

Des vins dont l'attrait est de se laisser boire en toute simplicité

AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur

La pandémie de COVID-19 a favorisé une hausse de la consommation du vin dans les foyers à travers le monde. Elle a aussi donné lieu à une réappréciation de la valeur des vins des appellations Bordeaux, Bordeaux supérieur, que l'on peut boire en toute simplicité. Avec la coopération du Syndicat Viticole des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur, j'ai dégusté quelque 150 échantillons 2019 et y ai sélectionné pour vous des valeurs sûres à prix abordable. J'ai également visité quelques viticulteurs syndiqués dont les vins attirent l'attention ces temps-ci.

Texte et photos de Toshio MATSUURA (Paris)

À la découverte de superbes vins d'AOC Bordeaux et d'AOC Bordeaux Supérieur

Si les bouteilles d'AOC Bordeaux et d'AOC Bordeaux Supérieur représentent la plupart de la production de la région vinicole, quelques dizaines de millions d'entre elles restent encore méconnues. La forte concurrence entre les producteurs entraîne une grande amélioration de la qualité. Ainsi, si l'on cherche des bouteilles de droit et de gauche, l'on peut découvrir des vins remarquables, agréables à boire tout de suite.

Les vins d'AOC Bordeaux sont produits sur des vignes dont l'étendue totale atteint quelque 110 000 hectares, et une bonne partie de cette production provient de la région d'Entre-deux-Mers. Les principaux cépages rouges y sont le Merlot, suivi du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc. Sont aussi autorisés des cépages comme le Malbec, le Petit verdot et le Carménère. Ceux-ci, en plus de connaître un certain succès en tant que cuvées monocépage, servent souvent de deuxième cépage pour l'assemblage.

Si le rendement de l'AOC Bordeaux a longtemps été de 60 hectolitres par hectare, en 2019 il a été porté à 54 hectolitres pour en hausser la qualité. C'est un rendement plus bas que la moyenne des autres appellations. Quant à l'AOC Bordeaux Supérieur,

à laquelle s'appliquent des exigences encore plus sévères, le rendement est établi à 50 hectolitres. La réglementation stipule également que les vignes doivent être âgés d'au moins 21 ans, et que l'élevage doit s'étaler sur une période minimale de neuf mois.

Le volume de production du millésime 2019 de l'AOC Bordeaux a été de cinq millions d'hectolitres, soit l'équivalent d'environ 666 millions de bouteilles. Les vins rouges représentent 85 % de cette production. Le volume des récoltes avait subi une forte baisse en 2017 sous les effets du gel, et en 2018 sous ceux du mildiou. Mais en 2019, il est revenu au niveau d'une année normale.

L'hiver 2019 a été chaud et sec, et le printemps relativement pluvieux. Il y a bien eu du gel, mais celui-ci n'a causé que de légers dommages. Le beau temps étant revenu au début de juin, la floraison s'est poursuivie de manière rapide et stable. C'est là un mot-clé quand on parle du millésime 2019.

Les mois de juillet et d'août ont été témoins de records de chaleur qui ont favorisé un très bon mûrissement des raisins. Puis les récoltes se font dans des conditions idéales sous l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

Tout comme en 2018 et 2020, 2019 a donné lieu à d'excellent millésime, nettement supérieur à 2017.

L'image du vin de Bordeaux est fixée par des grands crus classés dont la valeur de transaction est extrêmement cher. C'est pourquoi, les Bordeaux sont perçus comme des vins « difficiles d'accès » par des amateurs de vin. Alors que les grands crus classés ne représentent que 5 % des vins de Bordeaux, ils voient le plus gros de la production, composée d'AOC Bordeaux et d'AOC Bordeaux Supérieur. Or, il se trouve que ces deux AOC se vendent à des prix étonnamment abordables. Et que la grande région de Bordeaux cache encore en son sein de nombreuses perles rares.

La région d'Entre-deux-Mers, pour diverses raisons historiques, n'a pas donné lieu à la création de châteaux classés et de grands exportateurs comme dans les régions des Graves et du Médoc sur la rive gauche, ou de Saint-Émilion et Pomerol sur la rive droite. C'est là le point faible de cette région pour la vente de ses vins. La région Entre-Deux-Mers possède toutefois tous les éléments et terroirs nécessaires pour produire des vins du niveau des châteaux classés. Des viticulteurs talentueux et passionnés s'y implantent, pour y mettre pleinement en valeur le riche potentiel des terroirs.

