

## **LETTRE N° 6 sur le vin de Bordeaux le 10 03 05**

Château **TRIANON** Saint-Emilion Grand Cru

Acquis en 2000 par Dominique Hébrard, Château Trianon commande un vignoble de 10 ha d'un seul tenant, au sud-est de Figeac, implanté sur un glacié sablo-argilo-graveleux. Fort d'un passé élogieux -il a été administrateur et copropriétaire de Cheval-Blanc - et épaulé par les propriétaires de Bellefont-Belcier, D. Hébrard nourrit de belles prétentions pour faire revivre ce cru dont l'histoire remonte au XVIème siècle. L'encépagement, 35 ans d'âge moyen, 6000 pieds/ha, apparemment classique rive droite avec 80% Merlot(M), 10% Cabernet Franc (CF), 5% Cabernet Sauvignon (CS), recèle en complément une partie du conservatoire bordelais d'un cépage en voie d'extinction : le Carmenère (5%). Dénommé <<grand vidure>>, signant ainsi sa filiation avec la famille des cabernets médocains, ce cépage est censé apporter à l'assemblage une complexité supplémentaire. 2001 et 2002, premiers millésimes en bouteille, se caractérisent par un vin bien nourri, au fruit intense et élégant, avec un tanin dense, puissant et mûr, presque soyeux. Le boisé assez présent mais de qualité (60% de bois neuf) devrait s'intégrer rapidement. Gageons que cette présentation d'une belle richesse, au style plutôt moderne, soit propice à un vieillissement long et harmonieux signe manifeste du renouveau de ce finage endormi.

PS : à votre avis comment s'appelle le second vin de château Trianon ?

Château **BELLEFONT-BELCIER** Saint-Emilion Grand Cru

mail: [chateau.bellefont-belcier@wanadoo.fr](mailto:chateau.bellefont-belcier@wanadoo.fr) site : [www.bellefont-belcier.com](http://www.bellefont-belcier.com)

Racheté en 1994 par Messieurs Berrebi et Laguillaumie, rejoints récemment par Dominique Hébrard, Bellefont-Belcier connaît une vraie résurrection au prix d'investissements importants et d'une volonté perfectionniste affichée. Implanté au XVIIème siècle, ce cru s'étend sur 13 ha d'un seul tenant, sur le plateau argilo-calcaire et sur le versant sud de la Côte entre Larcis-Ducasse et Tertre-Roteboeuf. Les vignes de 30 ans d'âge moyen, à 6000 pieds/ha, comptent 60% M, 30% CF, 10% CS. J'ai toujours apprécié (voir Les Bons Bordeaux chez Mollat) depuis le millésime 1991, le style vrai (classique) du vin, reflétant le potentiel de son terroir à travers un vieillissement favorable, vertu fondamentale et souvent oubliée des grands Bordeaux. Et je ne doute pas que les millésimes récents, bénéficiant de la restructuration du vignoble et de la haute compétence oenologique de Dominique Hébrard, puissent entrer dans la cour des plus grands vins de Saint-Emilion. Citons les belles réussites, grand vin de garde, que sont les 2000, 2001, 2002, en attendant avec impatience les 2003 en bouteille dont la dégustation primeur fut de bon augure.

Château **BELAIR** Saint-Emilion Ier Grand Cru Classé (B)

mail : [belair@chateaubelair.com](mailto:belair@chateaubelair.com) site : [www.chateaubelair.com](http://www.chateaubelair.com)

Dans la famille Dubois-Challon (ex-copropriétaire d'Ausone) depuis 1916, Château Bélair a été transmis par legs universel en 2003 à son régisseur Pascal Delbeck, en place depuis 1975. Encadré par Ausone au nord, Magdelaine au sud, à la fois sur la Côte sud (5,5 ha) et sur le plateau argilo-calcaire de la Madeleine (6,5ha), Bélair jouit d'une situation et d'un terroir d'exception. La terre ne suffirait pas à produire un aussi grand vin si les vignes, 80% M, 20% CF, épargnées du gel en 1956, n'affichaient 40 ans d'âge moyen, avec les plus anciennes plantées au début du siècle. Bélair se différencie de tous les grands crus bordelais par la personnalité hors du commun de Pascal Delbeck. Vigneron dans l'âme, vinificateur et dégustateur hors-pair, il cumule savoir et sensibilité, et prêche une philosophie où le bon sens le dispute à de solides convictions. Question culture, Bélair est le seul et unique 1er Cru bordelais en Bio, alors qu'en Bourgogne (Romanée-Conti, Leroy..) ces pratiques d'avenir font florès depuis longue date (voir La Viticulture Bio de JF Bazin chez Hachette). En plein accord avec le propriétaire, Pascal Delbeck entre en religion il y a 30 ans. Il apprend avec des précurseurs (N. Joly, Bouchet..), expérimente in-situ et met au point avec l'ENITA de Bordeaux une nouvelle école Bio : l'Ecodynamie, un compromis entre les principes de Steiner, la lutte raisonnée et l'économie de pollution. Elle consiste, à instaurer au fil des années un écosystème naturel (colonisation des abords par certaines espèces, dynamisation de la vie microbienne du sol..) pour renforcer les résistances naturelles de la plante et permettre l'abandon de la chimie de synthèse - les pesticides tant pestiférés - au profit de traitements inoffensifs pour l'homme à base de solutions et de poudres homéopathiques de substances naturelles telles orties, prêle, osier...Une vigne capable de se défendre, moins sensible aux maladies et aux insectes, apte à produire un vin hygiéniquement meilleur, n'est-elle pas à même d'optimiser les vertus de son terroir ? Même si cela reste à démontrer scientifiquement on a tendance à y souscrire intuitivement. Le discours passionné et argumenté de Pascal Delbeck et la haute qualité des vins se chargent, s'il en était besoin, de nous en convaincre. Question élevage l'engagement n'est pas non plus anodin puisqu'il va choisir ses chênes en forêt avec le mérandier puis fait sécher les mérains au château comme à Lafite, pour mieux contrôler cette délicate procédure. Voici encore un témoignage éloquent du perfectionnisme de cet artiste-vigneron dont le vin ne présente jamais, alors que la rotation annuelle varie de 50 à 70% de bois neuf, un arôme exogène risquant de dévier ou de pervertir la complexité originelle. J'espère que mes lecteurs, amateurs de la grande finesse des Bordeaux, me sauront gré de leur signaler ce que j'ai aimé à Bélair : tous les millésimes dégustés, sans exception, grands ou petits, jeunes ou vieux (jusqu'en 1924 !). J'atteste que ce qu'écrivait A. Danflou en 1867 est toujours d'actualité <<Ch Bélair est le Ch Lafite de la Côte de Saint-Emilion>>. Il mérite de figurer parmi les grands dignitaires du <<grand goût>> classique, archétypal des plus grands Bordeaux et synonyme de long vieillissement et

