

9 participants.

On peut qualifier ce voyage d'intimiste, vu le faible nombre de participants et les quatre défections de dernière minute ou presque.

Domage car :

- Bordeaux est une destination incontournable pour tout oenophile.
- Ce type de voyage est difficile à organiser car les Bordelais de haut niveau n'ont pas besoin de marketing en France pour vendre leurs vins. Il est donc très difficile de trouver des adresses ouvertes le samedi et a fortiori le dimanche. Constaté la désaffection pour ce projet déçoit toujours les organisateurs.
- A neuf, nous avons été obligés (ou presque) de siffler (accessoirement de payer) toutes les bouteilles amenées par notre commentateur qui s'était rendu disponible pour l'après midi et la soirée. Le réveil a été un peu difficile.
- En dessous de dix participants, les frais fixes pèsent lourdement et rendent ces voyages très coûteux.

Néanmoins, il faut remercier Annie Hannedouche de s'être démenée dans l'organisation et d'avoir réussi à prendre contact auprès des vigneron et de M. Gilles Paquereau, maître de chai au château Pape Clément.

Chers membres cépiens : il y a des moments que l'on ne peut pas rater, celui là en faisait partie. C'est une histoire d'émotions que ce pauvre compte rendu ne pourra pas retraduire. Comment rater une visite en Pessac Léognan couronnée par une verticale de Pape Clément sur 17 ans ?

Château de France

Visite et commentaires effectués par Arnaud Thomassin, propriétaire, sous forme d'une présentation originale avec des accents de vérité.

Il s'agit d'une propriété familiale où le père et les enfants sont en nom. M. Thomassin père a acheté cette propriété en 1971, quittant la région de Pontoise où ses terres à betteraves avaient été expropriées pour construire la ville nouvelle. L'achat initial comportait le château fin XVII^{ème} et 20 hectares de vigne autour. Depuis la propriété s'est étendue (40 hectares) après l'achat de plusieurs lots. Le nom Château de France vient d'un lieu-dit France dont l'origine est inconnue puisque l'ex-frontière franco-anglaise passait très à distance de cette région.

Le terroir surtout graveleux (graves pyrénéennes faites de petits cailloux blancs et non graves garonnaises faites de cailloux plus gros et plus colorés) donne la typicité au Pessac Léognan. Les terroirs sablonneux sont réservés aux vins moins nobles et aux blancs. Ces terrains sont gélifs et il est nécessaire de prendre des mesures pour éviter les dégâts du gel au printemps : l'aspersion d'eau est la méthode qui est le plus souvent préférée aux éoliennes.

L'encépagement est en cours de renouvellement. 36 hectares sont réservés aux rouges (40% merlot et 60% cabernet sauvignon) et 8 hectares au blanc avec essentiellement du sauvignon et du sémillon en parts égales. La maturation des cabernets sauvignons est plus tardive que

celle des merlots. L'année 2007 avec son mois de septembre sec et ensoleillé a donc profité au cabernet. Le cabernet est très sensible au mildiou et plusieurs vignobles ont été détruits par la maladie lors de cet été 2007 pluvieux.

Le rendement est d'environ 42 hl/h, ce qui est faible pour la région. M. Thomassin va modifier la taille (6 yeux au lieu de 5) pour augmenter ce rendement.

La vendange est manuelle et le vin est élaboré en suivant les conseils du célèbre œnologue Michel Rolland. La fermentation se fait en cuve de 130 hectolitres après une courte macération à froid. Deux cuves sont réservées au vin de presse qui sera ajouté dans certains vins selon la dégustation avant la mise en fûts. La traçabilité des cuves est complète jusqu'aux contrôles avant agrément. Ceci n'est pas sans poser des problèmes pour les vins de début de gamme. Ainsi, le Bec en Sabot 2006 s'est vu initialement refuser cet agrément avant que M. Thomassin le fasse vieillir avec un peu de copeaux de chêne. Cette technique a permis de donner à ce vin l'appellation Pessac Léognan et non Graves. Clairement, ces dégustations sont très difficiles et il est des vins bannis comme le Bec en Sabot 2006 qui se retrouvent étalon en moins de 24 heures. Il faut beaucoup de concentration et d'objectivité pour ne pas s'égarer dans les méandres du béni-oui-oui qui conduit à déclasser des vins atypiques mais par ailleurs excellents.

Les vins blancs sont élevés en barrique avec un bâtonnage régulier qui rend inutile la précipitation tartrique.

A l'issue de cette introduction, nous avons visité le vignoble, grappillé des petits raisins bien murs et visité le chai. Ceci nous a donné l'occasion de humer des fûts neufs pour y reconnaître les arômes habituels de chêne vanillé et la composante toastée de certaines unités.

