

À la découverte des vins de Bordeaux

Des vins simples et délicieux

Avec la collaboration de Syndicat viticole des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur, j'ai dégusté des vins – AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur 2018, AOC Bordeaux Clairet 2019, AOC Crémant de Bordeaux millésimés et non millésimé –, et visité huit châteaux pour se renseigner leur situation actuelle et leurs projets.

Texte et photos : Toshio MATSUURA (Paris)

Au printemps 2018, les vignes ont été affectées par les longues pluies et l'oïdium, puis par la grêle. L'été chaud et sec a toutefois donné des raisins à la peau épaisse et peu juteux, dont on a tiré des vins concentrés. Dans l'ensemble, la production de 2018 figure sans doute parmi les cinq meilleurs millésimes des années 2000, avec ceux de 2005, 2010, 2015 et 2016. Soigneusement extraits, ces vins d'une grande élégance font bien ressortir les nuances des fruits rouges typiques de Bordeaux. Pour ce reportage, j'ai dégusté également deux catégories de vins que l'on n'a pas souvent l'occasion de comparer : l'AOC Bordeaux Clairet et l'AOC Crémant de Bordeaux. L'impression générale qui en ressort est celle de vins d'une qualité surprenante, au point de changer complètement l'image que j'en avais.

En un mot, le Bordeaux Clairet est un vin entre le rouge et le rosé. Dans le cas du rosé, le jus ne reste que quelques heures dans la cuve de macération avant d'en être extrait, encore à peine coloré, puis vinifié comme le blanc, alors que le clairet est macéré de 24 à 48 heures pour en extraire un jus plutôt coloré. Plus foncé que le rosé mais plus pâle que le rouge – dont la macération s'étend sur plusieurs semaines –, il est également moins riche en tanin que ce dernier. En résulte un vin assez léger, élégant, à l'arôme fruité et d'une agréable fraîcheur.

Un clairet de qualité, au fil de plusieurs années de maturation, acquiert un arôme attrayant et une texture lustrée. Contrairement au rosé, qui se sert généralement refroidi à une température de 8 à 11 °C, c'est sur une plage de 12 à 14 °C que le clairet laisse apprécier pleinement son arôme et sa saveur.

Le Crémant de Bordeaux, dont l'appellation relativement récente remonte à 1990, fait partie des huit crémants d'origine française. Disponible en blanc et en rosé – principalement Sémillon et Sauvignon Blanc pour le blanc, Cabernet et Merlot pour le rose –, mais l'on peut utiliser plusieurs d'autres cépages autorisés de Bordeaux. Tout comme pour le Champagne, la cueillette doit être faite à la main. Les raisins sont ensuite pressés en grappes, et l'on extrait au maximum 100 litres de jus avec 150 kilos de raisin. La période minimale d'élevage est de neuf mois, mais le nombre de bouteilles de qualité supérieure, deux ou trois ans d'élevage augmente de plus en plus. Bien que le volume de production du Crémant de Bordeaux reste encore inférieur aux autres crémants, dont notamment le Crémant d'Alsace et le Crémant de Bourgogne, il connaît une forte croissance depuis une dizaine d'années et sa qualité augmente rapidement avec le défi d'en faire une Cuvée Prestige.

Château La Bastane

Les vins authentiques qui expriment des typicités du terroir

Le Château La Bastane est situé dans Cadillac, zone de production de vins blancs doux sur la rive droite de la Garonne, à une trentaine de kilomètres au sud de la ville de Bordeaux. Ce château, autrefois appelé Château de l'Espinglet et fort apprécié pour la qualité de ses vins liquereux, était surnommé amicalement le « Petit Yquem » par les gens du coin.

Quant au nom de Château La Bastane, il lui vient de Bastien Pestourie et de son épouse, Anaïs Bernard, qui en ont fait l'acquisition et l'ont ainsi nommé en 2017. Né dans une grande entreprise familiale, Bastien aurait pu y prendre part à la gestion, mais son attirance pour la viticulture l'a plutôt incité à faire des études à Bordeaux Sciences Agro, puis à travailler dans les châteaux de la rive droite de Bordeaux.

