

Histoire d'un « vin noble » :

des origines du sauternes à aujourd'hui

Académie Internationale du Vin – Symposium de décembre 2025, Lausanne

Philippe de Lur Saluces

Table des matières

<i>Avant-propos.....</i>	<i>3</i>
<i>Introduction</i>	<i>4</i>
I. Le Sauternais avant le sauternes.....	7
a. Le terroir d'un grand vin : entre mythe et réalité	7
b. Au XVIe siècle, la création ex nihilo sous l'influence du marché.....	10
II. La naissance d'un grand vin	13
a. « Pour faire du bon vin, vendange le dernier »	13
b. Début XVIIIe : adoption des vendanges par tries, émergence de la qualité.....	16
III. Début du XXe siècle : Garantir et protéger cette qualité dans la durée.	18
a. AOC et syndicat.....	18
b. « Savoir-faire et savoir le dire »	20
<i>Conclusion.....</i>	<i>23</i>

Histoire d'un « vin noble » des origines du sauternes à aujourd'hui

Symposium ATV – Décembre 2025
Philippe de Lur Saluces

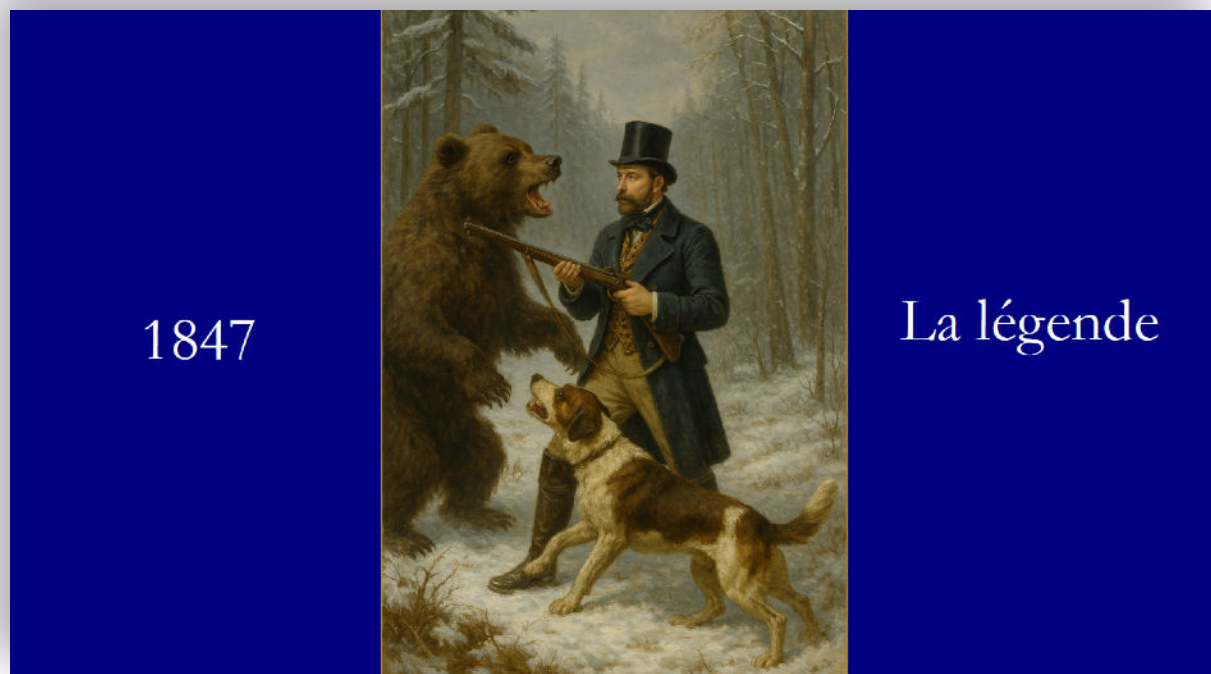


Avant-propos

Notre Académie poursuit la quête d'un *code de bonnes pratiques de production du vin de noble origine*. Nous avons pris pour habitude de parler du *vin noble*, même si l'évolution de la sémantique donne à cette expression une acception qui s'éloigne par certains aspects du sens originel. Alors que nous nous interrogeons sur la pertinence durable de ce terme, j'ai profité qu'il demeure encore inchangé pour filer la métaphore. Glissons donc, si vous le voulez bien, vers un vin de pourriture noble qui m'est familier afin d'en éclairer la genèse.

Introduction

Dans le Sauternais, on raconte aux enfants – et aux visiteurs – la fable suivante : au milieu du XIX^e siècle, Romain-Bertrand de Lur Saluces était parti en Russie chasser l'ours.



Généré avec IA

Quand il retourna à Yquem, il était trop tard pour les vendanges et la récolte avait pourri. Sur les ordres du propriétaire, les vendangeurs récoltèrent ces raisins apparemment gâchés et tentèrent d'en tirer un vin qui se révéla d'une qualité inattendue¹.

Notre fonds d'archives familiales ne permet pas de cautionner ce récit. Nous pouvons même affirmer qu'il est faux.

