



VOYAGE D'ETUDE EN VIGNOBLE BORDELAIS DES SOMMELIERS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON ET VALLEE DU RHÔNE SUD

Du dimanche 13 mai au mardi 15 mai 2018, les Sommeliers du Languedoc-Roussillon et Vallée du Rhône Sud sont partis à la découverte du vignoble bordelais, ponctuée par douze rencontres vigneronnes.

Le dimanche, jour de notre départ et de nos agapes du déjeuner, fut marqué par la visite de la **Cité du Vin et des Civilisations** à Bordeaux, où écrans tactiles, cloches à arômes, effets 3D mettent les sens en éveil des visiteurs autour de thèmes comme les terroirs et viticulture internationale, l'histoire du vin à travers les âges, les vinifications et la dégustation... En soirée, le **Domaine Castéra** en AOC Médoc avec son directeur depuis 1989, **Jean-Pierre DARMUZET** et le **Château Tour des Termes** (26 Ha) avec son propriétaire **Christophe ANNEY** en AOC Saint-Estèphe furent à l'honneur. La dégustation des vins de ces deux domaines fut ponctuée par un débat fort intéressant avec l'ensemble des convives sur la nouvelle réglementation des Crus Bourgeois.

La journée du lundi 14 mai fut dédiée aux vins de la rive gauche de la Gironde. Notre périples de cinq domaines commença en AOC Margaux, au **Château Kirwan**, 3^{ème} Grand Cru Classé. Mr **Philippe DELFAUT**, Directeur Général de la propriété depuis 2008, nous présenta les 37 Ha du domaine (100 % en Bio en 2018) sur le plateau de Cantenac, où les Cabernets Sauvignon et Franc règnent en maître avec 2/3 de l'encépagement sur ces terroirs de graves. On peut noter une part non négligeable de Petit Verdot (8 %), cépage fortement replanté ces dernières années partout dans le Médoc. Dans le chai, « chaque cuve, réalisée sur mesure, est comme une petite maison », aime le dire Mr Delfaut, précurseur en œnologie, puisque la « co-inoculation » y est pratiquée, c'est-à-dire que la fermentation alcoolique et la fermentation malo-lactique se déroulent en même temps. Non moins de 60 personnes sont réquisitionnées pour la vigne et les vendanges et 15 personnes en cave pour les vinifications, et ce sous les regards contemplatifs des visiteurs, car le Château Kirwan, est un temple dédié à l'œnotourisme. Après une dégustation des millésimes 2017 (en cours d'élevage) et 2014 (Château Kirwan et les Charmes de Kirwan, second vin du domaine), nous reprîmes notre voyage vers la commune de Saint-Estèphe.

Sur cette appellation de Saint-Estèphe, nous avons été divinement reçus par **Basile TESSERON**, propriétaire du **Château Lafon-Rochet**, 4^{ème} Grand Cru Classé, reconnaissable à sa couleur jaune ocre-moutarde, domaine de 40 Ha, acheté en 1960 par sa famille, plus intime du Cognacais depuis 5 siècles auparavant. Nous pouvons citer également son grand-père maternel, qui donna son nom à un grand breuvage bordelais, Pierre Lillet. D'ailleurs, la gastronomie n'est jamais très loin : Mr Tesseron aime bien comparer ses cuves inox à « des poêles à frire » et ses cuves en béton à « des cocottes en fonte » pour leur inertie thermique.

Ces dernières, de formes tronconiques inversées, permettent de travailler les contacts jus-marc avec beaucoup de délicatesse et de finesse et ainsi d'obtenir des vins plus sur le « robusta » ou « l'arabica » en force tannique suivant la cuve choisie. A nous d'en apprécier le résultat avec une belle dégustation, verticale des millésimes 2015 à 2013 en second vin « Les Pèlerins de Lafon-Rochet » et des millésimes 2015 à 2011 en Château Lafon-Rochet, où quelque soit l'année le Cabernet Sauvignon, largement majoritaire, est assemblé avec du Merlot uniquement. Nous avons eu l'honneur de pouvoir nous délecter du millésime 2000 lors du délicieux déjeuner que nous avons pris au château autour de produits locaux comme le « grenier médocain », fort apprécié par nos sommeliers. Nous ne pouvons que remercier notre hôte pour son accueil et sa disponibilité, fort moment d'échange et de partage qui a marqué notre voyage. Belle découverte également avec le vin du Château Larrivaux, millésime 2014, en AOP Haut-Médoc, propriété dirigée, et c'est à noter, que par des femmes depuis 1580, appartenant à l'épouse de Basile Tesson.

