



Aymar du Vivier et Paul Bordes

CHÂTEAU DE MALLERET

HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

Au milieu des éoliennes contre le gel, les hommes de Malleret peuvent se féliciter du chemin parcouru. Leur cru affiche des tanins riches de promesses.

Le génie de Bordeaux réside aussi dans le fait de se remettre en question perpétuellement afin d'être en adéquation avec son époque. Le Château de Malleret illustre au mieux ce rayonnement enraciné dans sa terre d'origine autant que dans son histoire. Il fait bon flâner dans son grand parc arboré mis en forme sous le Second Empire par Armand-Joseph Ivoy. C'est précisément sous Napoléon III que ce domaine viticole de 57 hectares trouve sa cohérence grâce à la gestion avisée de la famille Clossmann : ses descendants veillent encore en 2020 sur sa destinée.

En première ligne, Aymar du Vivier fait résonner l'âme de ce cru bourgeois à travers la planète. Courtois, doté d'une humour d'une grande finesse, il mesure la tâche accomplie depuis 2013 : « Une année charnière où nous avons engagé à la gestion de la propriété Paul Bordes, un disciple de Jean-Claude Berrouet, puis Stéphane Derenoncourt comme consultant, un duo assurément gagnant. Toutes les constructions que vous voyez ont été entièrement repensées ou créées grâce à l'aide précieuse de l'architecte Sylvain Dubuisson, qui a agrandi et redessiné le cuvier suivant le concept défini par Paul Bordes. » Les bâtiments forment une cour au-devant d'une galerie à claustra de briques. Une ombrière blanche marque l'entrée et protège les deux grandes baies vitrées des nefs intérieures. Sous les armatures de bois blond, on se sent à l'abri du temps qui passe et on file volontiers la métaphore bachique.

« Ces nouveaux chais ont été construits de façon à limiter notre consommation d'eau et d'énergie, ainsi nous utilisons un laveur rotatif pour les barriques. Cela permet également moins de manipulations. Un tel lavage se trouve complété par l'utilisation de cannes UV, une alternative au méchage qui diminue ainsi les sulfites dans les vins ». On réduit aussi les émissions de gaz à effet de serre, les rejets dans les eaux flu-

viales, la pollution atmosphérique et la production de déchets. Évidemment, aucun désherbant n'est utilisé sur la propriété, les produits CMR ont été bannis, les insecticides ont été remplacés par les phéromones selon le principe de la confusion sexuelle. Pour préserver la biodiversité, des haies ont été plantées. « À titre expérimental, des tests de soins de la vigne par UV mis en place pour le millésime 2020 diminuent encore les traitements. Toutes ces démarches autant philosophiques que managériales devraient nous permettre d'obtenir l'ISO 14001 et l'ISO 26000. »

Fier des puits canadiens, Aymar du Vivier ajoute : « Grâce à eux, les chais fonctionnent en énergie passive. On a mis en place également la géothermie ainsi qu'une importante isolation à base de produits naturels comme la laine de bois et les granulats de liège. » L'acheminement de la vendange s'effectue par gravité. Une série de cuves en béton d'une capacité de 60 à 140 hectolitres et des foudres de bois de 40 hectolitres mettent en valeur chaque parcelle pour être plus précis dans l'art de l'assemblage. À l'avenir le cabernet sauvignon y occupera 60 %, complété par 40 % de merlot. « Les vendanges sont manuelles et nous insistons sur l'amendement des sols. Ceux-ci sont désormais analysés tous les deux ou trois ans pour que nous puissions réagir aux problèmes éventuels. Leur drainage est favorisé par le système racinaire en profondeur de céréales semées entre les rangs de vigne. »

Autant de grands travaux ingénieux qui trouvent aujourd'hui leur juste récompense avec l'obtention du titre de cru bourgeois exceptionnel ! Remarquable, le 2016 subtil et caressant étire ses tanins veloutés, et sa finale danse un menuet riche de promesses. Il faut saluer avec autant de respect que d'admiration cette époustouflante réussite à l'aune des derniers millésimes. Une incarnation à coup sûr du renouveau des vins du Médoc... / DENIS HERVIER

MALLERET 2018

« Voici le premier millésime en tant que cru bourgeois exceptionnel ! 2018 fut difficile car la grêle a impacté 80 % de notre récolte. La production ne dépasse pas 9 000 bouteilles. Dommage car il y a là une jolie matière et un fruit complexe mis en valeur par des tanins très soyeux. »

