



Portrait : Paul Bordes, le réveil de Château Malleret



Il y a des propriétés que l'on administre. Et puis il y a celles que l'on réveille. Lorsque Paul Bordes arrive au Château de Malleret en 2013, il découvre une belle endormie. Le mot lui appartient. Il résume assez bien l'état d'un domaine qui n'avait pourtant rien perdu de son élégance ni de ses 57 hectares de graves gūnziennes, mis en valeur depuis le Second Empire par la famille Clossmann, dont Aymar du Vivier assure aujourd'hui la pérennité. Dans ce décor, entre l'arboretum dessiné au XIXe siècle et le célèbre haras, restait à redonner une âme contemporaine. Paul Bordes en connaît le potentiel. Son 51e millésime de vinification en 2026 ne constitue pas une ligne de plus sur un CV : c'est une expérience qui permet de distinguer l'essentiel de l'accessoire. Disciple de Jean-Claude



Berrouet, grande figure de l'œnologie bordelaise et longtemps vinificateur de Petrus, il sait que le grand vin commence dans la vigne et se construit dans la précision. Il reprend donc les choses à la racine : vendanges manuelles, sols amendés naturellement, analyses régulières, céréales entre les rangs pour favoriser l'enracinement. Les herbicides sont bannis, les insecticides remplacés par les phéromones et les expérimentations aux UV ouvrent de nouvelles pistes. Avec la Chambre d'agriculture, les essais sur les clones et les porte-greffes explorent de possibles réponses au changement climatique. En collaboration avec l'architecte Sylvain Dubuisson, il imagine un outil à la hauteur : vendange par gravité grâce au nouvel outil technique, cuves béton de 60 à 140 hectolitres, foudres de 40 hectolitres et levures indigènes. Même l'énergie est pensée autrement, grâce aux puits canadiens et à la géothermie. La distinction de cru bourgeois exceptionnel vient couronner cette décennie de transformations où les vins rosés issus d'une approche parcellaire révèlent de nouvelles expressions. Et depuis 2019, 3 hectares sont désormais consacrés au blanc : un terrain de jeu passionnant pour l'équipe. La belle endormie a retrouvé le goût des nuits courtes aux rêves constellés d'étoiles.

Château de Malleret, Rose de Malleret 2025, bordeaux rosé Le bouquet dévoile des fruits blancs et jaunes d'une grande finesse. Délicate, saline et parfaitement équilibrée, la bouche séduit par sa longueur et sa précision. Un rosé élégant et raffiné. 90/100 – 11,50 euros Très bon vin, Plaisir

Château de Malleret, médoc 2025, blanc Les notes florales et les fruits blancs s'expriment dans une bouche longue, harmonieuse et gourmande. Un médoc blanc accessible qui accompagnera parfaitement des poissons en sauce. 92/100 – 19,50 euros Très bon vin, Table

Château de Malleret, bordeaux 2023, blanc Une fine trame minérale accompagne les fruits blancs dans un registre vif et lumineux. Fraîche et équilibrée, la bouche privilégie la buvabilité. 91/100 – 19,50 euros Très bon vin, Plaisir

Château de Malleret, haut-médoc 2020, rouge Les notes de fruits noirs s'enrichissent de délicates nuances épicées. Sapide, profonde et parfaitement structurée, la bouche révèle un boisé en pleine harmonisation. 91/100 – 27 euros Très bon vin, Garde

Château de Malleret, Le Margaux du Château de Malleret 2020, margaux rouge Les notes florales, épicées et de fruits rouges et noirs composent un registre de belle complexité. Longue, fraîche et parfaitement équilibrée, la bouche révèle toute la finesse d'un margaux qui gagnera encore à être aéré. 93/100 – 31 euros Vin de référence, Plaisir