



Objectif: zéro faute (surtout au boulot). Les adultes se remettent aux dictées *Pages 26 et 27*

Peut-on mourir d'hypothermie en attendant le bus? *Page 24*

Willow Smith, le bébé people qui parle le langage «psy» *Page 26*



Dans l'intimité des grands bordeaux



Vendanges au Château d'Yquem. Il est réputé pour sa recherche obsessionnelle de la qualité: les lots de raisins qui ne sont pas à la hauteur sont déclassés et vendus. ARCHIVES

Les plus célèbres châteaux du Bordelais sont peu accessibles aux visiteurs. **Pierre-Emmanuel Buss** a eu la chance de découvrir plusieurs grands domaines dans le sillage de Jean-Christophe Ollivier, sommelier du Beau-Rivage Genève. Reportage

Bordeaux, ses élégants bâtiments de pierre blonde, les rives de la Garonne et son vignoble mondialement connu. La préfecture du département de la Gironde est une destination pleine de charme, à un peu plus d'une heure d'avion de Genève. Pour les amateurs de vins, c'est un pèlerinage indispensable mais parfois frustrant: les châteaux les plus prestigieux sont difficilement accessibles au public. Il faut s'annoncer plusieurs mois à l'avance pour fixer une visite. Le tour du propriétaire est souvent envoyé en une heure, suivi d'une dégustation d'un ou deux vins, souvent d'un millésime récent.

Pour éviter toute déception, une seule solution: accompagner un professionnel du vin, idéalement bien introduit dans la région. C'est le cas de Jean-Christophe Ollivier, chef sommelier du Beau-Rivage Genève et consacré «sommelier 2011» par le GaultMillau Suisse. *Le Temps* l'a accompagné pendant deux jours début novembre en compagnie des heureux gagnants d'un concours de dégustation organisé par les sommeliers de Genève.

■ Haut Brion, si proches

Départ à l'aube du centre de Bordeaux, idéal pour rayonner dans le vignoble, en direction de La Mission Haut Brion et de Château Haut Brion dans l'appellation Pessac-Léognan. Après six kilomètres de voiture dans un trafic dense, les pavillons de banlieue laissent soudain place à la vigne jaunée par l'automne.

À droite de la nationale, on aperçoit la façade cossue de La Mission Haut-Brion entourée de ses jardins et de la chapelle qui a donné son nom au deuxième vin du domaine. Nous n'aurons pas le temps de visiter Château Haut Brion, en pleine transformation, à un peu plus de 500 mètres de là.

On entre immédiatement dans le vif du sujet avec la visite de la cuverie de La Mission. La macération et la fermentation alcoolique sont gérées par ordinateur en dessus du chai afin de permettre le transfert des mous par gravité. Inaugurée en 1961, elle était la première cuverie inox à Bordeaux, où le bois a longtemps régné en monarque absolu. «On nous demandait si on produisait du lait», rigole notre guide, Turid Hoel Alcaras, responsable des relations publiques pour La Mission et Château Haut-Brion.

Après cette mise en bouche, passage dans une salle de dégustation où nous attendent les vins des deux domaines qui appartiennent au prince Robert de Luxembourg, tous dans le millésime 2004. La Mission et Château Haut-Brion présentent tous deux une grande densité de matière et une magnifique complexité. Léger avantage au premier, plus accessible à ce stade. On termine par les blancs, Château Laville Haut Brion et Château Haut Brion

