

POMEROL

L'argile, le merlot et les hommes

Petit mais de renommée mondiale, ce vignoble se partage entre Libourne (200 ha) et Pomerol (600 ha) dont le centre n'est pas un village, à peine une bourgade car la vigne occupe tout le territoire. Son histoire est récente : les courtiers bordelais ne commencent à citer les vins de Pomerol qu'à la fin du XIXe. Au siècle suivant, sous l'impulsion de Corréziens inspirés, la réputation du vignoble se confirme.

Pomerol ressemble à un plat pays mais en réalité on découvre de douces déclivités qui remontent vers le nord-est. Le terroir repose sur un plateau modelé dans les assises tertiaires de la molasse (1) calcaire, entre 26 et 40 m d'altitude à Pétrus. Au quaternaire, par le jeu alterné de dépôts alluviaux et éoliens, le profil se modifie de façon hétérogène. En haut du plateau, peu nanti de graves, la molasse à nu foisonne et se désagrège en argile (noire, bleue...) qui se mélange au sable et au limon, constituant en profondeur jusqu'à 60 % de l'horizon. L'argile en forte proportion n'est certes pas l'apanage des plus grands terroirs viticoles, mais celle qui colonise le sous-sol de la haute terrasse de Pomerol est spéciale par sa forte proportion de *smectite*, au très haut pouvoir d'absorption et de résorption ; une exception géologique dans le profil des terroirs bordelais. En phase de retrait, l'été, les racines s'insinuent et vont chercher de la fraîcheur en profondeur, alors qu'en phase de gonflement, elles sont comprimées jusqu'à la section, pour se reformer ensuite. Cette argile particulière qui fonctionne comme une éponge, reproduit parfaitement l'hydrologie spécifique - jamais trop d'eau mais toujours assez - des plus grands terroirs viticoles, où sont associées les deux vertus cardinales pour élaborer des vins fins : précocité et mûrissement lent. Quand on s'écarte de l'épicentre, la grave, d'épaisseur variable, ceinture le mamelon argileux. Au sud, elle est en continuité avec les grands terroirs de Saint-Emilion, et en descendant vers Libourne et la N 89, elle s'enrichit de sable. Dans cet éventail de terroirs, le merlot s'est imposé, principalement sur les horizons froids à forte proportion

argileuse. Dans ce substrat, il sécrète des vins comme nulle part ailleurs où il est implanté. Les parcelles plus chaudes, dotées de graves, autorisent et même imposent parfois, en complément souvent magistral, les cabernets, principalement le franc.

Il est convenu de reconnaître aux vins de Pomerol une grande richesse assortie de la plus belle délicatesse, jusqu'à les qualifier, à l'excès, de « féminins », de « bourguignons » ou même de « courtisans ». Ces caricatures ont à voir avec la forte présence du merlot, plus aimable que ses congénères les cabernets, surtout dans les terroirs plus légers où l'argile se raréfie. Mais ce stéréotype du goût ne convient pas forcément aux finages les plus nobles, dont les vins peuvent présenter l'apparence des plus grands médocs ! Déroutant à l'aveugle, mais passionnant !

Peut-on en quelques mots évoquer le vin de Pomerol en général ? Du pourpre au rubis, la couleur est foncée et d'une belle brillance. Cette « noblesse de robe » invite le dégustateur. Selon le cru et le millésime, une large palette se dévoile, dominée par les fruits noirs (cassis, groseille, mûre...) et des arômes de maturité (café, caramel, cacao, réglisse, toasté, cannelle...). Avec l'âge, le bouquet s'enrichit de notes florales, de musc, de venaison, de tabac... et même de truffe ! et tout cela dans une distribution harmonieuse et renouvelée. Quelle extase de démêler l'écheveau de senteurs inédites et évolutives d'un pomerol à son acmé ! Ce mystère olfactif, témoin des plus nobles origines, commande d'en savoir plus... Au palais, la structure s'impose et dévoile sa chair généreuse. Elle roule majestueusement sur les papilles, délivre son arôme élégant et dépose sa matière tannique ferme et soyeuse à la fois ; une flaveur délectable et durable. Un vin de Pomerol n'est jamais meilleur qu'après 5 à 10 ans. Une lente alchimie assouplit le corps et enrichit l'odeur. Le goût et l'arôme fusionnent dans des enchaînements harmonieux auxquels participe, au premier chef, le raffinement tactile du tannin. Des vins vieux légendaires authentifient l'éminence des grands terroirs de Pomerol et leur appartenance au gotha bordelais, sans pour cela qu'un classement soit en vigueur.

(1) grès mélangé à de l'argile et du quartz

L'influence des Corrèziens

L'histoire de Pomerol a connu un tournant récent avec l'arrivée des Corréziens, juste avant la guerre. Des pionniers (Audy, Janoueix, Moueix...), qui ont senti les premiers, J-P Moueix en tête, l'énorme potentiel de ces terroirs méconnus. Propriétaires, fermiers ou distributeurs exclusifs, les Etablissements J-P Moueix contrôlent aujourd'hui une vingtaine de crus, en Libournais et principalement à Pomerol avec l'icône des lieux, Pétrus. Ses héritiers, assistés du grand œnologue J-C Berrouet, perpétuent l'œuvre du père fondateur dans la pure tradition élitiste du goût classique des vins, celle qui exprime au plus juste le potentiel remarquable de ces tenures. Une influence heureuse à laquelle contribuent d'illustres commensaux pour que l'ensemble des vins de l'appellation soit le reflet du terroir. Cet esprit de vérité et de grandeur ignore la modernité et tous ses artifices. Au gré des millésimes, on reste dans la mesure, dans l'équilibre, pour ne rien cacher de la finesse immédiate des vins, ni altérer leur remarquable pouvoir de conservation.