Coquillas blanc 2006

50% sémillon et 50% sauvignon. 10 mois d'élevage en barrique de deux vins. Le nez et la bouche sont dominés par le sauvignon. Le vin a de l'ampleur avec un final boisé et quelques notes d'amertume.

Château de France Blanc 2006

60% sémillon et 40% sauvignon. 30% de bois neuf.

Ce vin plus aromatique (fruits blancs et cire d'abeille) présente de la rondeur. Le final est intense sur le boisé mais les tanins sont déjà fondus.

Bec en sabot avec copeaux 2006

Félicitations à M. Thomassin qui nous montre ses vins avec tant d'honnêteté et qui a eu le mérite de nous initier aux vins de copeaux. Le nez est boisé et la bouche est marquée par des tanins astringents qui s'estompent avec le temps mais qui restent en final très durs.

Coquillas rouge 2004

Le nez est flatteur avec des notes de fruits rouges. En bouche, ce vin est charmeur avec du fruit bien lié à des tanins fondus et un final agréable.

♥♥ Château de France 2004

60% cabernet sauvignon et 40% merlot. 40% de bois neuf.

Vin très classique avec un nez et une attaque sur le fruit rouge. En bouche, les arômes épicés et réglissés se mêlent aux tanins fondus pour donner un vin expressif, fin et long. A ne pas manquer pour ceux qui apprécient les Pessac Léognan. Le tarif propose des 2005 ♥♥♥ que

nous n'avons pas goûtés. Nul doute qu'ils doivent être encore plus expressifs et que ceci représente une belle occasion à un prix somme toute modeste.

J'ai eu l'occasion de goûter il y a 4 semaines un Château de France 1996 (acheté au décours de la dégustation effectuée par Georges Lagrue) et je peux vous dire que ces vins sont parfaits, ont un potentiel de vieillissement excellent et représentent un très bon rapport prix qualité.

♥♥ Château de France 2002

C'est une année à cabernet sauvignon. 50% de bois neuf.

Le nez est torréfié et rappelle le nez de la barrique.

Structure moyenne mais beaucoup d'équilibre et d'élégance. Ce vin est parfait pour être bu maintenant et est conseillé pour ceux qui n'ont pas de cave.

Château Pontac Monplaisir

Ce vignoble a été acquis par la famille Maufras en 1920 au comte de Pontac qui possédait ce vignoble depuis le XVI^{ème} siècle. La révolution française avait déjà contraint cette famille à se séparer du château Haut Brion.

En 1952, Jean Maufras entreprit la rénovation des chais et du vignoble et confia la vinification au célèbre Emile Peynaud. Depuis 1980, Alain Maufras travaille au coté de son père dans le plus pur respect des traditions.

Le vignoble a été amputé de 50% de sa superficie pour construire le périphérique de Bordeaux. Il reste 16 hectares de vigne sur un terroir argilo-calcaire qui contraste avec les graves habituellement rencontrés dans cette région. Ceci explique pourquoi ces vins rouges ressemblent plus à des Médocs (St Julien) qu'à des Graves.

L'encépagement est classique : 60% sauvignon et 40% sémillon pour 3,5 hectares de blanc et 65% merlot pour 35% cabernet sauvignon pour 12,5 hectares de rouge. Les vendanges manuelles se font dans ce vignoble avec 3 semaines de retard et le raisin est trié directement dans la vigne.

En blanc, la vinification se fait tout en barrique y compris la fermentation alcoolique ; nous avons déjà vu cela chez Vallette à Chaintré et chez Lornet à Arbois. Les fûts sont bourguignons : 60% neuf et 40% de un vin. Il n'y a pas de contrôle des températures mais un bâtonnage régulier. Il n'y a qu'une seule cuvée. Les vins blancs ne sont pas chaptalisés.

Les rouges sont vieillis en cuve béton avec des soutirages par gravité. La macération dure 35 jours avec des petits remontages pour arroser le chapeau. Il n'y a pas de pigeage et le chapeau est laissé tel quel pour éviter les goûts herbacés. Cette macération est précédée par un temps de pré-fermentation à froid pour extraire de la couleur. Une saignée de 10 à 20% est habituellement effectuée sans commercialisation de rosé.

Depuis 10 ans (sauf en 2007), il n'est pas nécessaire de chaptaliser ces vins, ce qui est très rare en bordelais. Ceci est rendu possible par la taille des vignes qui augmente la surface foliaire. L'effeuillage ne s'effectue qu'en regard des grappes. Voyez vous le travail dans les vignes ?! La chaptalisation augmente le degré alcoolique mais fait baisser l'acidité et donc altère la capacité de vieillissement de ces vins.

