

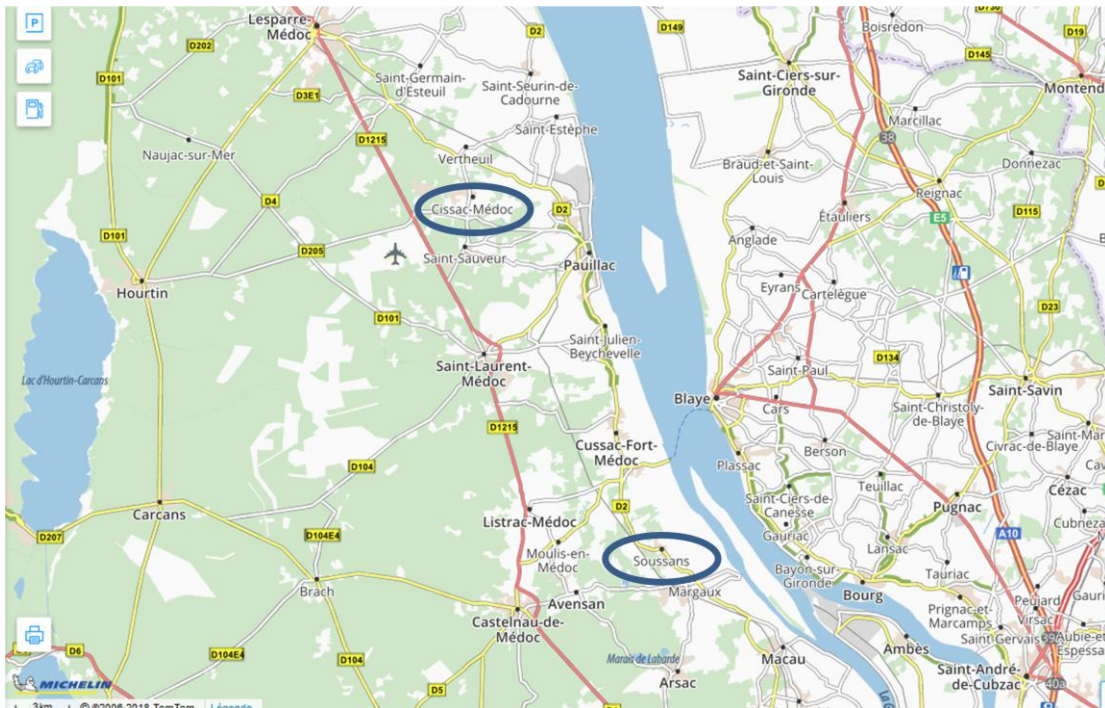


Compte-rendu soirée Haut Médoc Domaine Fabre 28 novembre 2019

32 participants

Présentation par Vincent Fabre

Le vignoble de Cissac Médoc se situe entre St Estèphe et Pauillac. Le terroir est varié : argilo-calcaire avec certaines parties de graves. La géologie de la région doit beaucoup à l'homme : les romains qui se sont implantés initialement, Napoléon III qui a stabilisé la côte en favorisant son ensablement, en drainant les marécages et en plantant la forêt de pins des Landes. Les tempêtes de 1999 et de 2010 ont compromis ce résultat et il a fallu plus de 6 ans pour nettoyer cette forêt des dégâts incroyables provoqués par ce climat bien changeant.



Histoire

Le site de Lamothe remonte au néolithique (-15000 ans). Il fut ensuite le siège d'une vaste villa romaine dont les ruines ont été fouillées. Le vignoble périclita après l'invasion des celtes pour être réhabilité par Aliénor d'Aquitaine et servir de relais sur les chemins de Compostelle. Le château a été construit en 1450 par A. Boulant et le donjon existe toujours. Dans les sous-sols, a été retrouvé le squelette d'un guerrier viking avec tout son armement.

L'activité viticole s'arrêta sous Louis XIV qui ne buvait que du Bourgogne. C'est la ligue Hanséatique qui relança la vigne jusqu'à sa dissolution par les prussiens en 1914. La délimitation des appellations a débuté en 1707 et les noms des lieux-dits ont été fixés en 1876 ; ils sont toujours utilisés. Au XIX^{ème}

siècle, la propriété a été perdue au jeu et le casino de Biarritz en a fait l'acquisition. Le château est devenu un hôtel et ceci se ressent encore dans l'architecture intérieure.

Jusqu'aux années 1960, les français préféraient les vins blancs, surtout les liquoreux (qui ne se rappelle le célèbre verre de Monbazillac au dessert). Les années 70 ont vu le renouveau des rouges et de la santé du vignoble bordelais.

Gabriel Fabre, agriculteur au Maroc, est retourné en France en 1964. A cette époque, le vignoble du Médoc était en ruine et il était planté majoritairement en blanc (65%). L'élevage était une activité importante et beaucoup de vignes étaient en friche. Les installations viticoles de la propriété étaient en très mauvais état et les foudres avaient servi de bois de chauffage. Toute la famille (7 enfants) a participé et le résultat est là.