Il est à noter que d'autres contrées de vins botrytisés connaissent des mythes fondateurs similaires: à Tokaji, l'avancée des troupes ottomanes aurait incité Szepsy à repousser les vendanges au XVII^e siècle. En Moselle, c'est un courrier du Prince-abbé de Fulda qui serait arrivé trop tard à Schloss Johannisberg au XVIII^e siècle. A chaque fois, un accident heureux efface toute intention humaine, comme si seule la Providence pouvait justifier que l'on transforme la pourriture en excellence.

¹ Une autre version fait de Françoise-Joséphine de Lur Saluces l'inventrice du Sauternes. Cette ancêtre, infiniment respectable par ailleurs, s'inscrit dans un processus pluri-séculaire, comme nous l'a appris l'historienne Marguerite Figeac dans sa thèse sur la famille de Lur Saluces. Marguerite Figeac-Monthus, *Les Lur-Saluces d'Yquem. De la fin du XVIII^e siècle au milieu du XIX^e siècle*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest et librairie Mollat, 2000, 464p.

Ces légendes séduisent par leur facilité, mais elles empêchent d'apprécier la complexité et, par conséquent, la richesse du cheminement qui a conduit à ce que nous pouvons considérer comme le vin noble par excellence : cette alliance singulière où la nature et l'homme arrachent à la mort un vin de haute civilisation, le vin de Botrytis.

Quel intérêt avons-nous à rétablir la vérité historique ? Peut-être parce que, comme Churchill lui-même ne l'a pas dit – puisque la citation est apocryphe – : « *The farther back you can look, the farther forward you are likely to see* ».

Autrement dit, *plus on regarde loin en arrière, plus on est en mesure de voir loin devant*.

Tenter de comprendre l'origine de Sauternes, c'est faire sienne la formule de Pierre Veilletet : « il n'est pas de grand vignoble prédestiné ; il n'y a que des entêtements de civilisation ».

Afin de réaliser ce travail, nous avons la chance qu'une historienne, Stéphanie Lachaud, auteure d'une thèse sur le *Sauternais Moderne*², ait réuni un aréopage de géographes, de sociologues, d'anthropologues, de professionnels du vin pour des journées d'études et de débats³.

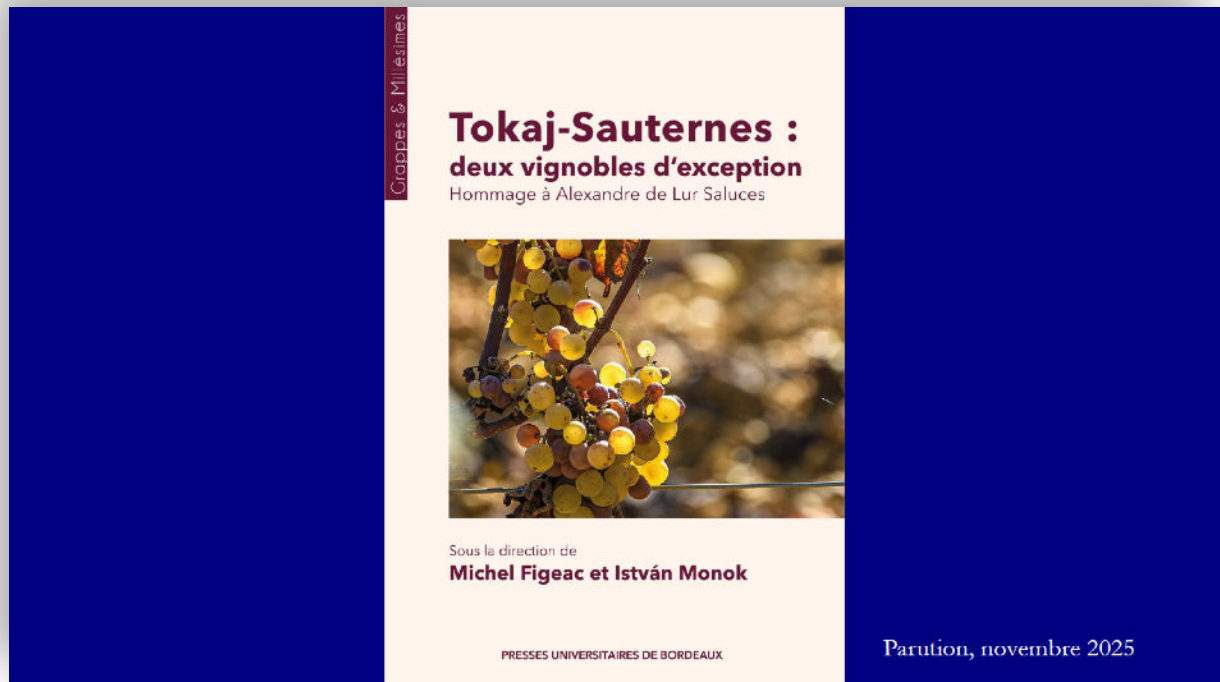
The image shows a screenshot of the website 'LIQOREUX D'AQUITAINE ET D'AILLEURS' and a project poster. The website has a dark red header with the title 'LIQOREUX D'AQUITAINE ET D'AILLEURS' and a navigation menu. The main content area features a large image of a bottle of 'LIQOREUX D'AQUITAINE ET D'AILLEURS' and a list of partners including 'UNIVERSITÉ BORDEAUX', 'ISVV', 'UNIVERSITÉ DE BORDEAUX', 'LES BOUTEILLES', and 'Sauternes'. The project poster on the left is titled 'Projet Région La crise des Grands Liqueux 2018-2025' and describes the project's goals: 'Ce projet « visait à mieux comprendre les particularités de cette filière régionale de production viticole dans ses aspects économiques et productifs, mais aussi historiques, géographiques et patrimoniaux. En effet, les vins blancs doux et liqueux sont constitutifs d'identités territoriales et ils ont contribué à la notoriété internationale d'espaces régionaux ».' and lists 'Stéphanie Lachaud' as the author.

