CHÂTEAU DE MALLERET, LA VIGNE ET LE CHEVAL

À quelques kilomètres de Bordeaux se dresse en toute confidentialité l'un des plus beaux domaines du Médoc, doté d'un parc où cohabitent étalons, ceps et espèces botaniques rares. Malgré deux millésimes gâtés par le gel et la grêle, le vignoble a tout pour s'illustrer au prochain classement des crus bourgeois en 2020.

Par **Sylvain Ouchikh**

Le mercredi 15 mai, à l'occasion du salon international du vin Vinexpo, à Bordeaux, le château de Malleret organisait une grande soirée dans son immense parc avec quelques amis vignerons : Château Cantemerle (grand cru classé du Médoc), châteaux Chauvin et Grand-Corbin (saint-émilion grands crus classés), Château Latour-Martillac (grand cru classé de Graves) et, pour égayer les papilles, la maison relativement confidentielle de champagne Philipponnat.

Les convives ne se doutaient certainement pas qu'une fois la majestueuse grille d'entrée franchie, ils allaient découvrir un château du Second Empire, une tour du XVII[e] siècle, un grand pavillon de la même époque et, plus surprenant encore, l'un des plus beaux haras de France. Là, des chevaux galopent dans les herbages, tandis que d'autres profitent des soins d'une balnéothérapie. Ici, ce ne sont pas les hommes et les femmes que l'on chouchoute, mais bel et bien les dizaines de hanovriens et de KWPN (des chevaux de sport) en résidence.

Coupette effervescente à la main, les invités se promènent sur le domaine (près de 350 hectares dont 60 affectés au vignoble) planté de chênes-lièges d'essences rares, de chênes d'Amérique, de ginkgo biloba (arbre vénérable), de séquoias. Tranquillement, ils arrivent près d'un manège à la beauté irréelle avec ses miroirs encerclant totalement la piste. Les cavaliers, à l'image des danseurs étoiles du palais Garnier, s'y mirent pour mieux corriger leur posture. Au sol, le sable est si doux qu'il semble avoir le toucher du velours. Les écuries s'apparentent, quant à elles, à de petites chambres cossues. Ici, le temps est suspendu dans une autre époque, alors qu'à quarante-cinq minutes à peine règne l'incessant tumulte de la gare de Bordeaux-Saint-Jean.

Aymar du Vivier, consultant en communication et commercialisation auprès de sociétés viticoles, veille sur ce patrimoine familial. Il est l'un des descendants des Clossmann, une famille protestante luthérienne d'origine allemande, importants négociants en vins et propriétaires du château depuis 1860. « *Toute ma vie a été rythmée par la vigne et les chevaux. Mon père fut éleveur. Nous avons même gagné le prix de l'Arc de Triomphe avec La Sorellina en 1953* », relate Aymar. Car dans ce château, les chevaux grandissent avec les ceps dans un accord total.

Le Margaux du Château de Malleret, 2014.

Château de Malleret, 2014.

Château Barthez, 2014.

Un terroir original

« *Pour réaliser les vins, nous avons la chance d'avoir un terroir original de graves günziennes. Après une étude pédologique* (analyse des caractéristiques et de l'évolution des sols, ndlr), *nous l'avons divisé en trois parcelles de 20 hectares* », explique Paul Bordes, gérant de la propriété depuis 2013. Ainsi, pour le premier vin, seules les vieilles vignes de cabernet sauvignon âgées de plus de 30 ans sont utilisées et complétées par du merlot et du petit verdot. « *En bouche, le vin se fait élégant avec des touches subtiles de fruits noirs et d'épices douces,* décrit Paul Bordes. *Malheureusement, les deux derniers millésimes ont subi les aléas climatiques. En 2017, le vignoble a été touché à 95 % par le gel. Nous avions beaucoup d'espoir pour 2018. Et, là encore, la grêle du 15 juillet a détruit 85 % de la récolte.* »

Le château produit également Le Baron (un deuxième vin), ainsi qu'un subtil margaux, sur trois hectares de la commune d'Arsac. En dépit de cette malchance, ce cru bourgeois a tout pour franchir une étape et devenir un cru bourgeois exceptionnel en 2020, lors du nouveau classement. Bien conseillé pour la production, depuis 2014, par Stéphane Derenoncourt, l'un des consultants les plus brillants de Bordeaux, le château vient également de se doter d'un cuvier magnifique, dessiné par l'architecte et designer Sylvain Dubuisson (la tour Cartier à Tokyo). Le respect de la nature est omniprésent. Tous les bâtiments sont non seulement certifiés HVE1 et 2 (haute valeur environnementale), mais aussi refroidis, selon le principe de l'énergie passive, par des puits canadiens qui maintiennent une température constante de 13 °C. C'est dans cette atmosphère sereine et saine que les vins sont élevés, sous le regard bienveillant des chevaux.