



Le Château Léognan dans la région des Graves: enfin un «vrai» château! L'histoire de son propriétaire, Philippe Miecaze, tient du conte de fées. PTS

A Bordeaux, châteaux à surprises

VINS • Du Bordelais, on connaît surtout le classement des «grands crus»: c'est l'arbre qui cache la forêt. Visite à quelques «jeunes châteaux» de la région des Graves et de Pessac-Léognan.

PIERRE THOMAS,

DE RETOUR DE BORDEAUX

Ce fut le buzz du milieu des vendanges, entre la récolte des raisins blancs et rouges, pendant les pluies d'équinoxe: les Américains allaient «voler» l'appellation «château» chère aux Français. Après une levée de boucliers, l'Union européenne a préféré remettre cette demande «bilatérale» sous la pile. En attendant qu'elle réapparaisse.

Pour le président du Syndicat des vins de Graves, Dominique Haverlan, «les vins de châteaux sont à Bordeaux». Le cocorico vaut quelques bémols. Car il y a longtemps que la notion de château recouvre une réalité qui n'a rien à voir avec un monument historique. En fonction du droit des marques, on peut même déposer un nom commercial avec cette mention, partout dans le monde. En France, comme en Suisse d'ailleurs, pour la faire figurer sur l'étiquette, il faut disposer d'un domaine en appellation d'origine contrôlée (AOC), vinifier la vendange séparément et, dans certaines AOC, sur place.

«Château» pour Chinois

Pour Bertrand Amart, ce sera chose faite dès l'an prochain. Pour l'instant, ses cuves sont dans un ancien chai, à 12 km à vol d'oiseau de ses 7,5 ha de merlot (60%) et de cabernet sauvignon (40%), plantés sur un plateau de «graves», une terre pauvre, de graviers grossiers, qui fait le sel des vins de la rive gauche de la Garonne.

Bertrand et son épouse, Emmanuelle, se sont rencontrés dans une formation en commerce des vins: il est fils de viticulteur-fermier d'un château de Saint-Emilion, sur l'autre rive, droite, et elle travaille à mi-temps à la banque locale. Avant de «faire le pari d'acheter un vignoble», il y a dix ans, ils ont passé une saison à Napa Valley, le haut lieu californien du vin, et une autre dans la Barossa Valley, en Australie. A 34 ans, Bertrand Amart ne produit que 35 000 bouteilles par an d'un seul vin, créé en 2005.



«Les Chinois ont réclamé que notre vin porte un nom de château»

BERTRAND AMART

Ce rouge, il a décidé de l'appeler Vénus: «C'était une blague, au début. Car le lieu dit ne signifiait rien. On voulait un nom flatteur, qui mette en avant le vin. Vénus représente la beauté, l'amour et incarne la protectrice des sols et des labours.» Sur l'étiquette figurait un V majuscule et une silhouette féminine... jusqu'au jour où des acheteurs chinois ont réclamé une vignette traditionnelle, avec un bâtiment et les mots «Château Vénus» en gras. Les Chinois, c'est la planche de salut de Bordeaux. Non seulement ils achètent du vin, mais aussi des châteaux. Et

donc des vignobles: 600 hectares jusqu'ici, soit à peine 0,5% de la surface totale.

Mais où est le plaisir?

Non loin de là, Thierry Dumas, au Domaine de la Chouette, cultive depuis douze ans 6,5 hectares, avec une associée néo-zélandaise. Œnologue au Château La Tour-Blanche, cru de Sauternes, classé en 1855, qui est aussi une école professionnelle où il enseigne, il se préoccupe davantage du goût que de l'étiquette: «Quel vin fera-t-on dans dix ans? On est allés jusqu'au bout de ce qu'on peut faire en vinification. On a oublié le côté sensitif du vin. On a perdu la notion de plaisir», déplore-t-il. «Depuis 2001, on ne fait plus que des vins atypiques, avec une course à la surmaturation, de la sucrosité, un

manque d'acidité et une absence d'équilibre. Pour Bordeaux, les grands crus ne sont plus des locomotives, mais des fusées stratosphériques».

