



Château de Malleret *Renaissance en Médoc*

Les investissements considérables entrepris pour remettre en selle ce vignoble à l'abandon l'ont porté au titre d'Exceptionnel au dernier classement des Crus bourgeois.

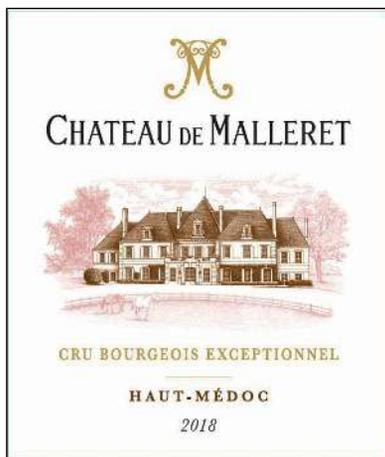
Reportage et dégustation de Pierre Casamayor

De vigne en cave

Vie de château

Le château de Malleret se partage entre deux activités : le vin et le cheval. Un beau château du XIX^e siècle témoigne du prestige des lieux avec ses deux tours isolées, anciennes réserves à poudre ; tout près, un haras cinq étoiles accueille des chevaux de dressage en mal de balnéothérapie. Dans les bâtiments d'époque, les installations dévoilent un luxe qui donnerait envie d'être réincarné en pur-sang. Ces haras ont eu leur heure de gloire dans les années 1950-60, avec des gagnants des prix de Diane, de l'Arc de Triomphe ou du Jockey Club. Aujourd'hui, box de palace, manège théâtral avec son balcon d'où les propriétaires peuvent voir évoluer leur fortune à quatre pattes, salles d'entraînement et de soins avec marche dans l'eau... Cet espace équin a été repensé, rénové et modernisé par Gérald Martinez, ancien "rejoneador", le matador des corridas à cheval. À quand le même investissement pour cajoler les taureaux ?

Pour accéder au domaine viticole, il faut traverser un immense parc riche d'un superbe arboretum avec ses essences d'arbres centenaires, ses allées au cordeau et ses pelouses dignes d'un golf, nous sommes ici dans une de ces demeures de prestige qui ont fleuri en Médoc au XIX^e siècle, lorsque les familles girondines faisaient assaut de luxe et de représentation. Ce parc est l'œuvre de l'architecte-paysagiste du second Empire, Armand Joseph Ivoy, inspiré par les frères Bühler. On y trouve aujourd'hui de rares spécimens vieux de 150 ans : liquidambars élégants, séquoias géants, ginkgo biloba, cèdres du Liban, chênes-lièges non démasclés, magnolia... Une collection exceptionnelle.



Le domaine est mentionné dès le XVI^e siècle comme bien de Pierre Eyquem, puis de divers propriétaires, dont Pierre de Malleret, écuyer du roi Louis XIV. Philippe Frédéric Clossman en fait l'acquisition en 1860 après une période de fermage, ses descendants sont aujourd'hui à la tête de cette propriété familiale. Sa vocation viticole avait été initiée par Vincent Février, qui rachète des terres et agrandit le vignoble. Le domaine compte aujourd'hui 290 hectares de bois et 54 hectares de vignes, dont 49,2 en appellation Haut-Médoc, 3,5 en Margaux et 1,3 en Bordeaux blanc.

REPARTIR D'UNE PAGE BLANCHE

Cette entité viticole va connaître des fortunes diverses, avec des gestions plutôt chaotiques, des gestionnaires différents et des maisons de négoce qui n'ont en ligne de mire que la productivité et n'ajoutent rien à sa gloire. Le vignoble est à l'abandon et, au chai, les techniques vont au plus facile, avec utilisation du turbopigeur par exemple. La reprise en main est l'œuvre de deux hommes : Paul Bordes, qui est chargé en 2013 de tout reprendre à zéro, et Aymar du Vivier, en charge de la commercialisation. Ils font appel aux conseils de Stéphane Deroncourt ; on le voit, on vise haut au Pian-Médoc. Des investissements considérables, à la limite du pharaonique, sont injectés au vignoble comme au chai pour propulser ce cru au firmament de la notoriété. Le dernier des classements des Crus bourgeois en a pris acte et lui a attribué la très convoitée mention de Cru exceptionnel.