Anaïs, née dans un domaine du Médoc et diplômée de HEC, a pour sa part travaillée d'abord dans le contrôle fiscal avant de revenir au château familial pour y travailler avec ses parents. C'est au bout d'un an et demi de recherche que le jeune couple, qui désirait pratiquer la culture biologique tout en produisant des vins authentiques exprimant les particularités du terroir, trouva le Château La Bastane.

Son ancien propriétaire, qui en avait hérité dans les années 1960, y avait étendu la surface de vignes jusqu'à 80 hectares et s'y était lancé principalement dans la production du vin rouge plutôt que du blanc. Mais Bastien et Anaïs n'ont fait l'acquisition que du château lui-même et des vignes dont la culture remontait au XIX^e siècle, car le couple voulait produire un vin dont il pourrait vraiment être fier, ne serait-ce qu'en petite quantité. Aujourd'hui, la surface cultivée est de 13 hectares pour le rouge, et de 4 pour le blanc, pour un total de 17 hectares. Il s'agissait presque uniquement de Merlot au début, mais la production s'est ensuite diversifiée en divers cépages de rouge et de blanc. Leurs vins ont obtenu le label officiel Bio en 2000, et maintenant les préparatifs se poursuivent en vue d'introduire la biodynamie.



La famille et les amis dessinent ce qui leur plaît sur les petites cuves en béton. La vinification du blanc s'effectue entièrement dans des barriques de 400 litres.

家族や友人が小瓶のコンクリートタンクにそれぞれ好みの絵を描いている。白ワインの醸造はすべて400リットルの樽で行う



Bastien, Anaïs et leur petit Émile (1 mois). Après avoir fait l'acquisition du château, le couple l'a transformé en maison d'hébergement pour tourisme viti-vinicole (capacité d'accueil de 10 personnes).



Vins blancs : Sémillon, Sauvignon et Muscadelle. Vins rouges : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit verdot, etc. La gamme de vins se composait auparavant de rouges créés avec du Merlot, mais elle s'est ensuite diversifiée avec des rosés, des blancs secs, des blancs

doux, des clarets et des crémants rosés.



La plupart des sols se composent de graves argilo-calcaires issues du soulèvement de l'ancien fond marin, où l'on trouve ici et là de minces coquillages (photo de gauche). Le château est perché à une hauteur de 85 mètres sur la colline d'Espinglet. De là, on aperçoit la Garonne au pied d'une pente de 600 mètres qui descend vers le sud-ouest (photo de droite).

3

Château de Fontenille

Un vigneron fidèle aux enseignements du professeur Dubourdiou

La vigne du Château de Fontenille a une longue histoire, dont on dit qu'elle remonte à l'abbaye bénédictine de La Sauve-Majeure, laquelle a établi les bases de la culture du raisin dans l'Entre-deux-Mers.

Elle appartient aujourd'hui à Stéphane Defraigne, qui l'a achetée en 1989 du propriétaire anglais du château, pour lequel il travaillait en tant que responsable de la fabrication du vin. De nationalité belge, Stéphane avait participé en 1967 aux vendanges dans un château de Bordeaux, sur l'invitation d'un ami. Ce fut l'amorce de son vif intérêt pour la viticulture et la raison pour laquelle il entra à la Faculté d'œnologie de l'Université de Bordeaux. Il y a eu de nombreux échanges, raconte-t-il, avec le professeur Denis Dubourdiou, qui commençait alors sa carrière professorale.

De l'année de l'acquisition du château jusqu'en 1999, Stéphane a travaillé en semaine comme consultant dans d'autres châteaux pour rembourser ses dettes, consacrant ses week-ends aux travaux de son propre château et à la culture de sa vigne, qu'il a fait passer de 16 à 56 hectares, divisés en deux terroirs, dont un de graves argileuses sur calcaire pour la production de ses vins rouges, et l'autre de limons graveleux pour celles de ses vins blancs et rosés fruités.

Longtemps président du syndicat viticole de l'Entre-deux-Mers, Stéphane s'est tout particulièrement intéressé à la production de Bordeaux blancs et de vins blancs d'Entre-deux-mers. Il produit aussi de nombreux autres vins, dont le Bordeaux rouge, le Cadillac Côtes de Bordeaux

rouge, le Bordeaux rosé, le Bordeaux Clairet et le Crémant de Bordeaux. Il a d'abord vendu ses vins en vrac*, augmentant ensuite graduellement la proportion de vins embouteillés au château. Aujourd'hui, il vend directement 80 % de sa production.