Derrière (ou sous) la «pyramide» des grands crus de 1855 se cache une réalité, économique, mais aussi gustative. Elle inquiète Pierre Darriet, le directeur d'exploitation du Château Luchey-Halde: «Ces dernières années, nos merlots montaient à 14% d'alcool. Pour les faire fermenter, on a eu recours à des levures du Priorat espagnol.» Ses 20 hectares de vignoble quasiment en ville de Bordeaux sont un mira-

cle: jusqu'en 1914, il y avait bien deux entités viticoles côte à côte. L'épidémie de phylloxéra, puis la Grande Guerre, ont eu raison du domaine, annexé par l'armée. L'Etat l'a rendu à une école technique agricole: «Nous ne sommes pas un domaine expérimental, mais nous bénéficions de toutes les avancées technologiques», précise Pierre Darriet. Les premiers vins de ce renouveau sont sortis en 2002, un millésime en 2, difficile. Comme 1992 et peut-être 2012, qui lui permet d'affirmer: «Ici, à Bordeaux, la biodynamie ne peut pas résister à la pression parasitaire.» (lire l'encadré) Mais il ajoute: «Nous visons zéro résidu dans nos vins et le label ISO 4001, soit une démarche environnementale globale, avec une viticulture plus que raisonnée.»

Château, pas grand cru

Ce domaine «citadin» a le même œnologue-conseil, un ancien du Château Haut-Bailly, prestigieux grand cru classé des Graves, que le Château Léognan. Voilà un «vrai» château qui, pourtant, sur ses étiquettes a privilégié deux colombes entourant un ciboire, le symbole de la résurrection. Son histoire tient du conte de fées: venus de Paris et de la technique médicale, les Miecaze décident de changer de vie. Ils tombent sur cette propriété par les hasards d'internet.

Hormis un château, reconstruit au fil des siècles, un parc arboré, un étang, il y a aussi 7 hectares de vigne. Le prestigieux voisin, le Domaine de Chevalier, qui les cultive en fermage, serait prêt à les acquérir... Mais la propriétaire veut vendre en bloc. Philippe Miecaze décide d'acheter le tout et de construire son propre chai et d'aménager quatre belles chambres d'hôtes dans la demeure.

Dès le millésime 2007, il n'élabore qu'un vin, un rouge structuré, à base de 60% de cabernet sauvignon et de 40% de merlot, à l'inverse de la tendance du merlot dominant et plus immédiatement flatteur. Pirouette du destin, le nectar, qui entrait dans le «grand vin» du cru classé de Chevalier, gagne certes un «vrai» château, mais perd son droit au grand cru! Sans grand espoir de le reconquérir: depuis 1959, les Graves ont refusé de revoir leur propre classement régional. Au contraire de Saint-Emilion, qui, tous les dix ans, reprend le dossier: cet été, la promotion de Pavie et d'Angélus au sommet de la hiérarchie, à l'égal d'Ausone et de Cheval-Blanc, a fait couler beaucoup d'encre. I

MUSICOTHÉRAPIE POUR LA VIGNE?

A Bordeaux, la table de tri ou ses dérivés mécaniques et optiques, est devenue la règle dans tous les domaines. En 2012, le tri des raisins s'impose (en Suisse aussi). Car l'année a malmené les vigneronnes: d'abord, la fleur est mal passée, avec des raisins millerandés (non fécondés), puis, très tôt, des attaques de mildiou, parfois un peu d'oïdium, deux champignons dangereux pour la plante. Durant l'été très sec, les raisins ont développé une peau très épaisse, une excellente protection contre la pourriture grise, voire acide, qu'engendre la pluie en automne... Affirmer que la vendange 2012 sera «hétérogène» est un doux

