

Malleret reprend vie

MÉDOC Après une période chaotique, le château de Malleret a investi dans ses vignes et son chai pour revenir avec un vin de qualité sur la table des amateurs

César Compadre

c.compadre@sudouest.fr

Si l'on veut comprendre comment une propriété au beau potentiel a perdu pied et se donne désormais les moyens de rebondir, direction le château de Malleret, au Pian-Médoc (33). « Nous étions plus connus pour nos chevaux que nos vins. Nous avons maintenant un bel outil de production pour revenir dans le jeu », indique Paul Bordes, gérant d'une exploitation où il était venu en 2013 mener un audit.

Un passé chaotique avec des fermiers, des changements d'actionnariat, une absence d'investissements et Malleret rentrait dans le brouillard. Aux mains d'héritiers de la famille Clossmann qui eurent un temps une maison de négoce à Bordeaux, ce cru bourgeois en AOC haut-médoc termine trois ans de travaux à plusieurs millions d'euros.

Un chai high-tech

À la base de la reconquête, 60 hectares de vigne : 100 000 pieds surgreffés (nouveau cépage sur un cep existant), 15 nouveaux hectares plantés et même un vin blanc qui va voir le jour (3 hectares). Une restructuration du vignoble comme on en voit peu. Au cuvier, mêmes investissements XXL : l'architecte parisien, Sylvain Dubuisson, a agencé 50 cuves high-tech, en béton. De contenance variable (60 à 140 hl), elles permettent une vinification précise : chaque parcelle a sa cuve de vinification pour en tirer le meilleur et affiner ainsi les assemblages ultérieurs. L'équipe du consultant, Stéphane Derenoncourt, est



Paul Bordes, gérant de Malleret, au Pian-Médoc, depuis 2013. PHOTO LAURENT THEILLET/« SUD OUEST »

ici aux manettes. Grâce à un astucieux système de marches sous les quatre allées de cuves, elles semblent toutes de la même taille, ce qui donne un effet visuel spectaculaire. Comme l'est la couleur « terre de Sienne » de ces cuves fabriquées en Italie. Une caractéristique, à notre connaissance, unique en Bordelais (1).

En ajoutant un chai à barriques épuré, cette Formule 1 (50 employés) a les clés sur le contact. Mais encore faut-il de l'essence dans le réservoir. « Nous avons gelé à 95 % en 2017 et grêlé à 85 % en 2018 », se désole Paul Bordes. Et le couperet est passé près en mai dernier puisqu'il a fallu investir 20 000 € pour mobiliser trois héli-

coptères et échapper à un gel sévère.

L'atout du haras à chevaux

Dernière étape de la reconquête, le commerce, aux mains d'Aymar du Vivier, membre de la famille propriétaire. Le château - autour de 15 € la bouteille - arrive sur la place de Bordeaux. C'est-à-dire qu'il faut convaincre les négociants que la marque a un avenir. La création d'un second vin, Baron de Malleret, a rehaussé la qualité du premier et le futur classement des crus bourgeois attendu pour le printemps 2020 pourrait redonner un coup de peps.

Malleret a aussi d'autres atouts que le public pourra peut-être dé-

couvrir s'il s'ouvre à l'œnotourisme. La propriété s'étend sur 350 hectares au total avec des bois, des prairies et un parc arboretum de 8 hectares... à tondre toutes les semaines ! Cinq personnes y sont dédiées.

Enfin, le lieu est une référence pour ses écuries abritant 50 chevaux dédiés à la discipline du dressage (12 employés). Les clients du château peuvent prendre un verre avec vue sur les pistes d'entraînement, tout en découvrant un original système de balnéothérapie. Des professionnels viennent du monde entier y bichonner leur monture.

(1) Autre originalité : les cuves ont un interrupteur à l'extérieur qui permet d'allumer une lampe à l'intérieur.