Il faudrait vraiment goûter les jeunes rouges d'AOC Bordeaux, en profitant de merlot souple et fruité. Quant aux AOC Bordeaux Supérieur, ils possèdent un potentiel de long vieillissement en restant à un prix abordable. On peut affirmer,

sans crainte de se tromper, que les AOC Bordeaux Supérieur présentent le meilleur rapport qualité-prix au monde.

Château Lestrille

Un château unique qui reste fidèle au blanc

Bordeaux est fortement associé à l'image d'une région productrice de vin rouge. C'est particulièrement vrai depuis les années 1980, la production des vins rouges ayant alors augmenté sous l'influence des châteaux classés du Médoc et de Saint-Émilion, principales régions de production des vins rouges. Même dans cette grande région productrice de vins blancs qu'est Entre-deux-Mers, de plus en plus de viticulteurs font la transition des blancs aux rouges d'AOC Bordeaux.

Mais le Château Lestrille, lui, s'efforce de tirer tout le potentiel des vins blancs de la région 'Entre-deux-Mers. Le Château Lestrille est aujourd'hui géré par Estelle Roumage, qui représente la cinquième génération de viticulteurs du domaine. Après ses études dans une école de commerce supérieure au Royaume-Uni, elle a vécu pendant un temps en Espagne avant de revenir en France et de faire un master en génie agricole à Bordeaux. Le grand tournant de son parcours fut un stage en Nouvelle-Zélande, dans la région de Marlborough, qui jouit d'une renommée internationale pour sa production de Sauvignon blanc.

Quand Estelle a rejoint le château en 2001, les cépages blancs n'y occupaient que deux des 45 hectares, soit à peine cinq pour cent de la production totale. Mais ayant étudié à fond la vinification du blanc et remarqué son potentiel sur le marché international, Estelle a augmenté d'année en année sa production de vin blanc, dont la surface de culture atteint aujourd'hui les 16 hectares. Combiné à celui du rosé très en vogue ces temps-ci, le volume de production du blanc s'élève à environ 50 %.

S'y distingue tout particulièrement le « Château Lestrille Capmartin » (AOC Bordeaux), assemblage de Sauvignon Gris et de Sémillon qui doit sa structure raffinée à une méthode exclusive à Estelle. Elle fait d'abord fermenter le Sauvignon Gris en barrique et le Sémillon en cuve. Cinq mois plus tard, elle procède à leur soutirage, puis met cette fois-ci le Sémillon en barrique et le Sauvignon Gris en cuve pour un élevage supplémentaire de cinq mois. Elle les assemble ensuite en cuve pour en faire harmonieux et en tirer toute la fraîcheur. Combinées à ce processus, la macération pelliculaire et la fermentation à basse température résultent le vin d'une grande pureté, aux nuances subtiles. Charnue, l'attaque de ce vin est tout

particulièrement remarquable avec des arômes bien développées. Le tiers des barriques utilisées pour le Sauvignon gris sont neuves, dont certaines de Bourgogne, et le Capmartin rosé, produit depuis 2020, est fermenté et élevé 100 % en barriques, chose rare pour un Bordeaux.

Légendes de photos

1 *Bien des amateurs de vin du monde entier préfèrent les vins frais, élégants et qui se dégustent en toute simplicité, explique Estelle Roumage.*

2 *Le domaine ayant réduit son utilisation des barriques au cours des dix dernières années, une partie du chai est devenue inutile et a été convertie en salle de réception pour les banquets, mariages et autres événements.*

3 *La moitié de la production du château est actuellement destinée à l'exportation, tandis que l'autre est vendue aux particuliers en français, principalement sous la forme de vente en ligne. Chaque mois, le château organise une soirée où l'on peut déguster ses vins en toute simplicité.*

4 *Les Château Lestrille rosé, blanc et rouge (les trois bouteilles de gauche), et, au contenu un peu plus recherché, les Château Lestrille Capmartin blanc, rouge, rosé et claret (les quatre bouteilles du milieu). Puis le crémant de Bordeaux, suivi du Château Lestrille Le Secret rouge, que le château ne produit que les meilleures années. Cette année, Estelle a annoncé la Cuvée Anniversaire 120 ans, dont la bouteille célèbre le 120e anniversaire du lancement de l'activité viticole du chateau par le trisaïeul Eugène Roumage.*

Château Haut Meyreau

Rénover l' image des vins de Bordeaux

Jusqu'au milieu des années 1980, le propriétaire du Château Haut Meyreau, Jean-Claude Bernard, vendait tout le vin de sa vigne de 18 hectares en vrac. C'est en 1987 que le Château se met à l'embouteillage, lorsque Jean-Pierre Derouet, propriétaire du franchiseur « V&B », (environ 230 commerces de vin et de bière), rejoint le château à titre de co-gérant. En 2010, soit après la retraite de l'ancien propriétaire, Jean-Claude Bernard, Jean-Pierre Derouet se lance résolument dans la viticulture avec l'aide de son co-gérant de V&B, Emmanuel Bouvet.