Cette effervescence a donné lieu à la publication d'ouvrages dont le dernier, sur les vins de Tokaj et de Sauternes⁴, est paru en novembre 2025.

² Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vigneron, des années 1650 à la fin du XVIII^e siècle*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 2012, 501 p.

³ <https://liqueux.hypotheses.org>

⁴ Michel Figeac (dir.), *Liqueux d'Aquitaine et d'ailleurs*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, coll. « Vins et gastronomie », 2017, 360 p.



La vérité historique révèle l'adaptation, l'obstination, la vision qui ont été nécessaires à la région pour transformer la pourriture noble en « vin noble ». Cette Histoire doit tout à la demande des acheteurs, au courage des propriétaires visionnaires et à l'intelligence des vignerons.

Si l'usage des vendanges tardives, puis botrytisées, remonte au tout début du XVII^e siècle, la domination de la viticulture dans le Sauternais est beaucoup plus récente que nous ne voudrions le croire.

Trois questions se posent à nous :

Quel cheminement empirique et intellectuel a pu inciter à laisser pourrir une production avant de la récolter ?

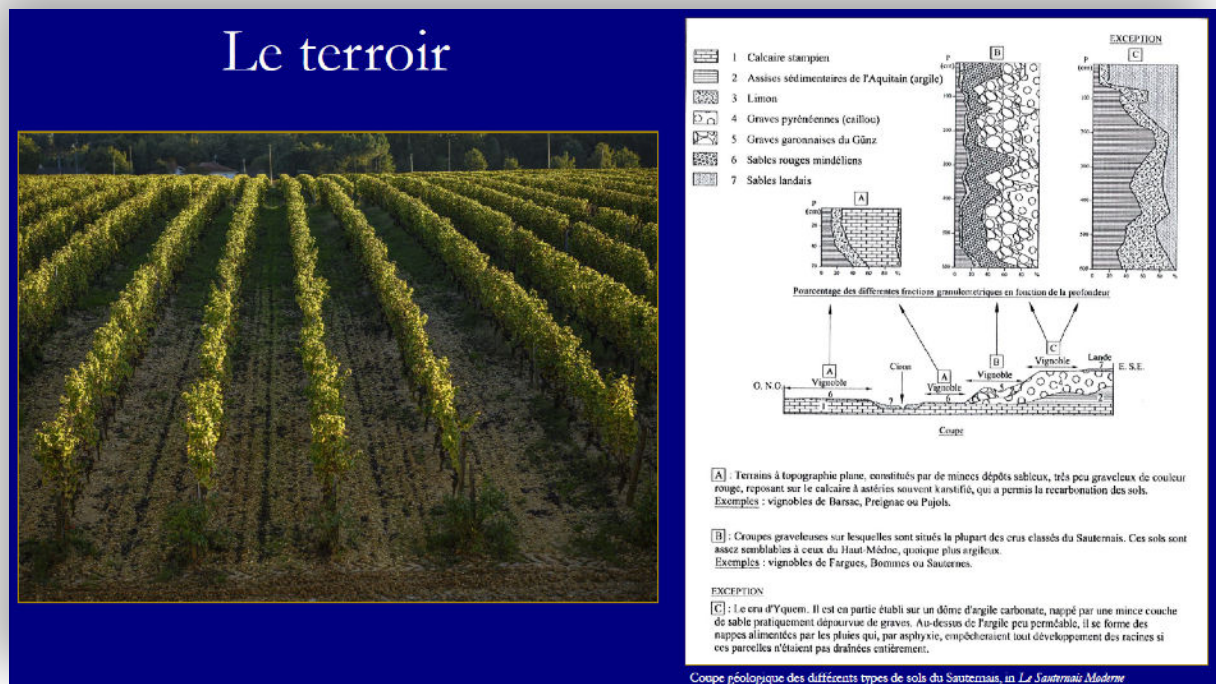
Quels en sont les grandes étapes et les grands acteurs ?

Comment les Sauternais ont-ils garanti la qualité de ce vin et comment entendent-ils la faire perdurer ?

I. Le Sauternais avant le sauternes

a. Le terroir d'un grand vin : entre mythe et réalité

Le vin de Sauternes véhicule une image de vin de terroir marqué par une unité agronomique, un savoir-faire très spécifique et une histoire singulière.



Comment, dès lors, définir ce terroir de Sauternes sur le plan historique ?

A Sauternes, avant le sauternes, parler de « Sauternes » est anachronique : c'est le Pays du Langonnais.

Son terroir de graves, de sable, d'argiles et de limons, comme on peut le voir sur la coupe géologique ci-dessus, est principalement constitué de bois et de terres agricoles : céréales, prairies, forêts de feuillus et landes marécageuses.