NB AOC POMEROL : 800 ha ; 146 viticulteurs ; 5 ha en moyenne ; 80 % merlot, 15% cabernets francs, 5 % cabernets sauvignons

CHATEAU PALMER

UNE TRADITION ECLAIREE POUR UN CLASSICISME D'EXCELLENCE

Après Issan, sur la célèbre route des châteaux du Médoc, on distingue, au loin, drapeaux au vent, l'imposante bâtisse de château Palmer, édifiée en 1856. Comme une invitation adressée à tous les amateurs de la planète à venir découvrir ce cru de légende. Car sur le plan historique, Palmer est bien servi. Déjà connu au 18^{ème} sous le nom de château de Gasq, il est acquis en 1814 par le Major Général Charles Palmer qui, à l'instar d'autres Anglais déjà installés en Médoc (Brown, Kirwan, Barton...), va faire apprécier le Palmer's claret à l'aristocratie londonienne et s'attacher à agrandir le domaine. Sa vie

romanesque, ses mauvaises affaires et l'invasion de l'oïdium l'obligent à céder sa danseuse à la Caisse Hypothécaire de Paris qui revend en 1853 (1) aux banquiers Pereire. Ces mécènes, outre de faire élever le château actuel, n'ont de cesse de compléter, par achats ou échanges, ce qui aujourd'hui constitue le terroir d'élite de Palmer (30 ha). La double offensive du mildiou, et du phylloxéra ainsi que la crise de 1929, contraignent les Pereire à vendre en 1937 à quatre négociants bordelais. Qu'il s'agisse des Chardon, puis des Bouteiller à partir de 1950 (Jean puis Bertrand associé à Philippe Delfaut) et, depuis 2004, de la nouvelle équipe sous la houlette de Thomas Duroux, les responsables successifs ont eu en commun de pratiquer la politique d'exigence inspirée par les divers propriétaires. Fort d'une expérience dans divers vignobles européens, Thomas Duroux n'a pas la prétention de faire la révolution mais d'offrir sa compétence, à la vigne et au chai, pour révéler, avec encore plus de précision, l'essence même de ce finage : le goût classique d'un grand bordeaux qui irradie sa discrète complexité.

Le vignoble, presque d'un seul tenant, se partage entre les communes de Margaux (15 ha dont une partie mitoyenne de Ch. Margaux) et de Cantenac (35 ha). Les légères ondulations du relief, ces fameuses croupes de graves (2) dites de Günz, étalées au quaternaire en terrasses plus ou moins érodées, servent de support à tous les grands crus médocains et particulièrement à ceux qui « regardent la rivière » comme Palmer. Pauvreté (argile < 30%) et perméabilité du sol, associées à une très forte densité de plantation, contribuent à l'enfoncement des racines – d'où la tolérance optimale vis à vis des variations climatiques - et à l'ascèse de rendements naturellement faibles (20 à 40 hl/ha). La proximité du fleuve écrête les excès thermiques et favorise la précocité de la végétation puis de la maturation des raisins. La surface assez importante du vignoble et la complémentarité des cépages - dont les proportions dans le vin varient selon les millésimes - offrent les meilleures possibilités d'assemblage qui soient. Quatre mois après la récolte, un comité restreint déguste les nombreux lots isolés à la vendange pour les distribuer judicieusement. Avec l'objectif d'un vin de garde à maturation lente, on privilégie souvent dans le grand vin le cabernet-sauvignon (CS), entre 55 et 60%, par rapport au merlot (M), entre 35 et 40%, auxquels on adjoint, de plus en plus, le petit-verdot (PV) pour sa trame serrée et sa

vivacité. L'Alter Ego, le second vin, se veut être une autre expression (un « autre moi ») du terroir de Palmer, avec moins de rigueur, plus de merlot, moins d'extraction et un élevage plus court, pour une évolution plus rapide, complémentaire de son aîné dans la cave de l'amateur.

Les connaisseurs de par le monde ont toujours loué, particulièrement après 10 ans de vieillissement, le caractère raffiné des arômes (jamais prononcés) du vin de Palmer, son équilibre souverain, sa saveur ferme et veloutée conjuguant longueur en bouche et suprême distinction. Le grand style de Palmer émerveille les sens dans les grands millésimes - 1945, 1947, 1961(3), 1966... 1989...comme le fera le sublime 2005 - mais il peut se révéler également exceptionnel dans des millésimes moins cotés en rive gauche - 1950, 1960, 1970, 1971, 1975, 1983, 1985... - et enfin très remarquable, « comme un hommage rendu au terroir par la persévérance des hommes », dans des millésimes réputés difficiles : 1980, 1984, 1987, 1991, 1992, 1993, 1994 ...

Ce constat de régularité de la qualité du vin, toujours dans l'élégance, est la preuve intangible de la grandeur de Palmer. Les hommes qui président à ses destinées ont toujours su s'effacer derrière la nature - la vérité du terroir - et respecter les conditions de chaque millésime. Palmer est incontestablement au sommet de son AOC ; son assimilation dans la hiérarchie, à un « super second cru », trouve sa légitimité dans le fait, que certaines années, on peut le comparer à son plus proche et illustre voisin, château Margaux.

(1) ce changement de propriétaire alors que le cœur du terroir n'est pas entièrement constitué explique, en 1855, le classement de Palmer en 3ème rang de la hiérarchie..

(2) cailloux roulés par les glaciers (Garonne et Dordogne), de toutes les couleurs : lydienne, quartz
quartzite, chailles, grès, agatoïde, calcédoine...

(3) en 2005, dans un grand hôtel de Macao, Philippe Delfaut a dégusté ! et rebouché avec des bouchons neufs, 500 bouteilles de 1961.