Tout spécialement dans les cinq années qui suivent, le domaine prend de l'expansion dans les environs en ajoutant aux vignes du Château Haut Meyreau (80 ha) celles d'appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieur : Château Aurore (5 hectares), Château Bellevue Malartic (10 ha) et Château Lamichelle (12 ha), auxquels s'ajoutent le Château La Vieille Croix (AOC Fronsac), le Château le Conte (AOC Saint-Émilion Grand Cru) et le Château Touzinat (AOC Saint-Émilion Grand Cru).

En 2018, ces sept châteaux et leurs quelque 120 hectares de vignes se voient regroupés sous le nom d'INVINDIA, et l'on y invite Hugues Laborde, qui n'a alors que 26 ans, à assumer la gestion de la production. Hugues Laborde, issu d'une famille paysanne de Cahors, a étudié la viticulture et l'œnologie à Toulouse, puis, après des études à l'Université de Cornell, a fait un stage au Château Clerc Milon du Baron Philippe de Rothschild.

Pour Hugues, il fallait nécessairement attirer les jeunes amateurs de vins pour augmenter les ventes, d'où sa décision d'abandonner l'image de snobisme associée aux vins de Bordeaux et d'expérimenter pour en tirer des produits faciles à boire et d'un fruité agréable.

Les cépages rouges comprennent notamment des Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec. Mais depuis quelque temps, il remplace les Merlot par des Cabernet Franc. Et pour l'an prochain, Hugues prévoit de planter des Nebbiolo à titre expérimental en sol calcaire. Qui plus est, sur les conseils d'Alain

Brumont, il envisage de planter des Tannat en sol caillouteux.

Quant aux cépages blancs, outre les Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Muscadelle et Sémillon, il plante depuis quelque temps, toujours à titre expérimental, des Gros Manseng non encore autorisés. La vinification se fait actuellement dans des cuves inox et des cuves de béton, mais Hugues a pour projet d'introduire éventuellement des barriques pour la vinification de Malbec.

Légendes de photos

1 *Le château utilise des fûts d'une année ou deux du Château Angélys et du Château Monton-Rothschild. Si la vendange mécanique s'y pratique sur presque tous les 70 hectares de vignes, le tri des raisins, jusqu'ici réalisé sur la table de tri vibrante, s'y effectue depuis cette année de manière sophistiquée, au moyen d'une trieuse optique.*

2 *Hugues Laborde, proche ami d'Alain Brumont du Château Montus, a hérité de sa philosophie viticole. Il raconte qu'il désire rehausser la valeur des vins de la région Entre-deux-Mers en travaillant le plus proche de la terre, et que dans le futur il souhaite non seulement cultiver des vignes, mais aussi se lancer dans le pâturage, l'arboriculture et la culture céréalière.*

3 *La production du chateau se limitait autrefois à trois types de vins déclinés en rouge, blanc et rose, mais elle s'est diversifiée avec l'arrivée en poste d'Hugues, pour atteindre aujourd'hui une vingtaine de vins Bordeaux. Parmi ceux-ci, l'Instant H Cabernet Franc produit 100 % de Cabernet Franc se distingue à merveille par la générosité et la fraîcheur de son goût fruité. Pour se défaire de l'image traditionnelle des vins Bordeaux, le chateau a recours à des bouteilles d'un format spécial autrefois utilisé en Bourgogne.*

Château de Brague

Bordeaux classique d'un rapport qualité-prix exceptionnel

Bien souvent, c'est pour y passer leur temps libre ou pour investir que les gens qui se sont enrichis en affaires font l'acquisition d'un château de Bordeaux. Le Château de Brague s'inscrit dans cette tendance, ayant été acheté en 1934 comme résidence secondaire par Maurice Trève, un ingénieur qui avait fait fortune en concevant, au début du siècle dernier, une caténaire pour alimenter les trains en électricité.

Si les vignes occupaient alors la plus grande partie du chateau d'une cinquantaine d'hectares, aujourd'hui la surface cultivée n'y est plus que de 27 hectares, sur lesquels ont été graduellement concentrées les meilleures vignes. Pendant longtemps après la Deuxième Guerre mondiale, le chateau n'a vendu ses vins que par l'intermédiaire d'une société de négoce. Ce n'est que depuis 1975 que l'on y pratique l'embouteillage.