Au décours de cette fermentation longue, les vins sont mis en barriques (40% de barriques neuves) où la fermentation malo-lactique se fera doucement pour apporter ainsi de la finesse. Une attention particulière est apportée au choix des 12 sortes de barriques incluant du chêne américain qui donne des arômes de noix de coco et de réglisse. A Pontac, il n'y a qu'un seul

vin. M. Maufras se refuse à faire plusieurs vins sur une si petite superficie et surtout à fabriquer du vin de presse nécessaire à la structuration des 2d vins.
Après 14 mois de barriques, les vins sont assemblés après une stricte sélection. Les vins éliminés seront refermentés l'année suivante.

La dégustation a commencé par une analyse du rôle de la barrique par rapport au cépage.
Merlot 2006 dans un fût Nadalie : Le nez est très présent sur la noisette avec beaucoup de finesse bien qu'il soit très structuré. Ce vin est déjà fondu
Merlot 2006 dans un autre fût plus brûlé et dont la surface est ondulée pour augmenter la surface de contact. Le nez est fruit rouge. En bouche, les tannins sont très présents, astringents avec un final réglissé. En somme, un vin parkerisé.
Cabernet sauvignon 2006 dans un fût de Troncy. Très expressif sur le fruit tant au nez que dans l'attaque, ceci montrant la grande maturité des raisins lors de la vendange. Le final est superbe, mêlant le fruit, les tannins et les épices.

♥♥♥ Pontac Montplaisir rouge 2004

Grande année pour le cabernet sauvignon.
Nez présent sur le fruit type mure et cassis. Vin très présent et log avec un final tannique fondu et une note d'acidité.

♥♥♥♥♥ Pontac Montplaisir rouge 2005

Vin exceptionnel de la race des grands bordeaux. Nous avons littéralement été décalqués par ce vin.
Robe foncée, nez très expressif sur le fruit. La bouche est éclatante avec du fruit, des tannins fondus et un final harmonieux. Grande longueur sur le tannin et les épices.

♥♥♥♥ Pontac Montplaisir blanc 2006

55% sauvignon et 45% sémillon. Vin très expressif et complexe. Le nez et la bouche sont sur le fruit blanc type abricot. La bouche est ample avec du gras et un final acide laissant penser qu'il existe un bon pouvoir de vieillissement.

Château pape Clément

Accueil dans la boutique par Gilles Paquereau, maître de chai. Cet homme très sympathique nous accueille à bras ouvert et commence par nous faire un commentaire précis sur la maison Pape Clément. Nous sommes dans un autre monde plus commercial, dirigé par Bernard Magrez. En témoignent les publicités et les chiffres de vente à l'export exposés dans la boutique. A titre d'exemple, il est précisé qu'à partir de 12 bouteilles de Château Pape Clément la livraison est assurée en Rolls-Royce (classe, non ?).
Château Pape Clément n'en reste pas moins une propriété vinicole datant de la fin du 13^{ème} siècle boostée par Clément V qui, en toute modestie lui donna son nom.

Vous trouverez tous les détails techniques sur le site Internet http://www.pape-clement.com/index_fr.html

Tous les vins quelle que soit la gamme subissent le même traitement : Vendange manuelle et égrainage à la main sur une table de tri haut de gamme. Plus de 100 personnes s'activent entre vigne et chai au moment des vendanges ! (pour 32.5 hectares) Vieillissement cuve bois puis fûts neufs avec un contrôle des températures. Faibles rendements.

Le Prêlat de Pape Clément 2004 (3^{ème} vin)

60% cabernet sauvignon et 40% merlot. 3^{ème} vin de l'appellation issu de vignes plus jeunes avec adjonction de vin de presse.

Vin typique de l'appellation Pessac Léognan. Nez flatteur fruité. Vin souple aux arômes bien constitués. Final tannique.

Le Clémentin de Papa Clément 2006 (2^{ème} vin)

Echantillon de barrique avec 55% cabernet sauvignon et 45% merlot.

Ce vin est dominé par le cabernet. Le nez est effacé et l'attaque modeste. En revanche, le vin est très présent en bouche avec des notes poivrées et un final tannique astringent.

Château Pape Clément rouge 2006

Echantillon de barrique.

Grande expression aromatique et un très bel équilibre. Le final montre des tannins déjà fondus et développe une grande longueur.

Château Pape Clément 1996

70% de cabernet sauvignon.

Le vin est faisandé au nez mais la bouteille était déjà ouverte. En bouche, les notes de fumé l'emportent. Le final est agréable avec une belle complexité sur un vin globalement un peu vieilli.

