



FRANCK DUBOURDIEU ET PRIMROSE

Franck Dubourdieu est un grand passionné de Tennis, ce reportage a été réalisé à Primrose, c'est l'occasion de rappeler le mécénat des Crus Classés qui soutiennent l'activité de ce Club de tennis bordelais pour le haut niveau (équipe en nationale 1 et challenger BNP Paribas en mai) et pour le développement du tennis auprès du plus grand nombre dont les femmes et les jeunes.

Ce partenariat entre le vin et la terre rouge est l'occasion d'associer l'élitisme d'un club sportif historique avec les plus grands crus bordelais.

© AGENCE FLEURIE FÉVRIER 2014
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

Contact :

Franck Dubourdieu

www.franckdubourdieu.com (+ abonnement gratuit à la newsletter)

Villa Primrose

www.villaprimrose.com

PORTRAITS D'ACTEURS



▶ **Franck Dubourdieu**

Agronome et œnologue, Franck Dubourdieu est né en 1939 à Barsac, père de 2 enfants.

FRANCK DUBOURDIEU

“En 2000, il vend l'**Hôtel** des Vins au groupe Duclos, devient **Consultant** auprès de négociants et commence sa **carrière** d'écrivain du **vin**...”



RÉFLEXIONS SUR LE MILLÉSIME 2013 AVANT DÉGUSTATION.



“La première **qualité** des meilleurs **vins** de ce millésime sera, à n'en **pas** douter, l'**absence** de **défauts** : aromatiques et gustatifs...”

Il est négociant jusqu'en 1989 à travers l'Hôtel des Vins, un immeuble et une cave de 600 m2 rue Abbé de l'épée à Bordeaux aux prestations multiples (vente par correspondance, cours de dégustation, wine tours...).

En 2000, il vend l'Hôtel des Vins au groupe Duclos, devient Consultant auprès de négociants et commence sa carrière d'écrivain du vin.

A partir de 1991, il publie plusieurs éditions des « Grands Bordeaux de 1945 à nos jours » et des « Bons Bordeaux abordables ». Ce dernier guide est le fruit de plus de 10 ans de dégustation auprès de 3000 châteaux non classés. Ce travail constamment mis à jour sera relayé fin 2014 par la création d'un nouveau site Internet.

En 2012, il sort un ouvrage remarqué aux Editions Confluences : « Du Terroir à la Guerre du Goût, suivi de Pratique de la dégustation ».

L'influence océanique majeure (à partir juillet) a provoqué tout ce qu'on redoute en viticulture : froid, humidité, manque de soleil.

En conséquence, 2013 est un millésime tardif – premières vendanges en rouge début octobre, soit près d'un mois de retard (3 semaines en 2012) – avec un manque de maturité pour les terroirs tardifs et, qui plus est, pour les cépages tardifs (cabernets) et comble de malchance un millésime peu productif à cause de la coulure, grappes pourries évincées et même des orages de grêle pour certains.

La qualité du tri a été, plus qu'en 2011 et 2012, une intervention œnologique capitale pour préserver la qualité potentielle.

La première qualité des meilleurs vins de ce millésime sera, à n'en pas douter, l'absence de défauts : aromatiques (déviations) et gustatifs (acidité, amertume, dureté des tanins (rouges), fluidité de la matière...).

Les crus ayant la capacité d'une viticulture élitiste et d'une œnologie clairvoyante pourront s'en prévaloir. La qualité positive de chaque vin (1^{er} vin) dépendra d'un choix gustatif au moment des assemblages autant que d'un choix économique.