En début d'après-midi, nous voilà partis en direction du **Château Pédesclaux** (47 Ha), 5^{ème} Grand Cru Classé, en AOC Pauillac, fondé en 1810 par Pierre Urbain Pédesclaux qui donna son nom au château et acquis en 2009 par Jacky Lorenzetti, créateur de l'agence immobilière Foncia, qu'il céda en 2008. Aujourd'hui, en plus de ce domaine, il possède également les Châteaux Lilian Ladouys et Haut-Milon. **Vincent BACHE-GABRIELSEN**, directeur technique du domaine, nous a présenté les 19 terroirs différents du Château Pédesclaux et nous a fait visiter le chai, construit en 2014, où tout est fait pour que la gravité soit le mot d'ordre de tout acte de vinification. Il y même des ascenseurs gigantesques avec des cuves tampons permettant de réaliser cette gravité quelque soit le niveau du chai même pour le soutirage des 930 barriques en niveau moins 1. Nous pouvons également noter une œnothèque incomparable des vins du château où certaines cuvées ont été rachetées à des grands restaurants pour avoir des bouteilles du millésime 1934 jusqu'à nos jours... Vient enfin le temps de la dégustation des millésimes 2011, 2012, 2014 à 2016 du Château Pédesclaux, assemblages suivant les années de Cabernets Sauvignon et Franc dominants avec du Merlot et Petit Verdot, et dégustation de Fleur de Pédesclaux, second vin, marqué lui par une majorité de cépage Merlot.

Nous avons continué notre périple avec le **Château Léoville Poyferré**, 2^{ème} Grand Cru Classé, en AOP Saint-Julien de 80 Ha, dont l'existence du domaine initial est avérée depuis 1638 et qui subit de nombreuses divisions familiales à l'origine des Châteaux Léoville Barton, Léoville Las Cases et Léoville Poyferré. Ce dernier fut racheté en 1920 par la famille Cuvelier, dont les descendants sont les actuels propriétaires. Les vinifications sont traditionnellement bordelaises avec macération préfermentaire à froid et pour le grand vin des fermentations malo-lactiques en barrique. Depuis 2011, le tri de la vendange est maintenant réalisé par une machine de tri optique. Mme **Sarah CUVELIER** nous a rejoints pour la dégustation des vins du Château Moulin Riche, acquis en 1885, et Château Léoville Poyferré en millésimes 2013 et 2014, où nous retrouvons les mêmes cépages que lors du précédent domaine, à savoir Cabernets Sauvignon et Franc majoritaires et Merlot et Petit Verdot.

Notre journée d'étude s'est achevée par la visite du **Château Peyrat Fourthon**, Cru Bourgeois de 23 Ha en AOP Haut-Médoc, propriété de **Messieurs NARBONI**, deux frères gérant le domaine à quatre mains depuis 2004 à Saint-Laurent en Médoc. La vinification se fait en deux temps : un premier temps d'extraction jusqu'à une densité de 1035 environ puis un second temps de micro-oxygénation, technique souvent réalisée en bordelais. Une dégustation de huit cuvées a finalisé notre visite avec le second vin, Les Demoiselles d'Haut Peyrat (millésimes 2014 et 2015), Château Peyrat Fourthon en 2015, 2012, 2010 et 2009 (magnum) puis nous avons clos cette découverte par la cuvée « Extrait d'Haut-Peyrat » en 2010 et 2009, élaborée que lors des grands millésimes : FA lente de 15 à 17 jours, FML en barrique, élevage de 36 à 40 mois en barriques neuves (2 fonds de chauffes différentes).

Retour à l'Hôtel Restaurant "Le Pont Bernet", chez notre ami **Jean-Christophe OLIVIER**, président de l'UDSF Bordeaux-Aquitaine, qui a convié pour notre dîner, Mr **Xavier GONET**, propriétaire avec son épouse Julie Médeville, de Champagne Gonet-Médeville (10 Ha), Château Respide-Médeville (55 Ha) en AOC Graves, Château des Eyrins (2,90 Ha) en AOC Margaux et du Château Les Justices (8 Ha à Preignac, assemblage de Sémillon et d'une pointe de Muscadelle botrytisés) et du très réputé Château Gilette (4,5 Ha, uniquement 6 000 bouteilles lors des grands millésime, vin passant 20 ans en cuve en béton avant d'être mis en bouteille) en AOP Sauternes.

Notre deuxième journée fut consacrée à la rive droite de la Dordogne, où le cépage Merlot domine largement les assemblages. Autant la rive gauche de la veille a révélé ses diversités de sols de graves, autant ceux de ce jour sont majoritairement argileux et calcaire. Notre première étape s'est faite au **Château Haut Chaigneaux** en AOC Lalande de Pomerol où nous avons été reçus par **Pascal CHATONNET** lui-même. Ici, nous retrouvons un autre cépage accessoire du Bordelais visiblement de plus en plus replanté, à savoir le Malbec, qui est pour notre hôte « comme le poivre sur le steak ». La propriété familiale ne compte pas moins de 30 Ha où les vendanges des parcelles sont carrément fractionnées en fonction de la maturité déterminée optiquement directement à la vigne ou par drone. Nous avons achevé cette visite par la dégustation du second vin du domaine, Château La Croix Chaigneaux – millésime 2012, suivie par Château Haut Chaigneaux, assemblage de 85 % de Merlot et de 15 % de Cabernet Franc dans les millésimes 2014 et 2015. Puis nous avons poursuivi avec la cuvée « L'Archange » en AOC Saint-Emilion (1,2 Ha), monocépage de Merlot – millésime 2012, pour finir avec la cuvée « La Sergue » 2012 (assemblage de Merlot, Cabernet Franc et Malbec) en AOC Lalande de Pomerol.

