

## L'Appellation Pessac-Léognan vue autrement ;-)

Quand on pense à « Pessac-Léognan », AOC portée sur les fonds baptismaux en 1987, on pense naturellement aux Vins de Graves, à ses 16 Crus Classés en 1953 et 1959, et bien entendu à Château Haut-Brion, son 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé en 1855. Les 75 Châteaux et Domaines qui la composent portent des noms enchanteurs inscrits dans la mémoire collective. A partir de ce constat tant historique que numérique, on serait enclin à croire que tout ce petit monde est bien figé, voire immuable, et qu'il n'y a plus guère de place pour le changement ou la nouveauté, comme si tout était dit. Une visite au cœur de cette appellation m'a fait prendre conscience du contraire ...

**Grands Vins de Graves**

**PESSAC-LÉOGNAN**

**Appellation Pessac-Léognan Contrôlée**

### 1<sup>ère</sup> étape: Château Léognan.

Comme entrée en matière, on ne pouvait mieux faire! En effet, Mr et Mme Miecaze, encore récemment industriels dans l'imagerie médicale, ont tout quitté à Paris pour acheter ce Château romantique du XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècle, au nom bien évocateur de l'Appellation, et les 5,6 ha de vignes plantées en 1989 par Olivier Bernard (du Domaine de Chevalier lui-même). En un temps record, avec beaucoup de goût et de chance, Mr et Mme Miecaze ont réussi le pari de restaurer le château, d'aménager des chambres d'hôtes, de construire un tout nouveau chai (qui manquait cruellement à l'exploitation), de marier leur 2<sup>e</sup> fille dans la chapelle du château (dont le carrelage a été choisi comme motif pour figurer dignement sur l'étiquette) et de produire leur premier millésime 2007, encore jeune, mais déjà plusieurs fois remarqué dans la presse et qui, gageons-le, tiendra ses promesses, compte tenu du très faible rendement (25 hl/ha) et de la recherche de la qualité toute inspirée du Domaine voisin de Chevalier et du Château Haut-Bailly.



### 2<sup>ème</sup> étape: Château Mancèdre.

L'histoire de ce Château est tout aussi unique. Jean Trocard, fils de vignerons sur les appellations Lalande-de-Pomerol et Fronsac depuis 15 générations, découvre en 1993 que, sur la propriété de ses grands-parents située de ce côté-ci de la Garonne, se cache un vignoble disparu sous les pins et qui peut prétendre à l'appellation Pessac-Léognan. Sans hésiter, il décide de replanter la vigne, parcelle après parcelle, et de construire un chai hyperfonctionnel dont le style extérieur n'est pas sans rappeler les maisons du Bassin d'Arcachon. Ici, on pratique l'agriculture raisonnée, en acceptant le risque de perdre une partie de la récolte. Une visite dans le vignoble accompagnée de sa charmante épouse Bénédicte et le repas campagnard pris à la table des vendangeurs donnent une idée de la structure familiale et amicale de cette exploitation. Les vins produits sont à cette image, proches de la terre et du travail des hommes (et des femmes).



### 3<sup>ème</sup> étape: Château Haut-Lagrange.

Le Château Haut-Lagrange est lui-aussi une création complète et récente, puisqu'elle date de 1989, même si, en 1764, on y mentionne déjà une implantation de vignes. L'histoire du Château a connu des « Hauts » et des bas, de sorte qu'à peine une semaine avant ma visite, Francis Boutemy décidait de vendre plus de la moitié de son vignoble à son voisin, le Château Larrivet-Haut-Brion, pour se concentrer sur une parcelle de 8,5 ha, en toute sérénité. Loin des effets de Mr Parker, Francis laisse plutôt parler le terroir, privilégiant le fruit et la finesse. Homme de terrain, il peut aussi être ingénieux en construisant des machines à vendanger à la main, dont il a le secret et le brevet. Les vins qui en résultent ne démentissent pas ce que la presse en dit: ils sont fruités, équilibrés, tout en finesse; après quelques années, ils acquièrent une grande complexité tout en gardant cette fraîcheur qui rend ces vins fort aimables.



#### 4<sup>ème</sup> étape: Château Haut-Bergey.

Quoique les origines de ce Château remontent au XVe siècle, nous sommes ici dans une exploitation résolument tournée vers l'avenir : étude systématique des sols, politique sélective et qualitative dans les vignes, enherbement sur sols filtrants, vendanges à maturité phénolique, trieuse optique, petites cuves tronconiques thermo-régulées, chai à barrique climatisé, rien n'est laissé au hasard, mais le plus remarquable est le souci constant de l'équilibre des vins. Mr et Mme Garcin sont aidés en cela par leurs enfants et beaux-enfant, avec qui ils partagent la même passion. Les vins produits, tant sur l'appellation Pessac-Léognan que sur leurs autres propriétés à Pomerol et Saint-Emilion, sont remarquables d'expression, sans manquer de finesse. Du grand art qui place le Château Haut-Bergey parmi les grands vins de Pessac-Léognan.



Au cœur de programme, les journalistes belges et français étaient invités à déguster les millésimes 2006 en rouge et 2007 en blanc, dans le cadre historique du **Château Smith-Haut-Lafitte**. Plus ouverts que les mêmes dégustés six mois plus tôt en Belgique, ces 2 millésimes affichent respectivement un très beau fruité aux tanins fins et une élégante fraîcheur annonciatrice de vins d'équilibre et de longue garde. Difficile de départager les 73 vins proposés, tant la qualité est homogène sur ces millésimes, mais parmi les 16 Crus Classés de Graves, mon coup de cœur va « à tout seigneur, tout honneur » au Château Smith-Haut-Lafitte, tant en rouge qu'en blanc. On est séduit par l'élégance toute féminine qui équilibre parfaitement la puissance et la structure de ces grands vins. Une dégustation récente des Grands Crus de Bordeaux sur le millésime 2007 confirme cette préférence qui n'est pas le fruit du hasard quand on connaît le superbe terroir de graves gûenziennes et le soin avec lequel Mr et Mme Cathiard y travaillent, dans un souci de qualité totale.



Et pour couronner le tout, une visite guidée au **Château Haut-Brion** qu'on ne présente plus, avec dégustation de son millésime 2004 au travers de ses 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> vins. Précurseur dans l'amélioration des cépages par sélection clonale, ce 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé fut le 1<sup>er</sup> à avoir utilisé des cuves de fermentation en inox. La recherche continue de la qualité se retrouve dans ces vins - faut-il le rappeler - exceptionnels.



Je m'en voudrais de passer sous silence le travail d'orfèvre du **Syndicat Viticole de Pessac-Léognan**, qui invitait pour la 1<sup>ère</sup> fois les journalistes belges à vivre ces 3 jours de moments forts au cœur de cette magnifique région aux portes de Bordeaux. Chaque journaliste avait son circuit personnalisé, lui permettant de découvrir, au gré des rencontres avec les propriétaires, une face différente et humaine de cette prestigieuse Appellation. Objectif « pessac-leignement » atteint. CQFD.

Bruno Van Geyseghem.  
OENOCYCLE-NIVELLES