Il raconte que c'est à l'occasion d'une réunion de famille que sa fille Macha âgée de 32 ans, a manifesté de l'intérêt pour la gestion du château. Après deux années d'étude et un stage à l'extérieur, elle est revenue au printemps 2020 travailler pour Stéphane.



À la recherche d'un vin rouge qui a du corps et de la densité, Stéphane s'oppose à la thermovinification, technique qui selon lui tue le potentiel du vin Bordeaux à cause du goût fruité superficiel. Avec un vieux cépage sémillon d'une section de la vigne épargnée par la grêle de 1956, qu'il récolte à la main, soumet à la macération pelliculaire puis fait vieillir en fût, il tire des cuvées spéciales.



Les vignes sont plantées densément, à raison de 7 000 plants par hectare, et toutes orientées nord-sud. Ces arbustes, de taille plutôt élevée, se caractérisent par l'étalement total de la surface de leurs feuilles.



Stéphane introduit des techniques propres au blanc dans la vinification et l'élevage du vin rouge. Par exemple, le rouge autrefois vinifié à une température de 30 à 32 °C l'est maintenant à environ 25 °C, ce qui donne un vin fruité agréable au goût dès le moment de l'achat, mais qui peut aussi vieillir longtemps.



Stéphane Defraigne, 64 ans (au centre). « Je ne regrette nullement d'avoir choisi ce métier. Parti de zéro, j'ai eu le plaisir de faire ce que j'aimais. Idéalement, j'aimerais rendre mon dernier souffle avec un sécateur en main », dit-il en riant. Il est avec sa femme Chantale (à gauche) et sa fille Macha (à droite).

Se distinguer par le mono-cépage et la jarre

Les vignobles Siozard sont exploités depuis 200 ans par la famille Siozard dans la commune de Lugaïgnac, située dans la région d'Entre-deux-Mers. Le domaine est actuellement géré par deux frères jumeaux de 41 ans, Laurent et David, qui représentent la sixième génération de cette famille de viticulteurs.

Les vignes s'y étendent sur une superficie de 55 hectares au Château du CLAUSET et au château JEAN L'ARC de la commune de Lugaïgnac, et de huit hectares au Château Lapinasse dont la famille a fait l'acquisition à Barsac, pour une superficie totale de 63 hectares. Elle y produit neuf appellations, et, par l'intermédiaire de plusieurs sociétés, exporte ses vins depuis de nombreuses années au Japon, qui constitue pour elle un important marché.

Les appellations Bordeaux étant produites en grande quantité, elles donnent lieu à une vive concurrence, aussi les Vignobles Siozard se distinguent-ils par des cuvées originales, dont notamment l'AOC Bordeaux « IPSUM », cuvée de mono-cépage. Il y a cinq ans, elle a lancé sur le marché un Merlot, suivi d'un Cabernet Franc, d'un Cabernet Sauvignon et d'un Carménère, auxquels elle a ajouté un Petit verdot cette année. Dans la série IPSUM, le Merlot est un vin nature sans soufre ajouté.

Parmi ses cuvées originales figure aussi « La Villa Lucanius », composée à 50 % de Malbec et à 50 % de Cabernet Sauvignon.

Il y a un an, elle a introduit une jarre d'argile spéciales fabriquées par un spécialiste italien. Cette jarre a une capacité de 750 litres, soit exactement 1 000 bouteilles. Elle contient la production de 2019, dont la fermentation est terminée, en quantités égales de six cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec et Petit verdot. Ce vin sera embouteillé dans des bouteilles de style Bourgogne et mis en vente à la fin de l'année avec une étiquette spéciale.



20年ほど前から「ヴィニエーション・アンデパンダン」の会員。今年はコロナ禍の影響でさまざまな見本市、展示即売会がすべてキャンセルされ販売が難しくなっている



La famille est affiliée aux Vignerons indépendants depuis une vingtaine d'années. Cette année les ventes sont difficiles, en raison de nombreux événements (salon et exposition-vente) annulés à cause de la pandémie.



Laurent (à gauche) est responsable de la culture et de la vinification, tandis que David (à droite) s'est joint à l'entreprise il y a quelques années pour s'occuper principalement des exportations. Les Vignobles Siozard sont certifiés Terra Vitis depuis 2016, et HVE3 depuis 2018. Ils se convertissent actuellement à la culture bio et devraient prochainement obtenir leur certification.



