

DE MARGAUX À PAUILLAC En ces terres jansénistes où sévit grave, et parfois austère, le roi cabernet sauvignon, on découvre que les vins savent aussi se faire immédiatement suaves ; la faute à des extractions douces, des prises de bois délicates, des élevages repensés... L'histoire retiendra que dans cette zone habituellement peu concernée par les démarches environnementales vertueuses, quelques vigneronnes et vigneronnes se soucient enfin du matériel végétal et de raisins sains arrivés à maturité. Ou encore de contenants dans lesquels la fraîcheur peut désormais s'exprimer sans honte. Balade médocaine à la rencontre des bio, d'une fringante biodynamiste et d'un aventurier de ciné.

MÉDOC SANS ORIPEAUX (OU PRESQUE)

Garante du renouveau

Il est des Grands Crus Classés en 1855 qui fanfaronnent peu. Ce sont les héros discrets d'un éclatant renouveau des vins médocains. Le Château Haut Bages Libéral – tout juste auréolé d'un Grand Prix d'Or des Trophées de l'Œnotourisme – est certifié AB depuis 2019, et en conversion vers la biodynamie.

On s'y promène entre ciel et eau, monticules calcaires en bord de rivière et rangs de vigne grassement et naturellement enherbés. Ici, on dénombre une vingtaine de variétés de couverts végétaux. On tond sous cavallons et proscrit le labour qui s'apparente à une destruction des sols – vieille habitude des campagnes à remiser au placard. Claire Villars Lurton, propriétaire pédagogue, a placé l'agroécologie au cœur de son dispositif et le catalogue est encore long des belles choses pratiquées ici, qui vont de la sélection massale à l'agroforesterie.

Si nous nous promenâmes longtemps, l'esprit rasséréné dans de beaux chais, aujourd'hui, nous resterons sous une pluie fine à regarder pousser un jardin viticole unique et choyé.

Et dans le verre ? Le Château Haut Bages Libéral, Grand Cru Classé de Pauillac, est un bijou de douceur avec un milieu de bouche qui semble s'étirer à l'infini. Les tannins de ce 2020, déjà éclatants, sont finement granuleux. La marque d'un grand vin en biodynamie ? Claire Villars Lurton en est persuadée, cette méthode culturale est la clé du succès, à laquelle nous ajouterons le savoir-faire d'un directeur de production, Thomas Bontemps, et l'engouement profond pour des expérimentations étonnantes, comme l'élevage des vins en jarres de porcelaine de Limoges !

Cru salivant

Lors du rachat du Château Pedesclaux, en 2009, par le président du Racing 92, Jacky Lorenzetti, les équipes s'attelèrent à reprendre le matériel végétal en main avec l'arrachage d'arpents de vignes non qualitatifs, un inventaire soigné des parcelles et une bascule vers des pratiques plus vertueuses. Des choses qui nous convainquirent qu'il ne s'agissait certainement pas de la danseuse d'un *tycoon*.



Château Pedesclaux, Pauillac

Sous la houlette de Vincent Bache-Gabrielsen, on finit par répertorier 19 types de sols différents ! Aujourd'hui encore, le directeur revendique une approche chirurgicale des terroirs. Effet habituellement tarte à la crème, l'œnophile sera séduit par les chais gravitaires sortis de terre en 2019 et la quiétude hallucinante d'un lieu d'élevage et de production habituellement vilainement ostentatoire. Il serait aux dimensions d'un terroir éclaté, mais tout à fait intéressant et répondrait à la demande d'une approche parcellaire de haute précision. Le bâtiment, conçu par Michel Wilmette, adossé à un monticule non vertigineux du Médoc, est d'une pureté saisissante.

Le Cru Classé en 1855 entame une certification en AB à partir de 2019. Bien entendu qu'ici également la question de la biodynamie sous-tendrait rapidement les pratiques, pour, en particulier, rechercher le beau taux de mycorhization des parcelles conduites selon les préceptes de Steiner. On s'y essaie d'ailleurs avec gourmandise. Pour l'élevage, on privilégie une approche R&D : entre tonnellerie bordelaise, Stockinger ou amphore. Le résultat est tout à fait séduisant et fort peu austère.