Château Pape Clément blanc 2006

60% sémillon, 35% sauvignon et 5% muscadelle.

Belle concentration avec de la fraîcheur et du gras. Très complexe et d'une longueur exceptionnelle. Un très grand vin.

Puis visite du Château : chai, caves ...

Dîner au restaurant de l'iguane à Mérignac.

Décor très moderne et un peu froid. Accueil sympathique par M. Martin

Commentaires de M. Paquereau qui nous a accompagné tout au long du repas.

Les commentaires sont superflus car ils se situent en dessous de la réalité sublime de cette dégustation. Que ceux qui n'ont pas priorisé ce voyage se confondent en regret ! Voilà ce qu'ils ont raté :

Château Pape Clément blanc 2003

Vin très complexe. Le nez est puissant avec des notes exotiques à type de mangue. Ce fruit se retrouve en bouche, mêlé aux arômes miellés et au gras. Le final est superbe avec de la minéralité qui confère à ce vin puissant une certaine légèreté.

Château Pape Clément blanc 2000

On retrouve les arômes du 2006 précédemment dégusté. Ce vin est strictement exceptionnel avec une grande intensité et une grande longueur sur un ensemble élégant.

Château Pape Clément blanc 1992

Vin toujours très expressif quoique oxydé. Ceci lui retire de la longueur en comparaison avec le précédent. N'a vieilli que 9 mois en fûts au lieu de 12 à 16 mois.

Château Poumey 1998

Vin très bien équilibré avec une belle rondeur. Est en pleine apogée comme le traduit son nez et sa longueur.

Château Pape Clément rouge 1998

Confirme la qualité de ce millésime. Lui aussi est à son apogée et domine complètement le vin précédent par sa structure et sa complexité.

Château Haut Bailly 1994

Nez expressif mais un peu sur le déclin. Vin très fondu sur des arômes de maturité (mais difficile de passer après le vin précédent).

Mission Haut Brion 1993

Millésime décrié. Pourtant, l'expression de ce vin est superbe. Grande complexité et beaucoup de structure.

Château Pape Clément rouge 1989

Vin extraordinaire qui a gardé encore des arômes de fruits soutenus par une structure et une réelle complexité. Le final est suave et extrêmement long.

Château Pape Clément rouge 1990

Encore plus structuré et possédant encore plus de matières que le précédent. Aux dires de M. Paquereau ce vin mérite encore de vieillir 5 ans.

Après une solide dégustation, nous avons pu reconnaître la plénitude de ce vin alliée à beaucoup de rondeur et un final encore tannique.

Monbazillac Tirecul La Gravière Cuvée Madame 1999

Vin de très haute qualité avec lui aussi de la longueur et de la complexité. Les arômes sont dominés par du fruit exotique, de l'abricot et du coing. Ce vin est assez gras mais sa minéralité lui donne de la fraîcheur. Belle clôtüre qui précède un repos bien mérité.

Dodo à la Maison du Lierre, vieille maison au cœur du vieux Bordeaux.

Lever le dimanche matin les yeux dans le vague, perdus dans le souvenir d'un moment de lévitation œnologique. Les croissants pas terribles et une sordide discussion sur les prix des petits déjeuners nous ramènent à la réalité.

Visite du marché des Chartrons sur les rives de la Garonne. Le marché est cerné par une course de bienfaisance dont le mécène a organisé la communication pour que personne ne se doute qui il est. Opération réussie : les cœurs roses qui ornaient le thorax des coureurs ascétiques sont restés anonymes. Le marché est sympathique et certains ont pu y faire des achats essentiellement alimentaires.

Déjeuner au Wine Bar dans le centre de Bordeaux, 19 rue des Bahutiers ♥♥♥. Dégustation aveugle de quelques crus bordelais autour de très bons tapas avec un quizz sélectif sur les cépages et autres caractéristiques des vins de Bordeaux, le tout organisé par Annie qui maîtrise parfaitement ce genre culturel. Annonce du palmarès et remise des prix sous les ovations des participants.

Ce type de dégustation est très instructif et pas désagréable du tout quand les vins sont excellents comme se fut le cas en ce dimanche midi. Peut être faudrait-il renouveler ces expériences en région parisienne ?

Visite de la ville de Bordeaux commentée par une guide, une vraie guide. Elle nous a montré dans un discours poutinesque, le chemin à suivre, la façon de voir les monuments, de vivre les histoires et l'inutilité des questions lorsqu'on ne connaît pas la réponse. Résultat des courses : Bordeaux est une belle ville dont l'histoire a été fortement marquée par la politique, les finances et la religion.