David explique qu'à la différence des autres contenants (inox, béton, barrique), la jarre permet d'exprimer franchement toute la fraîcheur d'un vin bien équilibré en termes de goût fruité et de minéraux.



Après macération pelliculaire et fermentation à basse température, le futur vin blanc est élevé sur un fond de fine lie. Pour le rosé, le raisin est récolté à un degré alcoolique potentiel de 10 à 12 %, puis pressé. Quant au vin rouge, il fait l'objet d'un remontage quotidien pour exploiter tout le potentiel du raisin par extraction (des tanins, couleurs, etc.), suivi de l'élevage pendant 12 à 18 mois.

5

Château de Bel

Des produits empreints de poésie avec des techniques de vinification d'autodidacte

Le propriétaire du Château de Bel, Olivier Cazenave, est né en 1964, ce qui lui donne 56 ans. Élevé dans un monde sans aucun rapport avec le vin, c'est en autodidacte qu'il s'initie à la dégustation, à la viticulture et à la vinification. À la suite de sa rencontre avec les attraits inoubliables du vin dans son adolescence, son ardent désir de rester près de cet univers l'amène à travailler dans l'exportation du vin. Puis, en 1998, il participe à la création de ce site pionnier de vente en ligne qu'est ChateauOnline. Ne pouvant toutefois résister par la suite au vif désir de produire lui-même du vin, il vend ses parts en 2001, et, en 2003, fait l'acquisition d'une vigne de 4,5 hectares le long de la Dordogne, avec sa femme, Anne Mullins, qu'il a épousée alors qu'il avait 40 ans.

Ses productions principales sont les AOC Bordeaux Echappée Bel rouge, blanc et rosé, l'AOC Bordeaux Supérieur Château de Bel rouge et l'AOC Bordeaux Supérieur La Capitane, ainsi que d'autres cuvées extrêmement intéressantes. Parmi celles-ci figure le Bel en Blanc, vieilli en fûts de 500 et 600 litres, ainsi que huit millésimes (2011 à 2018) sans appellation de cabernet franc vinifiés et élevés en fûts de 500 litres, auxquels s'ajoute notamment le Franc de Bel, mélange de huit millésimes obtenus par le système solera. Autant de vins uniques qui font voler en éclats l'image traditionnelle des vins de Bordeaux.

Depuis 2005, il a procédé au replantage de vignes, pour y mettre du Merlot de qualité et du Cabernet franc. Il plante également, bien qu'en petite quantité, du Malbec et du Chenin blanc. Après

avoir augmenté la superficie de sa vigne pendant un certain temps, il l'a de nouveau réduite depuis 2016, s'étant converti à la biodynamie.



Le Château de Bel se trouve à une dizaine de minutes en voiture au sud de Libourne, en bordure de la Dordogne.



Ses amis intimes appellent Olivier Cazenave le « poète du vin ». Débordant de confiance, il se qualifie lui-même de « petit artisan-vigneron qui produit, bien qu'en petit volume, jusqu'à 15 variétés de vin ».

De droite à gauche : Echappée Bel rosé et blanc, Bel en Blanc, Echappée Bel rouge, Château de Bel rouge, Château de Bel La Capitane, bouteilles miniatures de cuvées 100 % Muscadelle, Chenin et Malbec, et, complètement à gauche, le Franc de Bel, 100 % Cabernet franc.



Photo de droite : De la terrasse du Château de Bel, construite sur la rive de la Dordogne, on aperçoit le mascaret de l'Atlantique lorsque le niveau de l'eau est bas en août et en septembre. Photo de gauche : Le Chenin blanc juste après sa récolte. Après l'égrappage, il est macéré pendant une semaine à basse température.

6

Château Penin

Déploiement de nouvelles activités sous le signe de l'écologie et de la protection de la nature

Le Château Penin est un établissement des plus exemplaires sous toutes ses facettes, qu'il s'agisse de la culture, de la vinification ou de la vente, ce qui en fait une valeur de référence lorsque l'on parle d'AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur. L'édification de sa réputation actuelle remonte à 1982, alors que Patrick Carteyron, qui représente la cinquième génération de Carteyron, a hérité de la gestion du château. Après l'obtention de son diplôme à la Faculté d'œnologie de l'Université de Bordeaux, il a travaillé comme consultant en œnologie pour plusieurs châteaux, puis décidé de revenir au Château Penin en 1981 pour y protéger la tradition viticole familiale à la suite du décès de son père, Hubert Carteyron.