euphémisme. Ajoutez-y, à Bordeaux, les maladies dégénératives, comme l'esca et l'eutypiose, et l'apparition de la cicadelle, des fléaux qui mettent à mal la viticulture. Que faire? Les OGM, en sélectionnant des plants résistants, pourraient être appelés à la rescousse. Leur expérimentation renvoie à un débat de fond, loin d'être tranché. En attendant, au Château Magence, des «boîtes à musique» diffusent des séquences sonores dans les vignes, pour stimuler la résistance des cepes, selon les principes de la mécanique ondulatoire. Paraît que ça ne fait pas de mal... et même du bien à la vigne! PTS



Une table de tri, avant que le raisin ne tombe dans l'égrappoir. PTS

LIVRES

Où observer les «pipole» à table

ANTOINE RÛF

On sait beaucoup de choses par les médias sur nos amis les «pipoles»: ce qu'ils pensent sur quoi, ce qu'ils portent sur eux, où ils vont en vacances, à quels cocktails ils ont amené leur époux(se), comment ils s'hybrident (pour celles et ceux de classe mondiale).

L'observation directe, elle, reste plus délicate que la chasse au dahu sur les pentes du Loch Ness. Et nettement plus onéreuse, vu le genre de biotopes que les pipoles fréquentent habituellement. Heureusement, Isabelle Bratschi facilite la vie du naturaliste-amateur en dévoilant les quatre-vingt tables où autant de pipoles romands ont leurs habitudes alimentaires.

Dans le canton de Fribourg, par exemple, si vous voulez observer le Jean-Claude Biver, il convient de monter à la buvette de la Saletta, au-dessus des Pacots. Pour un repas face à Jean-Claude Henguely, choisissez plutôt le Péroles, sur le boulevard fribourgeois du même nom. Pour causer poissons avec Michel Roggo, les Trois-Tours de Bourguillon s'imposent. La cinéaste Ursula Meier, elle, avoue tomber par terre devant les fondues du Cercle de l'Agriculture de Châtel-Saint-Denis, ce qui vous permettra de la filmer à l'aise.

En tout, la journaliste Isabelle Bratschi a choisi 80 personnalités déclarant leur flamme à autant de chefs, d'hôtesse et de petits coins charmants, du chalet d'alpage au trois toques Gault-Millau à travers toute la Romandie. I

> Isabelle Bratschi, «Les tables préférées des personnalités en Suisse romande», Editions Favre, 189 pp.

EN BREF

HISTOIRE AMOUREUSE ET GOURMANDE DU COCHON

PARUTION Gras et fruste, le porc? Michel Vernus pense tout le contraire. La preuve: le Français, professeur à l'Université de Franche-Comté, consacre un livre entier à écrire l'histoire amoureuse (et gourmande) du cochon. De l'Antiquité romaine à la fête de la St-Martin aujourd'hui, il détaille les secrets du cochon dans notre assiette, mais aussi dans la littérature, la religion ou encore... la médecine. Tout cela sans cesser de mettre ses lecteurs en appétit. AMO

> Michel Vernus, «L'habillé de soie, Livre d'or du cochon», Ed. Cabédita, 128 pp.

LE HAMBURGER, ICÔNE MODERNE

ESSAI Est-ce vraiment de la gastronomie? En ce qui concerne le hamburger, ce mythique sandwich devenu icône des Etats-Unis, on dira que cela dépend de comment il est cuisiné. Quant au livre que lui consacre l'historien Josh Ozersky, disons qu'il s'agit plus d'analyse socio-économique que de (mal-)bouffe. Le résultat est étonnant: à travers ce simple morceau de steack haché, l'historien passe au crible un siècle d'Amérique, de l'industrialisation à la mondialisation, en passant par la pop culture. Menu copieux! AMO

> Josh Ozersky, «Le Hamburger, une histoire sociale des Etats-Unis», Ed. Buchet Chastel, 135 pp.