Généré avec IA

Dans le Langonnais, le climat est humide, brumeux, en constante évolution. Il est sujet à la pourriture, l'ennemi naturel de la culture en général et, pour le cas qui nous préoccupe, de la vigne. Cette dernière n'y est qu'une culture secondaire, présente seulement dans le cadre de la polyculture fréquente dans le Sud Gironde.

“Le terroir n'est pas une donnée.
C'est une construction humaine.”
Roger Dion

Pour reprendre une citation de Roger Dion – tout aussi apocryphe que celle de Churchill –, « Le terroir n'est pas une donnée. C'est une construction humaine. »

Il nous faut donc relativiser l'idée du terroir qui est un espace naturel, soit, mais construit et aménagé grâce au savoir-faire des hommes.

Des études récentes croisant géographie, agronomie et histoire ont révélé l'importance des marchés et les étapes de la naissance et de la diffusion d'un savoir-faire dans le développement d'un espace viticole.

C'est seulement à cette issue, à l'époque moderne, à partir du XVI^e siècle (à l'échelle de la viticulture mondiale, c'était hier !), que le Sauternais affirme sa vocation viticole.

b. Au XVI^e siècle, la création *ex nihilo* sous l'influence du marché

Le Sauternais est une création *ex nihilo* entamée dès la fin du XVI^e siècle. Après la fin de la domination Anglaise en Aquitaine, les marchands Hollandais prennent une importance considérable dans le Bordelais.



Généré avec IA

En 1650, alors que les navires hollandais ne représentaient que le quart de la flotte présente dans le port de Bordeaux, leur efficacité leur permettait d'exporter 70% des tonnages. Ils ouvrent les marchés du Nord de l'Europe, notamment ceux de la Ligue Hanséatique.

Avec cette transformation de la distribution, on assiste à une transformation du goût des consommateurs et donc de la demande vers des vins plus stables, plus structurés et, pour les vins blancs, plus sucrés.

Le sucre présente un double avantage sur ces destinations. En premier lieu, il sert d'agent conservateur et protège les denrées pendant leur transport. Ensuite, il devient un signe de qualité, la marque d'un produit importé haut de gamme. Consommer sucré devient alors un marqueur social.



Ce marché est facilité par la présence des ports fluviaux sur les deux rives de la Garonne : Langon, Preignac, Barsac et Cérons pour la rive gauche et Saint-Macaire, Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac et Cadillac rive droite.

Toutes ces innovations génèrent une fièvre de plantation et une modification de la géographie viticole : les cépages blancs connaissent une nette progression sans que l'on sache réellement lesquels sont alors plantés. La formule employée par les notaires dans les actes est très vague, se limitant à « de bon cépage ».

La zone de chalandise n'en est pas pour autant figée. En moins de 100 ans, dès 1730, l'émergence de vins concurrents venus de Bergerac ou de Sainte-Foy-la-Grande fait fléchir de façon importante la position des vins blancs doux de la vallée de la Garonne dans les Provinces-Unies.

L'historien Jean-Pierre Poussou note que ce sont alors les élites, nobles financiers, bourgeois qui, au XVIII^e siècle notamment, vont apporter une diversification des débouchés commerciaux et prendre la suite des Hollandais⁵. Le Maréchal de Richelieu, Gouverneur de Guyenne et intime de Louis XV, fait la promotion du vin de Bordeaux à la cour de Versailles en le recommandant comme remède au Roi. Les années 1770 voient commencer les collections de vins dans les caves parisiennes avec 50% du stock composé de vins de Bordeaux dont une part importante de vins blancs de Graves et de Sauternes.

⁵ Jean-Pierre Poussou et Philippe Bertholet, « Les vins que buvaient les notaires parisiens, du règne de Louis XVI à la monarchie de juillet », *Revue du Nord*, 2013, n°400-401, p. 351-371.

Dans nos archives, nous voyons une illustration de l'implication des propriétaires familiaux dans la promotion de leurs vins. Françoise-Joséphine de Lur Saluces correspond avec Thomas Jefferson passant une commande pour lui et le Président Washington. Son fils, Amédée, étend le réseau à une échelle Européenne par ses relations avec le Cardinal de Bernis au Vatican ou la Princesse Borghèse à Rome. Son successeur, Romain-Bertrand, ouvre les portes de Saint-Pétersbourg par ses relations avec le Grand-Duc Constantin. Avec lequel, rappelons-le, il ne chassait pas l'ours !

Devant ces évolutions du marché, les producteurs du Langonnais se sont adaptés pour devenir... Des Sauternais.

II. La naissance d'un grand vin

a. « Pour faire du bon vin, vendange le dernier⁶ »

Les vendanges dans le Sauternais ont fait couler beaucoup d'encre.

En 1874, Edouard Férét situait l'apparition de la vinification sauternaise moderne vers les années 1850⁷.

En réalité, la récolte des vins blancs doux trouve son origine dès le milieu du XVII^e siècle. L'introduction des vendanges tardives a été un processus lent, qui s'est heurté dans son application à la coutume et à des comportements bien établis.

Jusqu'à la fin du XVI^e siècle, c'est au tenancier de décider du début des vendanges et d'en informer le propriétaire deux ou trois jours avant.

Au début XVII^e siècle, on observe un changement remarquable dans le Sauternais : les maîtres du sol veulent choisir la date des vendanges. On peut conclure sans risque que s'ils veulent décider, c'est parce qu'ils veulent changer les habitudes.