En 1985, Patrick attire l'attention avec la construction d'un chai de vinification où il met à profit son expérience et ses connaissances pour introduire des équipements de pointe. En 1990, il construit un chai d'élevage du vin en barriques et un chai de conservation des bouteilles entièrement climatisés, puis continue dans les années suivantes d'investir massivement dans les équipements de production de pointe, d'abord avec un système de pressurage, suivi d'une machine de tri.

C'est tout particulièrement à partir de 2005 qu'il commence à déployer ses efforts du côté des problèmes liés à l'environnement et à la santé du consommateur, en aménageant notamment des équipements de traitement des effluents (générés lors du processus de vinification et du nettoyage des machines agricoles) et un nouvel appareil d'épandage pour minimiser l'impact environnemental.

En 2018, il profite de l'acquisition de la certification HVE3 pour se lancer activement dans de nouvelles activités dans les domaines de l'écologie et de la protection de l'environnement.

Ses vignes s'étendent actuellement sur 45 hectares et produisent 12 cépages d'AOC Bordeaux et d'AOC Bordeaux Supérieur. S'y démarque le Natur, un vin rouge sans sulfite ajouté qu'il produit depuis 15 ans. En 2019, il a ajouté à la vente du vin rouge celle du Clairnet Natur dans des bouteilles de style Bourgogne.



Patrick Carteyron. Ses enfants prévoient de prendre un jour la relève de la viticulture familiale. En 2011, il a enfin réalisé son rêve d'acquérir une vigne de Saint Émilion Grand cru, qu'il a commencé à vendre sous le nom de Château La Fleur Penin.



Pour favoriser la biodiversité, Patrick a aménagé le jardin pour que les insectes s'y reproduisent, et a construit ici et là des nids pour les mésanges et les chauves-souris, ainsi qu'une ruche pour les abeilles.



Le Château Penin a été fondé en 1854, et c'est en 1964 que Hubert Carteyron, de la quatrième génération, y a commencé la vente du vin en bouteille.



Le blanc de cette année est vinifié avec des raisins très sains, qui a de volume, de très bonne vivacité avec un arôme très agréable.



Le mur de la salle des visiteurs est décoré de photos de famille et de copies des certificats d'acquisition des premières terres en 1844.



La pureté et la fraîcheur du Natur se retrouvent également dans les autres vins du Château Penin, qui sont tous d'une qualité dont la constance a de quoi rassurer le consommateur. Cela découle sûrement du savoir-faire accumulé par Patrick, qui a derrière lui de nombreuses années comme consultant en œnologie.

7

Vignobles Hermouet

La pureté du goût par le travail soigné

Les Vignobles Hermouet ont été développés par Philippe Hermouet, ingénieur agricole, après avoir épousé Joëlle Roy en 1984 et pris la relève, en 1987, des quelque dix hectares de vignes que cultivait son beau-père, Louis Roy. À l'origine de cette aventure se trouvait le Château Roc Meynard (commune de Villegouge), qu'une seule route sépare de Fronsac. 28 des 38 hectares y sont plantés de vignes, la partie restante ayant un sol à la surface rocheuse par endroits.

Pendant longtemps, les Vignobles Hermouet n'ont produit qu'un vin rouge, l'AOC Bordeaux Supérieur, mais en 2010 et 2011 on y a fait revivre la production principale qu'était autrefois celle du vin blanc, en plantant un hectare de Sauvignon Blanc et un hectare de Sémillon. Ils ont été suivis en 2014, du Château Roc Meynard Grande Cuvée, un blanc entièrement vinifié en barriques. Quant au rouge, il est vinifié en cuves inox puis son élevage se poursuit pendant 12 à 18 mois dans des cuves et barriques. Les bouteilles des Vignobles Hermouet inspirent confiance, leurs vins délicieusement purs étant le fruit d'un procédé traditionnel qui laisse l'empreinte sensible d'un travail très soigné à chacune des étapes. La production du rouge s'y composait jusqu'ici à 95 % de cépages Merlot et à 5 % de cépages Cabernet Sauvignon, mais elle a récemment commencé à se diversifier avec l'ajout de cépages de Cabernet Franc.