Depuis, la superficie du vignoble ne fait que croître et les installations ont été complètement rénovées. 80% de la production part à l'export mais la clientèle française n'est pas négligée.

Le domaine Fabre a fait l'acquisition d'une vigne à Margaux sur la commune de Tayac près de Soussans en 2013 à l'ancien propriétaire Jean Luc Thunevin, célèbre viticulteur à St Emilion. La vigne se situe au nord de Margaux. Elevage en barrique neuve.



Viticulture

L'encépagement est Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30% et petit Verdot 10%. Trois cuvées sont élaborées selon l'âge de la vigne. La vendange est manuelle pour des raisons de standing. Les vieilles vignes (72 à 73 ans) font l'objet d'une vinification en fûts neufs. Leur remplacement a débuté vers 2015.

La marque de fabrique sur l'ensemble du domaine Fabre est l'équilibre et tous les vins sont bien balancés entre le fruit, le tannin et l'expression du terroir.

Quelques particularités :

- Les soutirages sont limités pour éviter l'oxydation.
- L'assemblage a lieu avant la mise en barrique et tous les vins passent en barrique sauf le vin nature bien-entendu (60% de barriques neuves).
- Macération longue pour favoriser l'extraction des tannins (comme pour le thé ; plus le temps d'infusion est long, plus le thé est tannique).

- Le vignoble n'est pas en bio car cette stratégie est difficile à maintenir pour chaque millésime dans ce vignoble au climat humide. Ils ne pratiquent qu'un seul traitement de synthèse pour la floraison. Pour le reste, les principes de la culture dite raisonnée sont appliqués. Un vignoble bio a reçu 22 traitements au sulfate de Cu en 2018 contre 8 fois pour les vignes en culture raisonnée. D'autre part, la cicadelle transmet une maladie gravissime car létale et contagieuse. Elle doit être combattue par un pesticide spécifique.
- La technologie révolutionne la viticulture. Des drones équipés de caméras infrarouges permettent de déterminer avec précision la maturité du raisin de chaque pied et d'orienter la date des vendanges, parcelle par parcelle.
- Le réchauffement climatique actuel a des effets bénéfiques sur les vins de Bordeaux et les années médiocres sont devenues très rares (un seul millésime depuis plus de 10 ans en 2013). Le degré alcoolique qui était de 12° pour les cabernets sauvignons dépasse désormais les 13° avec des vins plus amples et structurés. L'effeuillage a été réduit. Le réchauffement climatique a un impact favorable en Médoc et négatif à St Emilion et à Pomerol à cause de la présence de sols argileux. Les fortes chaleurs bloquent la maturation des grappes et induisent des déséquilibres comme en 2003.

♥♥ Fabre de nature 2018

100% cabernet sauvignon avec une macération pelliculaire de 18 jours et un passage en cuve inox. Aucun soufre n'a été ajouté lors de la vinification qui s'avère ainsi difficile à mener. En effet, les sulfites facilitent la fermentation en sélectionnant les bonnes levures. Toutes les manipulations lors de la vinification se font sous gaz neutres pour limiter l'oxydation, avec du matériel stérile.

Vin très fruité et rond, à peine tannique. A très bien fonctionné comme apéritif.

♥♥♥ Château Landat 2015

30% merlot, 60% cabernet sauvignon et 10% petit verdot. Se vend à l'export pour 98% (majoritairement aux USA et en Chine). Macération pendant 4 semaines et élevage en barriques (30% de barriques neuves).

Vin très équilibré et plein de finesse. Fruit au nez et en attaque (cassis et fruits rouges) Très belle rondeur avec des tannins fondus et quelques notes épicées. Parfaite alliance avec l'entrée

♥♥♥♥ Château Landat vieilles vignes 2015

25% merlot, 60% cabernet sauvignon et 15% petit verdot. Les vignes ont été plantées à partir de 1945 et ont entre 63 et 73 ans. Le vin est conservé dans des anciennes bouteilles bordelaises, un peu coniques. 6 semaines de macération et élevé en barriques neuves 100%.

Les caractéristiques de ce vin sont comparables au précédent mais il est beaucoup plus concentré. Il est déjà très bon à boire et le restera pendant de très nombreuses années. Les tannins sont fondus et le boisé vanillé n'est pas perçu. Beaucoup d'intensité et d'élégance.

♥♥♥♥ Château Bellevue de Tayac 2012, Margaux

Récolté par l'ancien propriétaire mais vinifié par la fille de M. Fabre. 70% merlot, 20% cabernet sauvignon et 10% petit verdot (on reconnaît la marque de l'ancien propriétaire originaire de St Emilion).

Très joli fruit pour ce vin très typé Margaux. Vin très droit, équilibré et très élégant avec une bonne longueur et des notes épicées et torréfiées (clou de girofle ?).