© Savinien Tonelli / Château de Fargues

⁶ Virgile, Les Bucoliques.

⁷ Edouard Férét, *Statistique générale de la Gironde*, Férét, Bordeaux, 1874, p. 54-55.

Le vin noble vin naît d'une longue construction historique dont les acteurs, issus de la noblesse et de la bourgeoisie négociante, apportent des capitaux et font des choix décisifs⁸. Plusieurs faits historiques viennent renforcer notre propos :

- En 1601-1602 : dans 2 baux réalisés par Jacques de Sauvage : les preneurs ne peuvent couper la vendange sans commandement du bailleur.

Cinquante ans plus tard, les vendanges sont devenues l'objet de rivalités. Certains seigneurs imposent des vendanges tardives, ce qui suscite colère, voire panique, chez les tenanciers.



Généré avec IA

La première mention connue des vendanges tardives date du 10 octobre 1657 : un marchand de Barsac adresse une requête à son seigneur et demande la permission de vendanger sa pièce de vigne car dit-il « **presque les trois quarts** des vignes de Barsac sont vendangés et la vendange est **tout pourrie** ». Il envoie sa femme et sa fille à 4 reprises supplier le propriétaire qui s'obstine voulant innover et obtenir un nouveau vin. Tradition contre modernité... Notons que « presque les trois quarts », nous laisse comprendre qu'il n'était pas seul à ne pas avoir vendangé: le fait était minoritaire mais pas isolé.

⁸ Nous renvoyons sur ce sujet aux études de Marguerite Figeac, Stéphanie Lachaud.

« A été présent François de Sauvage, écuyer, sieur d'Yquem lequel répondant à l'acte à lui fait par Bernard Saubabue et Dominique Bertin, tant pour eux que pour Pierre Saubanier, Jeanne de La Marque et Jeanne Duboscq, ses tenanciers, et daté du premier du présent mois, retenu par maître Pierre Tartas, notaire royal, et signifié par Fontanieu, sergent royal, leur a dit qu'ils ont tort d'oser avancer par leur acte que ledit sieur leur a refusé la permission de vendanger les vignes qu'ils tiennent au devoir du quart et moitié de fruits envers ledit Sieur, à dessein de faire dépérir la vendange, d'autant que ledit Sieur est bien éloigné de cette pensée et a autant de désir de conserver son bien comme ils sauraient en avoir pour conserver le leur, Mais il est vrai que parce que ledit Sieur a notable intérêt de faire de bon vin, pour ne pas faire de tort à la réputation dudit vin, il ne peut pas laisser vendanger que la vendange ne soit bien mûre, joint que ses voisins qui ont des agrières comme la Dame de Suduiraut et autres, ne font pas encore vendanges (...) Et, en effet, il n'est de coutume de vendanger annuellement en Bommes et Sauternes que vers le quinzième d'octobre ».

Archives Départementales de Gironde, 3 E 6096, Acte de sommation, le 4 octobre 1666.

Neuf ans plus tard, dans un acte de sommation du 4 octobre 1666 : François de Sauvage, sieur d'Yquem est en procès avec ses tenanciers. Ils lui reprochent de ne pas avoir fait vendanger les vignes « à dessein de **faire périr la vendange** ». Sauvage se défend et dit « avoir notable intérêt à faire du **bon vin** pour ne pas faire de tort à la **réputation** du vin ». (La Dame de Suduiraut fait de même). Il ajoute qu'aucun de ses 30 tenanciers n'a commencé car, « en effet, il n'est de **coutume** de vendanger annuellement à Bousmes et Sauternes que vers le quinze d'octobre ». La pratique des vendanges tardives est désormais ancrée dans les mœurs des maîtres du sol⁹. En cela, le Sauternais constituait un terroir d'innovation car les vendanges commençaient partout vers le 15 ou 20 septembre. Sauvage, au XVII^e siècle, est déjà dans une démarche de qualité, soucieux de l'image de ses vins. Du marketing avant l'heure!

Rien n'indique dans cette sommation que le vin soit doux mais le retard de la cueillette entraînait du « bon vin » et les raisins ramassés après le 15 octobre à Sauternes devaient être doux. Si l'on en croit cet acte, commencer les vendanges mi-octobre faisait partie de la coutume de Bommes et de Sauternes.

Dans la deuxième moitié du XVII^e siècle, le sauternes prend son caractère moelleux. Il gagne en finesse avec une autre innovation apparue au début du XVIII^e siècle : la vendange par tries successives.

⁹ ADG, 3 E 6096, le 4 octobre 1666.

b. Début XVIII^e : adoption des vendanges par tries, émergence de la qualité.

Les Hollandais s'appuient sur les grands propriétaires pour développer un produit conforme à leur marché. Cette stratégie a été déterminante : la qualité passe au premier plan. Elle est atteinte d'abord par la mise en place des vendanges tardives avant d'être améliorée par la cueillette par « tries successives ».