Nous voilà maintenant partis pour le plateau calcaire de Saint-Emilion, où nous avons rendez-vous avec **Myriam RUER**, Directrice Commerciale du **Château Troplong Mondot**, 1^{er} Grand Cru Classé en AOC Saint-Emilion Grand Cru. Cette propriété, datant du 18^{ème} siècle, a appartenu à trois familles successivement jusqu'à son rachat, à la mort de Madame Valette, par le groupe Scor en 2017. Les 26 hectares de vignes, en Merlot (majoritaire), Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, sont situés sur le point le plus haut de l'appellation avec un terroir unique de molasses de l'Agenais et de silex, où la philosophie du domaine est « le respect du sol au-delà du bio » avec 80 % du travail des sols du vignoble réalisés par 8 chevaux de trait. On retrouve la même philosophie en cave où les vinifications doivent être les moins interventionnistes avec des extractions douces pour révéler la complexité des terroirs. Cela s'est révélé lors de la dégustation des millésimes 2011, 2015 et 2017, à proximité de leur restaurant étoilé (en cours de rénovation).

Nous avons clôturé cette belle matinée avec l'appellation Pomerol, au **Château Pomeaux**, petit domaine de 2,20 Ha où nous étions attendus par **Joël PALOUS** et son épouse, copropriétaire avec deux investisseurs américains. Ici les grains de Merlot s'épanouissent sur des sols de sables, d'argiles et de traces de fer. Lorsqu'ils sont à maturité et donc vendangés, ils passent par une table de tri optique puis une table de tri manuelle avant de subir une macération à froid de 4 à 6 jours puis une vinification classique avec des levures indigènes. Nous avons eu l'honneur de pouvoir déguster six millésimes différents allant de 2015, 2012, 2011, 2009, 2008 et pour finir par le rare 2006, cuvées que nous avons pu largement apprécier autour d'un déjeuner préparé par nos hôtes. Moment de convivialité que nous garderons longtemps en mémoire.

Sur le chemin du retour, après avoir sillonné en bus les vignes de l'Entre-Deux-Mers, être passé à proximité du Domaine de Malagar si cher à Mauriac, nous arrivâmes enfin au **Château de Fargues**, fief familial des **Comtes LUR SALUCES**. Forteresse bâtie en 1306 sous le Pape Clément V pour son neveu Guilhem de Fargues, le Château de Fargues est entré dans la famille des descendants actuels en 1470 lors du mariage d'une aïeule. Ils héritèrent de la même manière des Châteaux Yquem et Fillau. En 1920, un grand-oncle y planta 4 à 5 hectares et le premier millésime 1943 fut mis en bouteilles lors de l'année 1947. Aujourd'hui, 18 000 bouteilles sont produites annuellement à base de 80 % de Sauvignon et 20 % de Sémillon sur des terroirs de graves, sablonneux en surface. En moyenne 4 à 5 passages dans les parcelles sont nécessaires pour récolter sur un mois les grains au bon stade de pourriture noble dont les jus titrent 21 % vol potentiel. La fermentation alcoolique s'effectue en barrique avec un arrêt naturel à 13 -13,5 % vol puis s'ensuit un élevage de 30 mois en barriques avec bâtonnages. Après avoir religieusement écouté les propos de **Philippe LUR SALUCES**, nos papilles se sont délectées de ces nectars, notamment du millésime 2014 où nous avons été interpellés par un accord insolite avec des huîtres du bassin d'Arcachon. Et nous remercions encore notre hôte de nous avoir permis la dégustation du très « noble » millésime 2001, associé merveilleusement à une verrine aux deux crevettes marinées aux agrumes, citronnelle et coriandre.

« Au gré de nos échanges en fin de journée entre sommeliers, il s'avère que nous avons eu un coup de cœur unanime pour les vins du millésime 2014 sur la partie médocaine. Il me serait bien difficile de citer ici toutes les spécificités de chaque appellation et de chaque domaine visité mais en voici ma modeste synthèse : ce sont des vins alliant pour moi complexité et puissance aromatiques, richesse et opulence en bouche avec de très belles maturités des tanins et une belle vivacité par l'acidité apportant une belle tension et profondeur à ce millésime.

Nous avons tous été bluffés par les belles maturités des Cabernets qui s'épanouissent dans les assemblages.

Concernant notre journée sur la rive droite de la Dordogne, nous avons pris encore plus conscience des effets du réchauffement climatique et donc de la complexité de composer avec des Merlots souvent très généreux et de l'enjeu de replanter des cépages qui jusqu'alors étaient très accessoires et qui apportent aujourd'hui un équilibre souhaité et souhaitable. Nous avons fini en beauté ce voyage par une note de douceur au milieu d'un écrin moyenâgeux avec l'idée que les avancées du présent font écho à nos racines et à la belle nostalgie du savoir-faire. »

Marie-Hélène Dal
Cin