Nous sommes sur les premières croupes de graves gūnziennes du sud du Haut-Médoc, en trois parcelles princi-



Paul Bordes et Aymar du Vivier
Ils ne vont pas l'un sans l'autre tant ils sont complémentaires. Paul Bordes (à g.) est un technicien hors pair, mais surtout un meneur d'hommes qui a su entraîner ses équipes dans l'aventure Malleret. Avec l'aide de Stéphane Deroncourt, il a planifié le renouveau du cru. Aymar du Vivier est un descendant de la famille Clossman, il fait rayonner la marque et porte la bonne parole.

La belle évolution de Malleret

Les progrès du haut-médoc

- 2019** (65% cabernet-sauvignon, 35% merlot) Joli fruit frais, menthe, très cabernet-sauvignon; bouche dense, tanins déjà affinés. Il finit épice, bien équilibré entre fruit et boisé. Il dévoile bien le potentiel du cru.
94/100
- 2018** Le vignoble a été grêlé, à peine quelques bouteilles à dominante merlot. Nez plus cuit, avec des notes sauvages, réglissées et grillées; bouche ronde, aux tanins fondus mais marqués par le boisé.
90/100
- 2017** Raisins en provenance de la parcelle de Margaux qui n'avait pas gelé. Notes de bois de rose, avec du fruit mûr; bouche souple, aromatique, avec des tanins bien construits qui le tiennent. Joli vin assoupli.
92/100
- 2016** Millésime vinifié dans un chai provisoire. Un nez sur le fruit frais, avec des notes menthées, de poivre, des tanins plus stricts, au grain perceptible. Il finit épice avec des notes poivrées.
90/100
- 2015** Millésime vinifié dans l'ancien chai. La robe commence à évoluer, un nez classique, avec du fruit rôti, des notes chaudes. La bouche est riche, solaire, avec des tanins épices. Belle finale allongée.
92/100
- 2014** Le nez est un peu végétal, la bouche raide, fermée, peu aimable.
86/100
- 2012** Encore récolté à la machine. Un petit fruit frais, groseille; une bouche aromatique, légère, avec des tanins un peu vifs. Métallique en finale.
88/100
- 2011** Un nez de sous-bois, épices, feuille morte; une bouche plus dense, avec des notes un peu truffées. Tanins épices, grillés. Un style traditionnel qui aurait mérité plus de précision.
92/100
- 2010** Nez plus complexe, avec du fruit, des notes vives. Une bouche dense, avec des tanins encore imposants et une bonne acidité. Il finit puissant et long. Un vin qui exprime le potentiel du terroir.
94/100
- 2009** Un peu austère, pas ouvert, avec des tanins trop extraits, attendre sans trop d'espoir.
86/100
- 2005** Un nez pas très net, champignon, mais on sent le fruit derrière. Bouche fluide, avec des tanins un peu durs. On entrevoit le potentiel malgré les approximations de l'époque. Il sèche en finale.
90/100
- 2000** (magnum) Nez sur le cuir, sauvage, avec un fruité un peu confit. La bouche est aromatique, mais un peu légère, avec des tanins effacés, de l'acidité. Finale crispée.
88/100

Le Margaux du Château de Malleret

- 2016** (83% merlot, 17% cabernet-sauvignon) Un nez assez subtil, un peu cuir et épices, avec du fruit rôti. Une bouche ronde, avec du gras, des tanins poivrés. Long et épice.
92/100
- 2015** Riche, avec une belle matière juteuse, un côté sanguin, du fond. Un beau classique, aux tanins bien fondus.
93/100
- 2014** Frais, avec un fruité vif, floral. Une bouche assez dense, avec des tanins vifs, une longueur sur le fruit épice. Boisé un peu marqué.
93/100

Les efforts menés pour porter ce cru au firmament se sentent. Si 2017 et 2018 ont été affectés par le gel et la grêle, la dégustation du 2019 est pleine de promesses: on assiste à la révélation d'un terroir longtemps resté mal exploité.



De vigne en cave
Château de Malleret



Le domaine compte aujourd'hui 290 hectares de bois et 54 hectares de vignes, dont 49,2 en Haut-Médoc, 3,5 en Margaux et 1,3 en Bordeaux blanc.

pales ; la différence entre les sols est surtout une affaire de finesse de graves. Elles sont profondes, comme en attestent les fosses creusées dans les parcelles, sur le classique sous-sol d'aliôs. Trois hectares et demi se situent dans l'appellation Margaux et donnent naissance à une cuvée nommée Le Margaux du Château de Malleret.