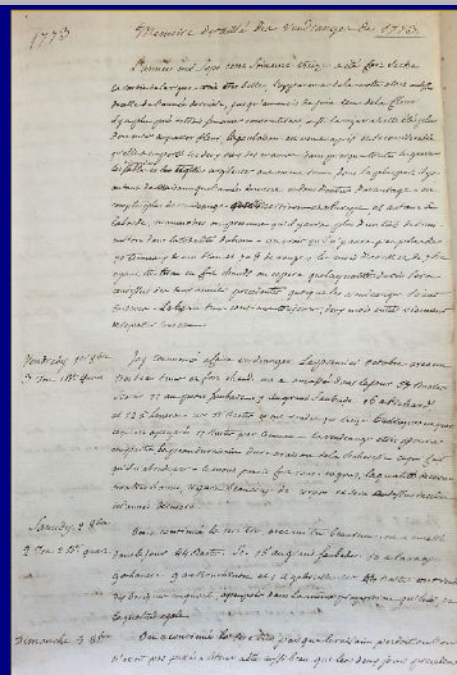
© Savinien Tonelli / Château de Fargues

Nous savons que ce système des tries, qui implique de vendanger en plusieurs passages pour « grappiller » seulement les baies atteintes par la pourriture noble, date au moins du XVIII^e siècle. La première trace historique de cette pratique se retrouve dans le mémoire de l'intendant de Guyenne, Lamoignon de Courson qui écrit en 1716 : « Dans le temps des vendanges, on choisit les grappes de raisin et on ne coupe que celles qui sont près d'être pourries, de sorte que les vendanges durent quelquefois jusqu'au mois de décembre ». Il faut noter que cette sélection semble usuelle pour l'auteur et n'apparaît pas comme une nouvelle pratique. Henri Redeuilh, historien et archéologue qui a étudié l'ancienneté des vendanges tardives et des tries en Sauternais, va dans le même sens en faisant remonter cette pratique à la seconde moitié du XVII^e siècle. Cette pratique qui se serait généralisée en 1710-1730¹⁰.

¹⁰ Henri Redeuilh, « Notes sur l'ancienneté des vendanges tardives et des tries en Sauternais et à Sainte-Croix-du-Mont », *Vignobles et vins d'Aquitaine*, Bordeaux, FHSO, 1970, p. 373-380.

« L'année 1773 a été fort sèche, la sortie de la vigne était très belle, l'apparence de la récolte était au-dessus de celle de l'année dernière, jusqu'au mois de juin, temps de la fleur (...) il y a autant de raisins que l'année dernière (...) les mois d'août et de septembre ayant été fort chauds on espère que la qualité du vin sera au-dessus des deux années précédentes (...) j'ai commencé à faire vendanger le 1^{er} octobre (...) le mercredi 13 octobre on a continué la seconde trie (...) On a commencé aujourd'hui (mercredi 20 octobre) la troisième trie de blanc (...). Le 4 novembre on n'a pas vendangé quoique les raisins pourrissent à vue (...). On a commencé aujourd'hui à vendanger (vendredi 5 novembre) pour la quatrième trie qui sera la dernière ».

Archives familiales Lur Saluces, Fonds Filhot, 1A (2), Journal de vendanges 1772-1773.



Pour le Sauternais, la première mention de cette technique figure dans un journal de vendange du Château Filhot des années 1772-1773. Il y est indiqué que 4 tries étaient au moins réalisées. Ce document, très rare, prouve les progrès réalisés depuis le siècle précédent dans les vignobles de qualité car la pratique reste très restreinte.

Ces méthodes de vendanges se généralisent dans le Sauternais durant le XVIII^e et le XIX^e siècle.

Toutes ces étapes décrites nous révèlent la construction de cette quête de qualité qu'il a au fil des années fallu conserver.

III. Début du XX^e siècle : Garantir et protéger cette qualité dans la durée.

a. AOC et syndicat

Dans un article de juin 1928, un auteur affirmait : « Il semble, en effet, que le nom de Sauternes n'évoque plus pour nos jeunes générations le nectar duquel nos aïeux disaient avec un respect attendri qu'il était le premier vin du monde et le soleil en bouteilles ». A cela, Bertrand de Lur Saluces, s'exprimant en tant que Président du Syndicat des vins de Sauternes et Barsac, répondit que « ce serait sans doute à cause de l'abus si copieux qui fut fait du nom de Sauternes par tant de « non ayants droit » et il ajoute que le syndicat s'est occupé d'y mettre bon ordre.



Source: archives familiales Lur Saluces

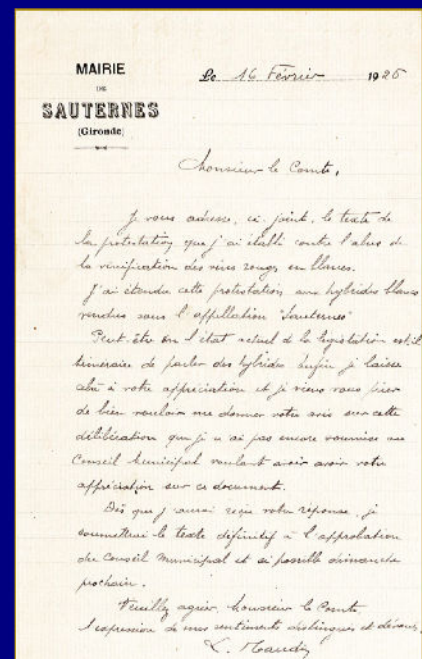
Après une période de « situation anarchique¹¹ », le début du XX^e siècle marque un tournant avec la mise en place des appellations d'origine et des aires de production. A partir de ce moment, apparaît tout un dispositif pour permettre de définir (autant que possible) ce qu'est un véritable vin de Sauternes.

