

## Bordeaux primeurs : sur la piste des 2013

### Spécial vins

Le millésime 2013 ressemble-t-il au sinistre 1963 ? Non, car de nouvelles techniques portent le savoir-faire. L'amateur de vin informé fera mentir le petit millésime. À terme, on redécouvrira quelques 2013 charmeurs.

Les vins rouges sont minces, "plaisants" selon la vulgate bordelaise, ce qui signifie qu'il faudra les boire assez vite.

La suite est plus triste. Les mois de septembre et d'octobre voient un climat doux et humide favorable à toutes les pourritures. Dans ces conditions, le millésime 2013 ressemble-t-il au sinistre 1963, qui n'a laissé que des mauvais souvenirs, ou presque ? Non, car la technique a évolué, fort heureusement, du moins pour ceux qui ont les moyens. Et les moyens sont là dans les grands domaines après les plantureux millésimes 2009 et 2010, abondants et vendus à prix d'or. Même si la récolte est petite, il a fallu trier le raisin : « J'ai acheté une machine Tribaie en pleines vendanges : elle était chère, très chère, mais elle m'a permis de sauver ma récolte », avoue Jean-François Quenin, le propriétaire du château de [Pressac](#), dans l'AOC saint-émilion, une des réussites de l'année.