La relève a été prise par Jacques Galland, ingénieur agronome et spécialiste de la fonderie, puis par la fille de Maurice Trève, Hélène, qui a créé des vins réputés pour leur bonne qualité en investissant à la fois dans la viticulture et dans la vinification. Aujourd'hui la relève est assurée par la troisième génération, que représentent les deux petites-filles de Maurice Trève. L'une d'elles, Noèle Galland, est architecte et gère le Château de Brague depuis 2010.

Alors qu'initialement, en 1934, les cépages blancs couvraient presque toute la surface de culture, ils n'en occupent aujourd'hui qu'à peine 1,5 ha environ. Ce qui caractérise ces cépages blancs, c'est qu'ils sont composés à 95 % de Sémillon, contre 5 % de Sauvignon Blanc. Quant aux cépages rouges, ils sont dominés par le Merlot, suivi du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc. Le domaine a récemment diversifié un peu ces cépages, en plantant des Malbecs.

Pour les vins rouges, les raisins ramassés à la machine sont ensuite sélectionnés sur une table de tri, puis macérés à froid pendant environ une semaine avant d'aller en fermentation, selon un procédé classique combinant remontage et délestage en cuve inox.

Il en résulte des Bordeaux classiques sans prétention mais, au goût, tous dignes

de confiance. Pour un prix maximum de 10 euros seulement, ces vins présentent un surprenant rapport qualité-prix.

Légendes de photos

1 *Visite de la vigne, avec Noèle Galland. Quand je l'ai rencontrée, elle était un peu découragée à la suite des dommages majeurs causés cette année par le gel qui a sévi au début du printemps et par la propagation d' oidium.*

2 *Pour les rouges, le domaine produit chaque année Château de Brague élevé en cuve, et Château de Brague Plantier de la Reine élevé en barriques. Les cépages utilisés pour l'un et l'autre sont similaires, à savoir : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Le chateau produit Château de Brague Cuvée de l'Étoile, uniquement en très bonne millésime, exclusivement de Merlot ,élevé en barriques neuves. Depuis le millésime 2019, il s'essaie également à la production d'une cuvée sans sulfite ajoutée. La production du blanc est limitée, avec un volume d'environ 3 000 bouteilles. Elle se compose essentiellement de Sémillon, et de 5 à 10 % de Sauvignon Blanc. La fermentation s'effectue en cuve inox, et l'élevage principalement en cuve de béton.*

Château Recougne

Une réputation fondée sur un grand savoir-faire

Le Château Recougne se trouve à Galgon, commune d'environ 3 000 âmes située à une dizaine de kilomètres au nord de Libourne. La viticulture y jouit d'une assez longue histoire, comme en témoigne l'anecdote selon laquelle Henri IV, au 16^e siècle, se serait émerveillé de la qualité des vins à l'occasion d'un séjour au Château Recougne.

Le château doit sa réputation actuelle à Damase Milhade, qui en est devenu le propriétaire en 1938. Profitant de la nouvelle gare construite à Galgon, il s'est fait négociant pour regrouper et expédier les vins de la région à Paris, activité qui lui a valu des bénéfices très importantes. En 1947, la production du château a pris de l'expansion avec l'introduction de nouvelles techniques de vinification par le fils de Damase Milhade, Jean, ingénieur en chimie. En 1961, sa femme Hélène connaît un grand succès en engageant le domaine dans une pratique innovante pour l'époque : la vente à distance avec livraison à domicile.

Puis leur fils Xavier, troisième de la génération Milhade et diplômé de la Faculté d'œnologie de l'Université de Bordeaux, va encore plus loin : il exploite des techniques de vinification modernes pour produire des vins de qualité supérieure, fait l'acquisition en 1996 du Château Boutisse, AOC Saint-Émilion Grand Cru (25 ha), et donne de l'expansion aux activités de commercialisation des vins Bordeaux, dont certains issus de crus classés Bordeaux, en créant le groupe Xavier Milhade Wines.

Le Château Recougne est aujourd'hui géré par le fils et la fille de Xavier, Marc et Élodie, la quatrième génération Milhade. Ils exploitent conjointement le château depuis que leur père a pris la retraite en 2016. Marc est principalement responsable de la production, et Élodie s'occupe de la vente.

Les vignes du Château Recougne s'étendent sur une superficie de 100 hectares.

Ce qui est considérable pour des vignes de Bordeaux. Celles-ci se trouvent sur une pente douce argilo-sablonneuse au sous-sol partiellement ferreux et bien drainée. Les cépages rouges y occupent 90 hectares, contre 10 pour les blancs.