► Suite en page 24

PUBLICITÉ

©2010 Ebel | www.ebel.com | Ref 1216018-1215987

LE PRIX DE LA
CAMPAGNE HORLOGÈRE
DE L'ANNÉE

EBEL
THE ARCHITECTS OF TIME

B&B
Horlogers Joailliers

QUAI DU MONT-BLANC 1
1201 GENÈVE
TÉL. & FAX 022 732 31 18

NEW EBEL CLASSIC SPORT



Check-up Par Marie-Christine Petit-Pierre

L'hypothermie au coin de la rue

Pendant les grands froids, on a beaucoup parlé des cas de fractures dues à des chutes sur les trottoirs verglacés mais très peu ou pas des cas d'hypothermie. Tout simplement parce qu'ils sont rares. En ville, on pense immédiatement aux personnes sans domicile fixe. Pourtant, lorsque l'on est insuffisamment équipé, la température corporelle interne peut baisser rapidement, en particulier chez les personnes âgées ou les bébés. Dans ces cas, il peut suffire d'une attente prolongée au froid pour se retrouver en hypothermie, et là il faut espérer croiser le chemin de quelqu'un qui aura les bons réflexes. Lesquels au fait? Les réponses du docteur Beat Walpoth, directeur de la recherche cardiovasculaire aux HUG et spécialiste de l'hypothermie.

Le Temps: Peut-on mourir d'hypothermie en attendant un bus qui ne vient pas?
Beat Walpoth: Cela dépend du degré de l'hypothermie. On parle d'hypothermie quand la température interne descend

au-dessous de 36°. Elle est qualifiée de légère jusqu'à plus de 32°. Le malade sent le froid, frissonne, grelotte, ce qui est très bon signe; le corps se défend en activant la production de chaleur. Il n'y a pas de danger vital en principe. Il suffit de couvrir les gens, de les mettre dans un endroit chaud, de leur donner des boissons chaudes. Il faut à tout prix éviter que la température ne baisse plus. De 32° à 28° on parle d'hypothermie modérée. Le corps commence à s'endormir, ne grelotte plus, le cœur se ralentit, la somnolence apparaît. C'est un stade dangereux, le patient peut faire un arrêt cardio-respiratoire. Il faut l'amener à l'hôpital tout en commençant à le réchauffer avec des couvertures.

- Comment le réchauffe-t-on à l'hôpital?
- Avec une couverture chauffante spéciale. Habituellement, le patient retrouve une température normale en quelques heures, mais il faut le surveiller car le cœur peut se mettre en fibrillation, et ses contractions devenir inefficaces, c'est un moment

délicat. Pour les malades dont la température est descendue en dessous de 28°, un stade qualifié de sévère, ces mesures ne suffisent plus, il faut procéder à un réchauffement interne. On utilise pour cela une circulation extracorporelle, le sang veineux du patient passe par une machine qui le pompe, qui l'oxygène et le réchauffe.

- Et si l'on est isolé, que faire en attendant les secours?

- Réchauffer, dans les stades 1 et 2. Dans le stade 3, en général le patient est en arrêt cardiaque, il faut donc procéder à un massage cardiaque sans interruption, jusqu'à l'arrivée des secours tout en veillant à ce que sa température ne baisse pas plus. Nous avons ainsi pu sauver un alpiniste qui a eu près de 6 heures de réanimation, avec une température corporelle de 17°.

- A-t-il eu des séquelles?

- Pendant six mois, il ne pouvait ni parler, ni marcher, ni lire, ni écrire. Graduellement, il

a retrouvé toutes ses fonctions. Nous avons fait en Suisse une étude multicentrique*, avec 32 malades réchauffés par une circulation extracorporelle, 15 ont survécu (47%). Ces 15 personnes, dont notre alpiniste, ont été suivies de près, et ont subi un contrôle complet après cinq ans. Toutes étaient en parfaite santé à l'exception d'un enfant qui avait également subi un traumatisme cérébral. Les autres sont décédées de complications. Cette étude est une des plus importantes au monde. Comme il y a peu de cas, nous souhaitons regrouper les expériences et nous avons créé aux HUG, en octobre, le premier registre international sur l'hypothermie. Nous espérons ainsi améliorer nos connaissances. Car l'hypothermie sévère, si elle est rare, est fatale dans plus de 50% des cas et l'on connaît mal sa physiopathologie.