La vinification s'effectue au chai du Château Roc Meynard, mais une partie de l'élevage en barrique se fait dans la commune de Saillans, au Clos du Roy, distant d'environ 1,5 km. Avec l'augmentation du volume de production se pose la nécessité de plus d'espace pour procéder à l'élevage de manière efficace. C'est pourquoi l'on planifie actuellement la construction d'un chai pour les barriques dans le sous-sol du Roc Meynard.



La résidence de la famille dans la commune de Saillans est une splendide et charmante demeure girondine du 19^e siècle.



Philippe Hermouet (à droite) et son fils Arthur de 28 ans. Celui-ci a étudié le management viti-vinicole à l'École Supérieure de Commerce, suivi d'un stage en Australie sur la fabrication du vin, puis est revenu au château il y a un an et demi pour y travailler et assurer la relève.



La production annuelle de Château Roc Meynard rouge s'élève à environ 60 000 bouteilles, contre environ 12 000 bouteilles de Château Roc Meynard blanc, dont la vinification et l'élevage se font en cuves inox, et environ 2 000 bouteilles de blanc Château Roc Meynard Grande Cuvée, vinifié et élevé en barriques. Les Vignobles Hermouet produisent également quelque 115 000 bouteilles de Fronsac au

Clos du Roy (22 hectares).



Photo du haut : les vignes ondulées du domaine dans la commune de Villegouge jouissent d'un microclimat particulier. Photo du bas : L'élevage d'une partie du vin Château Roc Meynard se fait dans le Clos du Roy.



Château Boutinet

Combiner la production de vin bio et l'œnotourisme

Comparées aux vignes d'AOC telles que Médoc et Saint-Émilion, celles de Bordeaux sont encore peu onéreuses. C'est pourquoi le rêve d'acheter et de reconstruire un de ces châteaux qui ont perdu leur renommée d'autrefois représente un défi relativement facile à relever pour les intéressés. C'est à ce genre de projet de rêve caressé avec une passion ardente que correspondait, en 2011, l'acquisition du Château Boutinet par Nathalie Escuredo, qui travaillait comme guide et interprète d'œnotourisme, et par Jérôme Depoisier, qui, avec sa formation viti-vinicole, travaillait dans des propriétés de Saumur Champigny et Pomerol.

Il se sont rencontrés à la Faculté d'œnologie de l'Université de Bordeaux, dans un cours de dégustation et de vinification pour adultes qui se donnait deux fois par semaine. Nathalie souhaitant se lancer en œnotourisme dans son propre château, et Jérôme caressant l'idée de produire son propre vin, leurs rêves se combinaient parfaitement et ils se sont donc aussitôt lancés ensemble dans cette aventure.

La propriété dont ils ont fait l'acquisition s'étendait sur 28 hectares, dont environ 12 hectares de vignes. Les bois et prairies peuplés de cerfs, renards et sangliers y étaient d'un grand attrait pour ce couple désireux d'y déployer l'œnotourisme, avec le rêve d'y redonner leur forme d'antan aux ruines du château du 18^e siècle, dont il ne restait plus que les murs.

L'ancien propriétaire en ayant confié la gestion à la coopérative au début des années 1960, le Château Boutinet n'avait ni renommée ni circuit de vente. Il a donc fallu partir de zéro. L'année de l'acquisition de la propriété, le couple a reconstruit une partie du château pour y aménager un petit chai de vinification. Mais la vente du vin est difficile : même aujourd'hui, seuls 3,5 hectares sont vinifiés au château, le reste de raisins sont livrés à la coopérative.

Pour le futur, Nathalie et Jérôme prévoient d'augmenter leur production de vin blanc. Ils ont planté des cépages de Chardonnay et de Chenin Blanc, qui deviendront les vins de l'IGP. Pour cela, explique Jérôme, ils devront renforcer leurs équipements de vinification et augmenter graduellement la production du château pour s'émanciper de la coopérative.