Le principal cépage rouge est le Merlot, suivi du Carbernet Sauvignon et du

Cabernet Franc. Récemment, le chateau s'est mis à réduire la part de cépage Merlot lors du replantation, pour donner plus de place à d'autres cépages dont notamment les Carmenère et Malbec, plutôt ignorés jusque-là.

Au chai de vinification, le château utilise à la fois des cuves inox et de vieilles cuves de béton. Grâce à une bonne capacité de stockage du vin, qui équivaut à environ trois années de production, l'élevage s'y fait lentement, sans hâte, en y mettant le temps nécessaire.

Les vins Bordeaux du Château Recougne, issus d'un savoir-faire développé au fil de quatre générations de Milhade dotées d'une éducation supérieure en génie, sont des vins splendides dont la qualité est toujours stable et sûre.

Légendes de photos

1 *« Cette année, la culture de vignes a vraiment été la source de nombreuses inquiétudes... et de nuits blanches. J'étais impuissant devant les assauts de la nature et ne pouvais que me résigner, puisque ce métier, c'est moi qui l'ai choisi », raconte Marc, un homme plein d'énergie et toujours souriant.*

2 *Le chateau produit trois vins rouges : le Château Recougne (environ 700 000 bouteilles), le Château Recougne Terra Recognita produit avec de vieilles vignes, et le Château Recougne Carmenère, 100 % Carmenère. Il ne produit qu'un seul blanc : le Château Recougne, assemblage de Sauvignon Blanc, Sémillon et Sauvignon Gris. S'y ajoutent le Vol Libre Merlot dans une bouteille Bourgignonne (sans sulfite ajouté, 100 % Merlot, Vin de France) et le Vol Libre Sauvignon Blanc (100 % Sauvignon Blanc, AOC Bordeaux). Ces dernières années, le chateau a grandement réduit l'utilisation des barriques et s'est mis à expérimenter avec des amphores (photo de droite).*

Château Donjon de Bruignac

Un entrepreneur déterminé à produire le meilleur des vins

Le Château Donjon de Bruignac se trouve à 15 kilomètres au sud de Saint-Émilion, dans la commune de Bossugan. Les bâtiments originaux du château ont été détruits par les flammes lors de la Bataille de Castillon ; ce qu'il en reste aujourd'hui est la partie reconstruite en 1480. Après avoir appartenu à la même famille pendant quelque 600 ans, les terres et bâtiments sont par la suite restés pratiquement à l'état de ruines. C'est en 2005 que les époux Louise-Aimée Dufour et Denis Collart ont fait l'acquisition du château et l'ont reconstruit.

Mme Dufour a fait fortune à Montréal, au Canada, en tant que courtière dans l'exportation mondiale de la pâte à papier. De son côté, Denis Collart, après une formation en génie, a étudié dans une école supérieure de commerce puis parcouru le monde à titre de conseiller en marketing et en vente.

Ils ont visité ensemble, pendant deux ans, 95 châteaux de Bordeaux à la recherche d'une résidence pour leur retraite, et finalement arrêté leur choix sur le Château Donjon de Bruignac.

Le terrain de 30 hectares, la grande partie est en bois, et une vignoble de deux hectares sur la pente d'une vallée. L'ancien propriétaire a vendu toute la récolte à la cave coopérative. Aussi le couple a construit un chai et une cuverie, et mis en place pour vendre le vin, mise en bouteille au château. L'étendue de la vigne, y compris une section nouvellement plantée, se limite actuellement à 2,37 hectares. Les cépages cultivés y sont le Merlot à 60 %, et le Cabernet Franc à 40 %. La vendange se fait entièrement à la main.

Comme ni l'un ni l'autre ne s'y connaissait en viticulture et en vinification, ils ont demandé conseil à Christian Veyry — conseiller talentueux qui a travaillé pendant plus de 30 années pour Michel Rolland — et engagé un responsable de la vinification compétent.

Comme l'explique Denis Collart : « Nous avons tous les deux derrière nous une longue carrière dans les affaires. Pour nous, ce n'était pas un simple passe-temps de retraités, nous voulions faire tout en notre pouvoir pour produire des vins de qualité. » Le volume total de la production est d'environ 10 000 bouteilles. Dès le

premier millésime, en 2008, ces bouteilles produites avec soin et en petite quantité, comme des vins de garage, sont hautement appréciées et ont remporté de nombreuses médailles dans les concours.