Tout commence par un grand chamboulement au vignoble, on arrache 17 hectares, on complante près de 100 000 pieds, on réoriente l'encépagement vers le cabernet-sauvignon et on élimine le cabernet franc qui sera surgreffé en merlot et carmenère. Le vignoble s'en trouve très rajeuni, même s'il reste de vieilles vignes de cabernet-sauvignon. On plante également un hectare de sauvignon pour élaborer un bordeaux blanc (le 2019 possède un joli nez ouvert, sur des notes de fruits blancs, des agrumes mûrs, au-delà du végétal, avec une bouche très fruitée, intense, et une belle finale expressive, 92/100).

La viticulture élimine tout désherbage et revient au travail des sols ou enherbement, pour arriver en bio sur tout le domaine certifié cette année, avec les traitements idoines et confusion sexuelle. On enseme avec des céréales entre les rangs et on désherbe sous le rang par intercep. Épamprage, échardage, effeuillage côté levant, les rendements sont enfin jugulés. Quant aux amendements, le broyage des bois de taille et le fumier des haras sont là pour y pourvoir, quelle aubaine !

Tout commence par un grand chamboulement au vignoble

Le microclimat est ici gélif, le 2017 est hélas là pour en attester ; on installe des éoliennes qui ont sauvé le 2019. Il est aussi sujet aux orages de grêle, 2018 en est la démonstration, une série de catastrophes alors que les efforts commençaient à payer en retour. Les vendanges sont manuelles, effectuées le matin et transportées en cagettes par camion frigorifique.

UN CHAI BASSE ÉNERGIE

Les efforts ne se sont pas limités à la viticulture. En terres bordelaises, le chai est un instrument de travail mais surtout de prestige. Un nouveau chai est dessiné par Sylvain Dubuisson, architecte bordelais, qui conçoit une bâtisse passive basse énergie avec des puits canadiens. Il y place des cuves tronc-parallélépipédiques trapues en béton thermorégulé dans la masse et alimentées par gravité par monte-charge et d'étonnantes cuves bois montées sans cercles, avec des capacités étagées pour vinifier séparément chaque parcelle. Le raisin arrive sur un système de tri qui associe tables vibrantes et le dernier cri du tri densimétrique qui apporte à la cuve un véritable "caviar de raisin", exempt de tout débris ou grain altéré. Tout est réuni pour obtenir le meilleur, avec des vinifications initiées par un levurage avec trois souches indigènes isolées et sélectionnées, des pigeages pneumatiques, une fermentation à 24° C pour privilégier le fruit.



De vigne en cave **Château de Malleret**



Instrument de travail mais surtout de prestige dans ces terres bordelaises, le nouveau chai, une bâtisse passive basse énergie avec des puits canadiens, a été dessiné par l'architecte bordelais Sylvain Dubuisson.



Après une cuvaison de quinze à vingt-et-un jours, on écoule à la dégustation et lorsque le marc change de couleur. Les jus sont entonnés et les marcs passent dans des pressoirs verticaux. Après malolactique qui s'effectue pour partie en barriques, les vins sont élevés douze mois dans un parc à barriques riche de 30 % de neuf (50 % pour le margaux) avec des soutirages dictés par la dégustation. Le nettoyage des barriques bénéficie d'un traitement par UV, avec élimination du soufre. On ne voit pas très bien quelles améliorations pourraient être apportées à un tel projet.

Mais pour juger de tout cela, il faut du vin. Or, affectés, l'un par le gel, l'autre par la grêle, les premiers millésimes vinifiés dans ce chai, 2017 et 2018, n'ont produit qu'un nombre infime de bouteilles. Il est encore trop tôt pour juger des résultats des efforts

Le domaine en détail

Appellations : Haut-Médoc, Margaux, Bordeaux blanc.

Classement : Cru bourgeois exceptionnel.

Surface : 54 hectares.

Encépagement : cabernet-sauvignon, merlot, petit verdot, sauvignon.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen : 30 ans.

Rendement : 40 hl/ha.

Viticulture : biologique.

Vendanges : manuelles.



entrepris sur le seul millésime 2019, mais sa dégustation est très prometteuse. On assiste à la révélation d'un terroir longtemps demeuré mal exploité. Reste désormais à atteindre l'objectif des 300 000 bouteilles pour un retour sur investissement. ●