d'absolu raffinement. Quand on repart de Bélair on emporte avec soi une part du mystère du Grand Vin et un moment inoubliable de bonheur et d'amitié.

Autres productions : Château Dubois-Challon AC Bordeaux rouge et blanc ; Château Tour du Pas Saint Georges AC Saint-Georges-Saint-Emilion que je recommande tout particulièrement -voir Les Bons Bordeaux chez Mollat.

Château **COUTET** 1er Cru Classé Sauternes-Barsac

mail: philippe.baly@chateaucoutet.com site [www.chateaucoutet.com](http://www.chateaucoutet.com)

Fiche signalétique : 40 ha à Barsac (l'une des 5 communes de l'AOC Sauternes qui a le choix entre AOC Barsac ou Sauternes), sur un sol limono-sableux avec sous-sol calcaire ; 90 % Sémillon, 10 % Sauvignon ; rendement moyen 11 hl/ha ; récolte en 6 à 8 passages (tris) avec 80 vendangeurs ; bois neuf 80 à 100 % ; second vin. Philippe Baly, copropriétaire avec son frère Dominique, a abandonné en 1987 sa vie d'industriel en Alsace pour s'installer dans ce site historique acquis un peu par hasard en 1977 par son père Marcel. Pugnace, réfléchi, organisé, avec un sens aigu de la relation, il fédère une équipe motivée et responsabilisée autour de son second, l'homme clé : Bernard Constantin. Ce binôme, l'un porteur de l'expérience et de la tradition vigneronnes d'une importance capitale lors de la cueillette si méticuleuse des raisins (baies) noblement botrytisés, l'autre Philippe Baly tourné vers l'avenir, a réalisé un exemple d'exploitation optimale des potentialités d'un grand terroir. Pour atteindre ce but Philippe Baly a conclu en 1992 un accord de partenariat technique et commercial avec la Baronnie. Sont alors entrepris d'immenses travaux dans la vigne et dans les chais sous la houlette de l'œnologue Patrick Léon. Plus que jamais Coutet, qui appartient aux Lur-Saluces à la fin du XVIIIème siècle, a conservé le <<grand style>> des plus grands vins liquoreux du monde. Ce goût, aussi singulier que mystérieux, combine majestueusement richesse et équilibre, vivacité et extrême finesse, longue rémanence. Depuis 1997 tous les millésimes récents sont grands sans exception mais aujourd'hui mon impression première (voir rubrique primeur), que 2003 à Bordeaux est tout simplement grandiose en blanc sec et liquoreux, se confirme. Si les vins liquoreux peuvent se déguster jeunes ou vieux, Coutet, vin de longue garde, ne sera jamais meilleur qu'au bout de 20 ans. Aussi le Château se réserve-t-il le droit de vendre directement à des amateurs éclairés de petites merveilles telles 1978, 1981, 1983, 1988, et les magnifiques (le mot est faible) 1989 et 1990.

Autre production : La cuvée prestige du château Coutet dénommée Cuvée Madame entre 600 et 1800 bouteilles, produite exceptionnellement en 2001, 1996, 1995, 1989, 1988, 1986, 1981, 1975, 1971.

Le Blanc Sec du Château Coutet AC Bordeaux Blanc

Prochaine lettre sur le vin de Bordeaux (N° 7) à partir du 10 Avril : Château Les Carmes-Haut-Brion AOC Pessac-Léognan rouge ; Château Pontet-Canet Cru Classé AOC Pauillac.