Légendes de photos

1 *Situé sur un plateau qui surplombe la vallée, cet imposant bâtiment fait ressentir tout le poids de l'histoire. Devant, la terrasse donne sur un petit jardin très agréable.*

2 *Le millésime 2020 a été mis en barriques en janvier 2021, à la suite du léger retard de la fermentation malolactique en cuve. Le Bordeaux Premium, l'AOC Bordeaux Supérieur se composent uniquement de vin de goutte, sans le moindre vin de presse. Le chateau utilise des fûts Bordeaux de 225 litres et des fûts Bourgogne spéciaux, également de 225 litres.*

3 *La production se limite à deux vins. Le Château Donjon de Bruignac (AOC Bordeaux, Merlot 70 %, Carbernet Franc 30 %), et le Château Donjon de Bruignac Premium, cuvée supérieure entièrement vin de goutte, fermentée un an en fût puis élevée six mois en cuve (AOC Bordeaux Supérieur).*

Château de Parenchère

Un château célèbre d'une grande réputation internationale

Le Château de Parenchère se trouve à 75 km à l'est de la ville de Bordeaux et à 38 km à l'est de Saint-Émilion. Il occupe ainsi la limite orientale des vignes de Bordeaux. D'abord construit en 1570 par Pierre de Parenchères, seigneur de la région, le château a été entièrement détruit et reconstruit en 1731. Il possède une vaste cour intérieure, typique de l'architecture périgourdine.

Si la production du vin y remonterait, dit-on, au XVI^e siècle, ce n'est qu'avec l'achat du château par Raphaël Gazaniol, en 1958, qu'il a acquis sa réputation internationale. Membre d'une famille qui pratiquait la viticulture au Maroc depuis deux générations, cet investisseur est revenu en France pour s'établir dans la région. Le vaste domaine du château fut toutefois presque complètement décimé par la grande gelée historique qui dévasta la région de Bordeaux en 1956. Raphaël y replanta et ajouta des vignes, pour former l'actuelle superficie de vignes d'un seul tenant.

Formé dans les années 1970 par les grands œnologues Émile Peynaud et Pascal Ribereau-Gayon, professeurs de renommée internationale à la Faculté d'œnologie de l'Université de Bordeaux, son fils Jean relève l'ambitieux défi de faire du Château de Parenchère un leader des vins Bordeaux. Ses efforts ont permis de franchir l'étape de l'AOC Bordeaux Supérieur et d'acquérir ainsi une réputation internationale, avec un succès à l'exportation qui s'étend à une trentaine de pays.

L'actuel propriétaire, Per Landin, de nationalité suédoise, grand amateur de vin et ami intime de la famille Gazaniol, a pris la relève de l'exploitation du château en 2005. Il a alors invité Richard Curty, fort de dix années d'expérience comme consultant en œnologie sur la rive droite, à rejoindre l'équipe du château à titre de responsable général de la production.

Les terres du château s'étendent sur quelque 180 hectares. Les vignes y sont plantées sur les 70 hectares d'un sol bien drainé et qui jouit d'une exceptionnelle exposition aux rayons du soleil. Sur ces vignes, les cépages blancs n'occupent que six hectares. Le domaine a récemment changé les cépages en bordure de la forêt, là où les plants de Cabernet Franc ne mûrissaient pas assez, en les remplaçant au moyen de greffes de Sauvignon Blanc, Sémillon et Muscadelle. Il devrait

éventuellement en résulter une hausse de la production de vins blancs. Les vins rouges Château de Parenchère tirent leur fraîcheur toute particulière des 50 % de Merlot et 40 % de Cabernet Sauvignon qui les composent. Le Cabernet Franc y occupe 9 %, et le Malbec, récemment replanté, 1 %.

Les raisons sont vinifiées en 32 lots, destinés à un nombre égal de cuvées différentes. L'assemblage s'effectue ensuite petit à petit, en observant bien les caractéristiques propres à chaque parcelle.

Les 170 barriques (petits fûts) du château servent à la production d'une cuvée rouge supérieure appelée Cuvée Raphaël, ainsi qu'à l'Esprit de Parenchère, qui n'est produit que les bonnes années. Richard Curty explique qu'il cherche à tirer vraiment tout le potentiel de l'AOC Bordeaux Supérieur, afin de changer l'image que s'en font les consommateurs en tant que vin courant vendu dans les grandes surfaces.