Au début du XX^e siècle, le Syndicat des Vins de Sauternes et Barsac véhicule l'image d'un vin blanc, doux, rare et cher, issu d'une vinification unique, complexe et aléatoire.

¹¹ Philippe Roudié, Vignobles et vignerons du Bordelais, 1850-1980, Bordeaux, PUB, 1994.

Lettre du maire de Sauternes, le 16 février 1926,

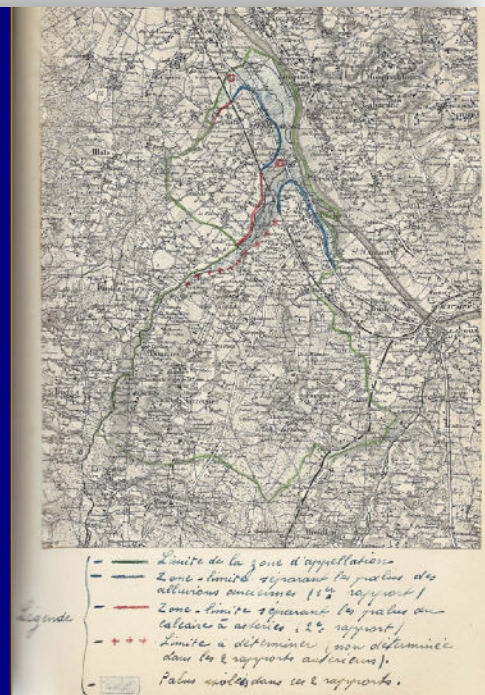
Archives familiales Lur Saluces, Fonds du Syndicat viticole de Sauternes et Barsac, Liasse 18, pièce 42.



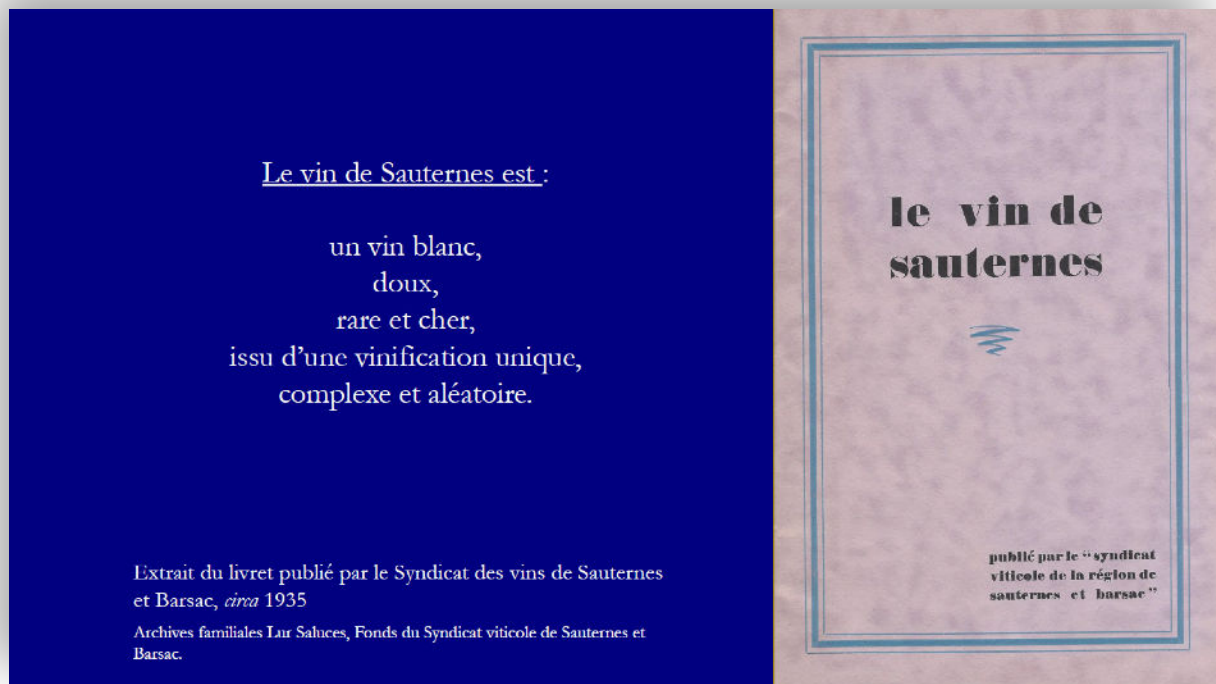
Dans le même temps, entre 1905 et 1935, un travail collectif permet de définir l'Appellation Sauternes sur le plan des pratiques viticoles et vinicoles mais surtout sur le plan géographique.

Limites de l'appellation établies par le Docteur Castex

Archives familiales Lur Saluces, Fonds du Syndicat viticole de Sauternes et Barsac, Liasse 14, pièce 15.



En application des différentes lois, alors qu'en 1919 23 communes faisaient usage de l'Appellation Sauternes, il n'en restait que 5 en 1934, au prix de 26 procès menés par le Syndicat des Vins de Sauternes et Barsac.