*New England Journal of Medicine
20/11/1997, vol 337, no 21
<https://www.hypothermia-registry.org/>

► Suite de la page 23

blanc. Des merveilles rares et onéreuses que l'on déguste religieusement avec une pensée pour les pères Lazaristes, à la tête du domaine aux XVII et XVIIIe siècles.

Il est 11h passé. L'heure de prendre la route pour rejoindre le Domaine de Chevalier, toujours dans l'appellation Pessac-Léognan. On débute par une visite des installations suivie par une dégustation du millésime 2010 tiré des cuves après la fermentation alcoolique. «La densité du fruit est magnifique, se réjouit le directeur adjoint du domaine Rémi Edange. Ce sera à nouveau un millésime favorable à la garde.»

Après la visite des chais, le propriétaire du domaine, Olivier Bernard, nous rejoint pour une dégustation de Domaine de Chevalier blanc 2008 et 2009. Le premier, vif, gras, minéral avec une très belle allonge mérite encore de s'épanouir plusieurs années en bouteille. Le second est plus rond, avec une grande complexité aromatique et une belle harmonie. «A boire plus vite que le 2008», juge le maître des lieux.

L'appétit aiguisé par quelques mignardises, Olivier Bernard nous invite à passer à table dans sa demeure située à côté des chais. Après les noix de Saint-Jacques aux truffes accompagnées de Domaine de Chevalier blanc 2006 et 2007, le filet de perdreaux aux choux est servi avec une verticale de Domaine de Chevalier rouge de 2004 à 2007. Le millésime 2005 marque les esprits avec un fruit très pur, de la richesse et une grande élégance.

■ Vendanges au Château d'Yquem

Pas le temps de traîner à table.

Jean-Christophe Ollivier a pris rendez-vous à 15h au Château d'Yquem, 1er cru supérieur de Sauternes. Un mythe que nous avons la chance de visiter en pleine période de vendange. Autour du château et de son rempart crénelé du XV^e siècle, les vignes en pente douce ont connu jusqu'à onze passages de vendangeurs. Leur choix est si sélectif qu'il reste encore de nombreuses grappes de raisins botrytisés – du nom du champignon *botrytis cinerea*, essence des grands vins liquoreux.

La réputation d'Yquem repose sur un terroir idéal et une recherche obsessionnelle de la qualité. Les lots de raisins qui ne sont pas à la hauteur sont déclassés et vendus. Lorsque le millésime est trop défavorable, il arrive qu'il n'y ait pas de production. C'est déjà arrivé neuf fois, la dernière en 1992.

Racheté en 1996 par le groupe de luxe LVMH, Yquem est aussi une grosse machine commerciale. On le sent pendant la visite, un peu impersonnelle, et lors de la dégustation organisée dans une salle immense. Un seul millésime est proposé, 2007. Un vin très prometteur avec ses arômes de pêches, d'abricots, d'amandes amères, de vanille et de caramel. Mais servi beaucoup trop jeune: les sensations ne sont pas encore fondues et à force, on devient exigeant...

■ Château Gilette, cet ovni

Après une balade dans les collines du Sauternais, direction Preignac pour la dernière étape de la journée: dégustation et dîner chez Xavier et Julie Gonet-Médeville, jeune couple à la tête de Château Gilette (Sauternes), Château Res-



A Cos d'Estournel. La cuverie et le chai à barriques ont été entièrement refaits en 2008. Un moyen de s'approcher encore de la perfection. ARCHIVES

pide-Médeville (Graves) et du champagne Gonet-Médeville, propriété de la famille de Xavier. Une offre variée et inédite avec plusieurs excellents vins à la clé. Baptisé «l'antiquaire du Sauternes», Château Gilette est un ovni

dans un milieu très conservateur. Il est élevé pendant 15 à 18 ans dans des cuves en béton fermées hermétiquement. Ce confinement permet la polymérisation des molécules en préservant le jus de toute oxydation. Une fois mis en

Carnet pratique

► **Y aller:** La compagnie Flybaboo propose jusqu'à six vols directs hebdomadaires depuis Genève, dès 109 CHF. www.flybaboo.com

