vins atteignent des sommets, les seconds montrent le chemin. L'essence sans la dépense. La part de rêve, au tiers du prix.

Côté vignes, des propriétés en quête d'excellence face à une concurrence acharnée et mondiale. Côté villes, des consommateurs aux budgets resserrés et aux désirs impatients. Sur l'autel de la concorde, les seconds vins sont servis. Pas un grand cru qui n'ait désormais le sien.



Né à la fin du XIXe siècle, **le concept a fort évolué**. À l'origine, le second vin absorbait le "rebut" du premier vin (jeunes vignes, terroirs moins qualitatifs, lots faibles, voire saignées et cuves ratées). **Il était alors écoulé**

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

auprès du négoce, qui le revendait sous diverses étiquettes. Certaines propriétés plus ambitieuses, exigeantes ou visionnaires ont créé très tôt une seconde marque : ainsi Pavillon Rouge de Margaux naît dès 1908. Mais l'acte de naissance du second vin tel qu'il est pratiqué aujourd'hui remonte aux années 1980-1990. La compétition mondialisée, l'envolée des prix des crus classés **amènent les propriétés à sélectionner toujours plus drastiquement ce qui constitue leur grand vin**, pour ne garder que le nec plus ultra de leur récolte. Ce qui n'atteint pas ce niveau d'excellence - mais n'en est pas moins déjà très bon - va dans le second vin.

Traduction par deux figures clés de l'élite bordelaise, le très terrien Olivier Bernard, président de L'Union des grands crus de Bordeaux : "Le second ne se justifie que pour servir le premier", et par le très policé Philippe Castéja, président du Conseil des grands crus classés en 1855 : "D'abord le meilleur grand vin possible, ensuite le meilleur second possible." Matthieu Bordes, qui, à château Lagrange, produit le plus gros volume de second vin de tous les crus classés de Bordeaux, ajoute : "**Le second doit être irréprochable pour ne pas flétrir l'image de la propriété.**"

D'un château à l'autre, cependant, les approches diffèrent. Dans la plupart des cas, **le second vin est créé à partir des vignes les plus jeunes** auxquelles peuvent s'ajouter les lots non retenus pour le grand vin lors de l'assemblage final. Ainsi Le Petit Mouton (château Mouton-Rothschild), Le Clarence de Haut-Brion (château Haut-Brion), L'Esprit de Chevalier (domaine de Chevalier), Blason d'Issan (château d'Issan), Réserve de la Comtesse (château Pichon Longueville Comtesse de Lalande) ou Cyprès de Climens (château Climens).



Plus rarement, **le second vin est issu de parcelles qui lui sont spécifiquement dédiées** et qui ne font et ne feront pas de grand vin. C'est le cas de La Croix Ducru-Beaucaillou (château Ducru-Beaucaillou), Alter Ego (château Palmer), Les Forts de Latour (château Latour), Petit Guiraud (château Guiraud)...

La méthode induit le style : soit **le second vin est une initiation au premier**, en moins complexe ; soit il **possède son caractère propre et constitue une autre expression de la propriété**. Dans tous les cas de figure, "deux vins , c'est deux fois plus de questionnement, et c'est très stimulant !" souligne Caroline Artaud (château Fourcas Hosten).

"La fraîcheur, le croquant, l'accessibilité"

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Tous s'accordent pour dire, comme Nicolas Audebert (château Rauzan-Ségla), que "**le propos des seconds vins, c'est la fraîcheur, le croquant, l'accessibilité**", en temps, en goût comme en coût (en moyenne, le tiers du grand vin). Ce qui permet de dresser le portrait-robot de l'amateur : **il cherche des crus prêts à boire rapidement, très qualitatifs, mais pas forcément très complexes**, ne possède pas de cave de vieillissement, dispose d'un budget moyen, cherche à former son goût avant de tenter, peut-être, l'Everest des grands vins, ou bien les pratique déjà mais les réserve aux grandes occasions. Ce qui fait au final pas mal de monde.



Les châteaux l'ont bien compris. À la nécessité (hyperqualité pour rester dans le match et justifier des prix élevés, voire stratosphériques, pour l'élite de l'élite) s'ajoute la stratégie : "La demande pour les premiers a créé une aspiration pour les seconds, explique Jean-Charles Cazes (Lynch-Bages). Face à la volatilité des prix des grands vins, les seconds permettent de rester présents sur les marchés et de maintenir un flux d'affaires. Et, bien sûr, **le second vin est indispensable pour se maintenir sur les cartes des restaurants.**"

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les seconds vins sont-ils "la" bonne affaire pour le consommateur ? Outre le prix, les grands terroirs, le savoir-faire, la part de rêve que confère le nom, **"le niveau a tellement progressé qu'un second cru d'aujourd'hui rivalise avec certains premiers d'il y a trente ou quarante ans"**, affirme Jean Merlaut (Gruaud Larose). "Sur de grands millésimes comme 2009 et 2010, les seconds sont qualitativement beaucoup plus que des seconds, ajoute Véronique Sanders (château Haut-Bailly). Des cadeaux, pour les consommateurs." Reste que si, en 2007, l'on pouvait s'offrir en moyenne 6,6 bouteilles de second vin pour le prix d'une bouteille de grand vin, en 2016, le ratio est de 3,3 bouteilles, selon l'indice britannique Liv-ex. Tout augmente.