



Les choix de Parker

ÉVÉNEMENT Dans une interview à « Terre de vins », le célèbre critique américain s'explique sur la vente de son titre, ses problèmes de santé et son avenir. Extraits

CÉSAR COMPADRE

c.compadre@sudouest.fr

Robert Parker déguste beaucoup mais parle peu. Son interview dans le magazine « Terre de vins » est donc un événement. À 65 ans, dont 35 à déguster les vins du monde entier, celui qui a pratiquement inventé le métier de critique viticole a vendu sa lettre d'information (« The Wine Advocate »). Sur cette actualité, sa carrière et son avenir, l'homme s'explique. Morceaux choisis (1).

Vente de « The Wine Advocate »

« J'ai vendu une part importante de « The Wine Advocate » et une participation majoritaire en décembre 2012 à un groupe de jeunes entrepreneurs de Singapour. Ils ont un engagement à le garder indépendant du marché du vin. Ces investisseurs ne sont pas impliqués dans ce marché mais dans la finance internationale. Ils sont soit propriétaires, soit actionnaires dans des activités de banque et/ou d'investissement. Le bureau principal de « The Wine Advocate » reste à Monkton, Maryland [où habite Robert Parker, NDLR].

Toutefois, un second ouvre ce mois-ci à Singapour, avec Lisa Perotti-Brown à sa tête. L'édition de la lettre sera éventuellement transférée là-bas. Le bureau du Maryland gardera la même équipe pour accomplir le traitement des abonnements ou l'aspect financier de l'entreprise. Mais ce bureau n'a plus de responsabilité éditoriale. J'ai besoin de prendre du recul avec le quotidien de l'édition et de la gestion des auteurs. Je suis plus à l'aise à déguster et Lisa sera plus compétente. »

Regard sur une vie de travail

« J'étais un pionnier, car je suis deve-



Robert Parker, 65 ans, dont 35 à déguster : « J'ai vendu une part importante de ma lettre, « The Wine Advocate », à un groupe de jeunes entrepreneurs de Singapour. » PHOTO ARCHIVES AFP

nu, après mes débuts en 1978, le premier critique mondial dans ma profession. La décision de vendre est née quand j'ai eu 55 ans et de nombreux soucis de santé, incluant un mal de dos croissant, une opération pour me mettre un genou en titane et la prise de conscience que je vieillissais. J'ai maintenant 65 ans. ... J'étais fils unique dans une ferme laitière du Maryland. Personne ne buvait de vin dans ma famille. Sa découverte a sublimé ma vie. Je lui dois à peu près tout. Je travaille encore très dur. 1,85 m pour 120 kg, je suis robuste. Après avoir dégusté 150 à 175 vins par jour, je ne suis pas épuisé physiquement,

alors que, mentalement, la fatigue se ressent. Le cerveau fatigue plus que le corps, même si je reconnais travailler avec un mal de dos chronique. Mes rêves concernent ma famille et plus spécialement ma fille, mes chiens adorés et le futur d'un monde confronté à suffisamment de problèmes majeurs. »

Les vins de Bordeaux

« Je suis venu à Bordeaux entre 85 et 105 fois pour déguster, interviewer les propriétaires et admirer les millésimes de ces trente-cinq dernières années. Quand j'ai commencé, il y avait à peu près trois douzaines de vins de classe mondiale. Au-

jourd'hui, il y en a entre 300 et 400. De plus, les AOC plus modestes Côtes de Bordeaux et satellites de Saint-Émilion sont remplies de châteaux extrêmement performants produisant de merveilleux vins à bas prix. Bordeaux reste un des meilleurs rapports qualité/prix dans le monde et j'ai joué un rôle important dans cela. J'en suis à comment écrire mes Mémoires. D'ici trois à cinq ans, ils seront prêts. »

(1) Intégralité de l'entretien dans « Terre de vins », magazine du Groupe Sud Ouest, n° 23 de mai-juin. Dans les kiosques à 6 €. Interview de 8 pages réalisée par Isabelle Bunisset. www.terrede vins.com

LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION

CHÂTEAU LE PRIEUR 2012
Baron (33). 5,50 € à la propriété.
Tél. 05 56 30 16 16

AOC Bordeaux rosé. Arrivant au Château Le Prieur, au cœur du vaste vignoble de l'Entre-deux-Mers, on comprend ce que travailler en famille veut dire. Les trois frères Garzaro (Pierre-Étienne, Jean-David et Sylvain) sont installés dans le même bureau ! Ce 2012 est leur 2^e bébé en rosé (22 000 bouteilles) car la clientèle recherche souvent une couleur plus pâle que celle du claret. À dominante merlot, c'est un vin réussi qui accompagnera salades de saison et autres charcuteries. Les Garzaro, qui font de nombreux salons tous les ans partout en France, ouvriront le 25 mai un magasin dans la propriété, à Baron. C'est le jour aussi de leurs portes ouvertes.



COURTIL GUÉLIN RÉSERVE
Pérignac (17). 18 € à la propriété.
Tél. 06 81 51 46 63

AOC Pineau des Charentes. Production typique des Charentes, le pineau est un des bons produits régionaux. Et la famille Guélin sait y faire (comme pour le cognac) depuis plusieurs générations. Figue et miel, c'est un délice à déguster à l'apéritif, frais (8 à 12 °C). Assemblage de vin (surtout cépage sauvignon) et de cognac, il titre 19,5° d'alcool.



CHÂTEAU CLARISSE CUVÉE VIEILLES VIGNES 2010
Puisseguin (33). 35 € à la propriété.
Tél. 05 46 68 43 00

AOC Puisseguin Saint-Émilion. Voilà un ovni dans cette AOC libournaise : le premier bébé du couple Le Calvez, hôteliers sur l'île de Ré. C'est le vin haut de gamme de cette propriété de 9 ha. Belle découverte : force et souplesse, fraîcheur et finesse. Conseillé par l'équipe Derencourt. Pour une belle occasion avec une viande épaisse.