Légendes de photos

1 *Le Château de Parenchère et sa vaste cour intérieure, style architectural typique du Périgord*

2 *Trois rouges, un blanc, un rosé et un claret. En très bonnes années, une cuvée rouge spéciale intitulée Esprit de Parenchère. S'y ajoutent, depuis 2020, un rosé issu de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc, et L'Équilibriste, sans sulfite ajouté.*

3 *Les vins du Château Parenchère étaient autrefois élevés dans de grandes foudres, mais depuis 2001 ils le sont dans des cuves de ciment. À gauche : le responsable de la production, Richard Curty ; à droite : la directrice des ventes, Julia Gazaniol, petite fille de Raphaël Gazaniol*

4 *En s'appuyant sur les résultats de l'analyse du sol réalisée par les époux Lydia et Claude Bourguignon, géologues, le château peut sélectionner objectivement des cépages et porte-greffes bien adaptés à chaque terroir.*

Vignobles Lobre

Des vins de qualité supérieure produits en couple

La famille Lobre pratique la viticulture depuis 1734 dans la commune de Rimons, au cœur de la région 'Entre-deux-Mers. Jean-Christophe, diplômé de la faculté d'œnologie de l'Université de Bordeaux, y a pris la relève en 1995. Représentant de la cinquième génération, Jean-Christophe a donné de l'expansion aux vignes, introduit de nouveaux équipements de vinification au château, et s'est du même coup distingué en tant que grand producteur d'AOC Bordeaux et d'AOC Bordeaux Supérieur.

Tandis que Jean-Christophe se charge de la viticulture et de la vinification, son épouse Andréa, originaire de Mendoza en Argentine, l'appuie en assumant la gestion de l'exploitation et des ventes. C'est en 2002, à l'âge de 17 ans, qu'elle est venue à Bordeaux pour un stage outre-mer organisé par son école locale de viticulture et œnologie. Reçue au château comme stagiaire, elle y avait Jean-Christophe pour maître de stage. La suite se laisse sans peine deviner : tombés tout naturellement amoureux l'un de l'autre, ils se sont mariés et ont pris la relève du domaine.

« Je suis venue ici pour un stage et il ne fini pas et dure maintenant depuis 20 ans ! », lance Andréa à la blague.

Le couple m'a fait visiter les vignes, où se déroulait la récolte mécanique de Merlot. Le plus grand avantage de la machine à vendanger, c'est la marge de manœuvre qu'elle procure. Avec la cueillette à la main, il faut embaucher à l'avance des vendangeurs et établir très tôt le calendrier de vendange. Tandis qu'avec la machine, on peut modifier le calendrier à la dernière minute pour avancer date de la récolte d'une journée si l'on prévoit du mauvais temps pour le lendemain.

Le château ayant progressivement pris de l'expansion en acquérant des vignes dans les environs, les vignes des Vignobles Lobre, dont la plus éloignée se trouve à 25 km du château, sont dispersées dans cinq communes. Elles comprennent environ 50 hectares de cépages rouges, contre 20 hectares de cépages blancs. Les rouges comprennent le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, auxquels s'ajoute le Malbec planté il y a quatre ans.

La vinification des rouges s'effectue en cuve inox de 3 300 hectolitres. Le raisin y est introduit sans macération à basse température, et sa fermentation est lancée

le lendemain matin. Les blancs, au fil d'une assez longue macération pelliculaire, acquièrent arômes et rondeur. Pour les rosés, on utilise du Malbec. Dans un cas comme dans l'autre, l'élevage se fait en cuve.

Le Château de l'Aubrade blanc est un vin composé de Sauvignon Blanc, de Muscadelle et de Sémillon. Les rouges (AOC Bordeaux) sont des vins fruités faciles à boire, à base de Merlot vinifié en cuve. La Cuvée Origine 1975 (AOC Bordeaux Supérieur) est une bouteille spéciale, de vieilles vignes et 100 % de fûts neufs, produite uniquement en très bonnes années.

Légendes de photos

1 *Lorsque j'ai visité le château en septembre, la vendange y était terminée sur les 20 hectares de cépages blancs, et la récolte du Merlot commençait. En raison des dommages causés par le gel au printemps et par le mildiou pendant l'été, le domaine prévoyait un faible rendement moyen pour cette année, d'environ 40 hectolitres par hectare.*

2 *Christophe explique que ce qu'il cherche à produire, ce sont des vins souples faciles à boire, bien équilibrés en tanins et acidité, sans la moindre trace de sucre... mais mais subtilement doux.*

3 *Cela varie selon l'état de la vigne, mais en général une machine à vendanger peut récolter un hectare à l'heure, ce qui permet de récolter jusqu'à 10 à 12 hectares par jour.*