► **Y loger:** Le Régent Grand Hôtel Bordeaux est l'adresse idéale pour les clients exigeants. Situé au cœur du quartier du Triangle d'Or, ce magnifique palace 4 étoiles luxe a été inauguré en décembre 2007. Il faut compter 350 euros pour une chambre standard et 2000 euros pour la suite royale. www.theregentbordeaux.com

► **Y manger:** Le Régent dispose d'un restaurant gastronomique, le Pressoir d'argent, qui offre une cuisine inventive et raffinée qui a reçu sa première étoile au Guide Michelin cette année. www.pressoir-argent.com

► **Déguster:** Le Triangle d'Or concentre de nombreux bars à vin. Le Wine Gallery, 14, cours de l'Intendance, permet de déguster tous les premiers crus classés au verre (www.maxbordeaux.com). Le bar à vin du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, 1, cours du 30-Juillet, offre des prix imbattables: de 2,50 à 5 euros le verre (<http://baravin.bordeaux.com>). **PEB**

passage: la vaste cour pavée qui mène aux cuves est partiellement recouverte par une dalle en béton. Cette installation aux visées pratiques est éphémère: elle disparaît chaque année après les vendanges pour respecter le caractère historique du lieu.

Serait-ce la fatigue? La dégustation de Château Margaux et du deuxième vin, Pavillon rouge, tous deux dans le millésime 2006, suscite une déception générale. Heureusement, le Pavillon blanc 2008, un pur sauvignon expressif et minéral, nous remet les papilles en place pour la suite du programme.

■ Révolution à Cos d'Estournel

Peu avant la mi-journée, arrivée à Cos d'Estournel, second grand cru classé du Médoc dans l'appellation Saint-Estèphe. La visite guidée est effectuée par Dimitri Augenblick, directeur du développement du domaine racheté il y a dix ans par Michel Reybier.

Après un tour du château, célèbre pour son architecture orientale et ses pagodes, on pénètre dans le hall d'entrée aux couleurs sombres. On découvre alors la révolution Cos: l'architecte Jean-Michel Wilmotte a complètement revu la cuverie et le chai à barriques en 2008. Sur 20 mètres de hauteur, trois niveaux s'imbriquent: une passerelle d'acier qui accueille le raisin pendant les vendanges; 72 cuves inox coniques qui scintillent sous une lumière métallique; tout en bas, enfin, le chai, épuré et obscur où le jus arrive par gravité.

vente, le vin possède la fraîcheur et le fruit d'un cru beaucoup plus jeune. Mis en bouteille cette année, le millésime 1989 présente une concentration et une intensité aromatique qui désarçonnent, avec une finale d'une longueur incroyable.

Après cette découverte, on se déplace dans la maison familiale des Médeville, reprise par le jeune couple et leurs enfants. Proches de Jean-Christophe Ollivier, chaleureux et disponibles, Xavier et Julie commencent par servir un apéritif accompagné par la Cuvée Théophile 2003, un champagne peu dosé, fin et précis. Après le repas, on plonge dans l'histoire de la famille Médeville en dégustant successivement les millésimes 1983, 1979 et 1937 de Château Gilette. Inoubliable.

Vendredi matin. Après une courte nuit de sommeil, cap au nord, direction Margaux. Dans le brouillard matinal, les châteaux se succèdent: Giscours, Palmer, Durfort Vivens et enfin Château Margaux, premier grand cru classé selon la classification de 1855. Le site impressionne par sa taille, avec de nombreuses constructions qui accueillent l'ensemble du personnel du château jusque dans les années 1960.

La visite des chais et de la cuverie – composée en majorité de pièces en bois – est effectuée rapidement. Avec une surprise au

PUBLICITÉ

Le goût de l'exceptionnel
en un seul clic.

Retrouvez l'assortiment complet
de notre épicerie fine
sur le site www.luxfood.ch

luxfood.ch