Ce travail répond à un impératif économique : les errements nuisaient à l'image des vins de Sauternes, comme l'explique Bertrand de Lur Saluces en 1928 dans un article paru dans « La Feuille Vinicole » où il lie la mévente des vins de Sauternes à la concurrence des vins des communes voisines. Pour bien communiquer auprès des consommateurs, il importait – et il importe encore aujourd'hui – de bien se définir.

b. « Savoir-faire et savoir le dire »

Aujourd'hui, la France est le plus important producteur mondial de vins blancs liquoreux avec près de 8000 hectares de vignes qui lui sont consacrés et dernier pays à élaborer des vins à grande échelle à partir de vendanges botrytisées¹².

Mais les vins liquoreux semblent conserver une part de mystère auprès du grand public. Il est intéressant de réfléchir aux cycles de développement et aux crises pour mieux identifier le phénomène actuel. C'est dans cette perspective que s'est tenu au Château Rayne-Vigneau, en 2019, un débat dédié au « Contexte de marché des vins liquoreux. Expérience et analyse par les acteurs du monde socio-économique ».

3 arguments pour la désaffection du sauternes y sont identifiés : (i) le vin est sucré, (ii) le vin est trop cher et (iii) le consommateur ne sait pas quand le boire.

¹² Collectif, Stéphanie Lachaud, Laurent Jalabert, « Avant-propos », in *Liquoreux d'Aquitaine et d'ailleurs*, Bordeaux, CAIRN, 2023, p. 10.

Les deux premiers arguments sont, à mon sens, des « fausses barbes » – ou, pour reprendre le vocabulaire du marketing, des objections déclaratives de substitution –, c'est-à-dire des prétextes respectables mis en avant pour masquer la véritable motivation d'une décision. Quand nous entendons « trop sucré » ou « trop cher », il faut simplement entendre « le désir n'est pas assez grand ». Cet argument du sucre n'a de pertinence que pour un produit de consommation courante, ce que le vin de Sauternes n'est pas. Le prix, lui, demeure avant tout une perception. On pourrait, pour y répondre en évoquant la rareté, la prouesse viti-vinicole, la qualité du vin... Mais ce n'est plus une question, justement, de qualité : depuis les années 1990, un tournant positif sans précédent a été opéré par les vignerons.

Le dernier argument, sur le manque de connaissances des accords mets-et-vins, est, toujours à mon sens, crucial, comme le soulignait Bernard Burtschy dans un article du Figaro du 9 janvier 2014.

*« Près de 95% des liqueureux sont consommés en France durant les deux dernières semaines de l'année. Avec l'inévitable foie gras. Un accord classique qui fonctionne avec les liqueureux élaborés dans les règles de l'art [...].
Quelle que soit la méthode utilisée, la qualité des liqueureux n'a jamais été aussi élevée qu'aujourd'hui.
Pourtant, en dehors de l'inévitable foie gras, le consommateur les bonde et ils demeurent marginaux.
Question de mode.
Pourtant le sucre est largement présent dans l'alimentation, jusque dans la tranche de jambon ou la moutarde.
Tout le monde adore ces vins, mais personne n'en sert jamais.
La bonne consommation des liqueureux dépasse largement le cadre du foie gras et il est inutile d'attendre un âge canonique ».*

Bernard Burtschy, *Le Figaro*

« Près de 95% des liqueureux sont consommés en France durant les deux dernières semaines de l'année¹³ ».

Un travail titanesque reste encore à accomplir pour que le consommateur se rende compte que les vins de Sauternes peuvent aisément accompagner tout ou partie d'un repas, sans être condamnés au dessert où le dégustateur aborde, fatigué, un vin complexe en compétition avec une redoutable assiette de sucreries...

¹³ <https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o110167-le-secret-des-grands-liqueureux>

Tout un travail autour de la consommation des liqueux a été mené, rappelons notamment la journée organisée par l'historien Michel Figeac en 2017 intitulée « Le goût du sucre ». Il apparaît alors que ces grands liqueux ne sont jamais des vins quotidiens mais toujours des moments de plaisirs particuliers. Nous rejoignons la définition des vins nobles : ils accompagnent les réceptions, les usages diplomatiques, les fêtes.

Conclusion

Le vin de Sauternes est donc le produit de la demande d'un vin nouveau par une clientèle nouvelle. Cette innovation originelle est une patiente mise au point d'une technique *extra-ordinaire* tirant parti d'une pourriture honnie partout ailleurs. Elle est le fait de quelques propriétaires ambitieux qui ont su imposer au fil des siècles – et à travers les générations – un vin Noble. Elle est un trésor d'intelligence collective. Un « entêtement de civilisation ».

La connaissance et la conscience de cette genèse sont des prérequis essentiels à la compréhension, à l'analyse de la situation actuelle et à la recherche de solutions.

Les marchés, en évolution constante, incitent au mouvement permanent mais toute la difficulté – et ce n'est pas propre aux vins de Sauternes – est de se réinventer sans se renier, sans céder aux modes éphémères.

De la pourriture noble... au vin noble.



© Savinien Tonelli & François Poincet / Château de Fargues

Au contraire, nous disposons d'une incroyable richesse, de récits d'une grande profondeur, d'un produit aux qualités indiscutables, à même de faire rêver les consommateurs. A nous de savoir en tirer le meilleur parti. Car le mouvement est une nécessité vitale : ce qui cesse d'évoluer se fige, et ce qui s'agite sans cap finit par sombrer. Toute la question est d'avancer, mais d'avancer juste.