4 *Les Vignobles Lobre produisent et vendent trois blancs, un rosé et cinq rouges. Andréa vend et gère presque toute seule quelque 500 000 bouteilles par an en moyenne sous les noms du Château de l'Aubrade, la marque principale, ainsi que Château Rougier et Château Jamin. Il y a deux ans, elle a donné encore plus d'envergure à son activité commerciale en lançant une société d'importation de vins argentins.*

JMVB Château Millandre

Une nouvelle société de négoce qui répond aux besoins des petits producteurs

On connaît bien des grandes sociétés de négoce traditionnellement associées aux célèbres crus classés du Médoc et de Saint-Émilion. Leurs noms apparaissent et disparaissent toutefois au fil des époques, et récemment de plus en plus de nouveaux négociants pratiquent la vente des AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur, ainsi que celle des « IGP » et « Vin de France ».

Parmi ces nouveaux venus figure la société de négoce JMVB, fondée en 2008 par les époux Claire et Renaud Jean. Ceux-ci déploient leurs efforts, non pas dans la vente de Grands Crus Classés, mais plutôt dans celle d'AOC Bordeaux génériques et de Vins de France sans indication géographique.

Je suis allé déguster leurs principaux vins au centre d'embouteillage et d'expédition de Sauveterre-de-Guyenne, à une cinquantaine de kilomètres au sud-ouest de la ville de Bordeaux, avec des viticulteurs associés à JMVB. Ces vins de qualité diverse, bien souvent produits par de nouveaux et petits viticulteurs, sont appréciés pour production artisanale et se vendent à un prix très abordable, qui varie de 5 à 10 euros la bouteille.

Pour les petites exploitations familiales, la vente du vin représente une lourde charge de travail qui vient s'ajouter à celles de la culture et de la vinification. Ce sont ces tâches qui demandent beaucoup de temps et de travail de bureau qu'assume la JMVB, tâches auxquelles elle ajoute notamment la conception de marques et étiquettes originales à la demande des viticulteurs, ainsi que l'emballage.

Les lignes de production du centre d'embouteillage ont une capacité d'environ 1 500 bouteilles par heure, et on y a introduit un système qui permet de répondre avec flexibilité aux désirs des viticulteurs en matière de formats et d'étiquettes.

Malgré une période d'interruption des exportations en 2020, causée par la pandémie de COVID-19, la JMVB dit avoir expédié quelque deux millions de bouteilles l'an dernier.

En plus de leurs activités de négoce, Claire et Renaud Jean se sont lancés dans l'exploitation domaniale en 2014 et possèdent aujourd'hui 84 hectares de vignes au total, répartis sur quatre châteaux d'AOC Bordeaux et d'AOC Bordeaux Supérieur,

et sur un château de Saint-Émilion Grand Cru.

Les vignes du Château Saint-Seurin (AOC Bordeaux Supérieur), proches de Saint-Émilion, produisent des vins d'une saveur raffinée aux tanins veloutés. En comparaison, celles du Château de Marjolaine, avec leur terroir de graves, donnent des vins d'une structure classique légèrement tannique. Pour sa part, le Château Lamothe Castéra (AOC Bordeaux Supérieur) produit des vins élégants, prêt à boire,,avec une fraîcheur agréable de Cabernet Sauvignon qui représente 80% de surface de la vigne du château.

Légendes de photos

1 *Les époux Claire et Renaud Jean sont très fiers des vignes du Château Milandre, une propriété d'AOC Saint-Émilion Grand Cru dont ils ont fait l'acquisition en 2018. Le château , d'une superficie de 4,72 hectares, se trouve dans la commune de Saint-Sulpice de Faleyrens, juste au sud de Libourne. Les cépages se composent d'environ 90 % de Merlot, et 10 % de Cabernet Sauvignon. Le millésimes 2020 est impressionnant avec le fruit et la fraîcheur. Actuellement les vignes sont en cours de reconversion vers la culture bio. L'avenir sera très prometteur.*

2 *Jusqu'ici la JMVB a commercialisé ces vins principalement en France, mais elle augmente petit à petit ses expéditions vers les marchés extérieurs. En fournit un bon exemple la décision prise à la dernière minute par le Château Caneville, à la fin de l'an dernier, d'exporter 15 000 bouteilles aux États-Unis et d'en confier à la JMVB l'embouteillage, l'expédition et les complexes procédures administratives pour l'exportation. En plus des vins de ses propres châteaux et de ceux que lui confient ses partenaires, la JMVB vend notamment les vins de la marque de négoce Secrets d'Eru, ainsi que l'Exquis, étiqueté « Vin de France ».*