De droite à gauche : le Clairnet de Boutinet (environ 4 000 bouteilles par année, sur l'étiquette duquel est dessiné Jériko, le fidèle compagnon canin du couple) ; le Château Boutinet (environ 4 000 bouteilles par année), vinifié et élevé en cuve ; et le Thalie

de Boutinet (environ 2 000 bouteilles par année), cuvée spéciale de rouge élevée pendant 15 mois dans des barriques vieilles d'un an.



Une yourte d'une centaine de mètres carrés et d'un poids d'environ cinq tonnes a été construite dans un coin du vignoble. C'est là que se déroulent notamment les dégustations et les cours de yoga donnés par Nathalie.



Photo de droite : Une cuve est installée pour le clairnet dans le petit chai de vinification. Une fois sa couleur obtenue par macération à froid, ce vin de goutte est vinifié à environ 16 °C. Photo de gauche : Le rêve de Nathalie et Jérôme est de reconstruire ce château en ruines du 18^e siècle et d'y aménager des installations

d'hébergement pour l'œnotourisme.



Nathalie, née à Bordeaux, travaille comme guide et interprète d'œnotourisme depuis 1997. Jérôme, né à Libourne, a grandi dans le vin avec son père, qui a travaillé comme manager pendant 40 ans au Château Léoville Las Cases, dans le Médoc.

Château Croix-Mouton

Pour un vin de tous les jours de grande qualité et facile à boire

Le Château Croix-Mouton se trouve dans la commune de Lugon, sur la rive droite de la Dordogne, à l'ouest de Fronsac. Tout comme le Château Monton Rothschild de la commune de Pauillac, il est situé sur un petit plateau, d'où on dit qu'il tire son nom de « mouton » (petite colline).

La renommée du château déclinait depuis le changement de propriétaire au début du XX^e siècle, mais Jean-Philippe Janoueix l'a redressée lorsqu'il en a fait l'acquisition en 1997 pour le reconstruire. Aux 17 hectares initiaux du vignoble du Château Mouton, il a ajouté les 50 hectares adjacents du Château Le Conseil, renommé son domaine « Château Croix-Mouton », puis acquis encore d'autres vignes adjacentes pour finalement étendre son domaine sur 75 hectares.

Le sol, argilo-limoneux, est particulièrement riche en magnésium. On y cultive 96 % de Merlot, 2,5 % de Cabernet Sauvignon, 1 % de Malbec et 0,5 % de Petit verdot. Les principales productions sont le « Château Croix Mouton » (environ 450 000 bouteilles par année) et la « Réserve du Château Croix Mouton » (200 000 bouteilles), mais la gamme comprend aussi, notamment, le « Château le Conseiller » issu des raisins du Lieu-dit Le Conseiller, et le « 20 mille » (environ 5 000 bouteilles), cuvée spéciale faite à partir d'une vigne à plants espacés de seulement 80 centimètres, à raison de 20 000 plants par hectare. S'ajoute à cela la production expérimentale d'environ 20 000 bouteilles de vin sans dioxyde de soufre. La production s'était jusqu'ici limitée au vin rouge, mais depuis cette année elle s'étend aussi au blanc et au rosé à titre expérimental.

Selon Jean-Philippe, les producteurs d'appellation Bordeaux, complexés face aux grands crus classés, ont jusqu'ici essayé d'imiter ces vins de luxe alors qu'ils pourraient vendre leur vin partout s'ils revenaient à la production d'un vin de tous les jours, facile à boire.



Le chai de vinification été agrandi il y a environ sept ans pour y aménager de toutes nouvelles cuves inox, d'une capacité totale de 2 200 hectolitres.



Les étiquettes du « Château Croix-Mouton » portent chaque année un label en forme de M modifié. Depuis 2010, toutes les bouteilles ont un bouchon de liège DIAM.



La vinification du rouge se fait dans une plage de 26 à 27 °C, et la fermentation malolactique dans des cuves avec des chips de chêne.



Jean-Philippe Janoueix (à gauche) représente la quatrième génération de Janoueix. Après l'obtention d'un MBA aux États-

Unis, il devient indépendant en 1994. Son fils aîné Joseph (à droite) complète actuellement sa dernière année d'études à l'École de Commerce à Bordeaux.



Les essais de fabrication d'un rosé ont commencé cette année. L'objectif est d'atteindre le même niveau de qualité du rosé de « Domaine Ott ». La vinification et l'élevage se font en barriques de 500 litres, avec trois bâtonnages par jour.