Le Château Pedesclaux 2020 présente en bouche un fruit immédiatement éclatant, beaucoup de fraîcheur et un équilibre tout à fait bordelais (si la chose veut encore dire quelque chose !). Ce millésime étonnant, qui donne de petites baies de cabernet sauvignon, peu de jus et un tout petit rendement, présente beaucoup de finesse et des tannins tout à fait moelleux. On reste épaté par le côté tout à fait salivant – iodé – de ce vin. Les embruns, sûrement, de ce bout d'estuaire si proche.

L'oncle Alex

Alexis Lichine, lieutenant du renseignement militaire américain, à Casablanca, en 1942, est un de ces noms dominants qui renvoie inmanquablement à quelques quintaux de secrets et d'histoires que n'aurait pas reniés Michael Curtiz. Une marque sonnante en somme pour un Grand Cru Classé qui passa un peu sous les radars d'un marché domestique.

LA QUILLE

CERES DE HAUT-BAGES LIBÉRAL 2020, AB

Dans le sillage des vins dits naturels, des centaines de cuvées sans soufre ont vu le jour dans un milieu qui jadis comptait pour allié indéfectible ce produit naturellement fongicide. La demande est là d'un public qui, associe, parfois, erronément le sans soufre à des pratiques responsables mais son absence présente surtout un réel intérêt organoleptique pour des vins bien faits.

Château Haut-Bages Libéral, Grand Cru Classé de Pauillac, fait partie des acteurs vigoureusement engagés dans une viticulture promouvant les équilibres faunistiques, floristiques ou la vitiforestierie!

L'élaboration d'une cuvée sans soufre ajouté représente une étape naturelle dans la recherche de vins plus vibrants. Aux grincheux qui avancent instabilité et réduction moche, on opposera ce vin qui propose en bouche d'irrésistibles notes de sureau. La sensation de fraîcheur persiste longuement, encadrée par la finesse

caractéristique des Haut-Bages Libéral. Le terme, parfois galvaudé, de sapidité gagne ici ses lettres de noblesse.

**Château
Haut-Bages Libéral**
18, chemin des Balogues -
Saint Lambert
33250 Pauillac
07 61 48 96 91 /
06 60 27 29 66
www.hautbagesliberal.com

1 Château Haut-Bages Libéral fait partie des membres fondateurs de l'association La Belle Vigne. lbv-france.fr

Prix TTC : 20 €



L'OUVRAGE

CHÈRES BELGES, CHERS BELGES

On devina assez vite que le petit opus de la sommelière et journaliste Sandrine Goeysvaerts avait le beau potentiel de renvoyer dans leur « 22 » les œnophiles et tenants raides d'un patriarcat séculaire.

Au-delà de la faculté de la trublionne à attiser les réseaux sociaux, on rendra hommage à sa volonté pédagogique de déployer en quinze chapitres concis et efficaces les grands thèmes du sexisme, du validisme ou du racisme dans un milieu qui a miraculeusement échappé à l'opprobre et de s'intéresser en particulier à la langue du vin comme un possible outil d'émancipation.

Sandrine Goeysvaerts ouvre son manifeste sur le vin comme symbole de la lutte des classes et convoque à bon escient la linguiste Laurence Rosier, pour qui « de même que la gastronomie reste un modèle, la culture française cultive le paradoxe entre l'esprit franchouillard, la gauloiserie et le raffinement. On se donne ainsi l'illusion fautive de résoudre la lutte des classes ». La dégustation du vin reste bien l'apanage d'une classe.

On s'arrêtera enfin sur l'intéressante incise relative au vocabulaire du vin et son racisme sous-jacent, et s'étonnera avec elle de la forte résistance en France à parler du manque de représentativité dans le milieu du vin et de son besoin d'être décolonisé. Le livre reste jubilatoire

- sapide? - et ouvre, à n'en pas douter, quelques portes sur de beaux sujets d'étude. Chère Belge, merci pour ce salutaire coup de pied de l'âne, que l'auteur de ces lignes, quinqua et blanc, accepte bien volontiers! **Henry Clomons**



**Manifeste pour
un vin inclusif**
Sandrine Goeysvaerts
éditions Nourri Turfu

LE VOGUE

CAFÉ • BAR • RESTAURANT



SERVICES MIDI ET SOIR
ALL DAY BAR & CAFÉ

COCKTAILS
& LISTENING SESSIONS
DU MARDI AU SAMEDI
19H-00H

RÉSERVATIONS
IBOAT.EU/LE-VOGUE

IBOAT QUAI LAWTON BORDEAUX