

# Vin Pessac-Léognan, le terroir qui s'est fait un nom



Denis Dubourdieu, qui exploite quatre domaines dans le Bordelais, est satisfait de ses merlots du Clos Floridène, dans les Graves. Le raisin est sain, les baies sont petites, ce qui est bon signe pour la qualité, moins pour les rendements. Le Clos Floridène ne dépasse par 45 hectolitres à l'hectare. Photo P.F.

**Créée en 1987, l'appellation Pessac-Léognan grandit en surface et en qualité, tirant les Graves vers le haut du panier bordelais. Visite, en pleines vendanges.**

L'AOC Pessac-Léognan n'a que 23 ans. Elle a été créée en septembre 1987 sur une partie du terroir des Graves, sur la rive gauche de la Garonne, au sud du Médoc. Sous l'étendard flamboyant du Château Haut-Brion, premier cru classé depuis 1855, les viticulteurs de Pessac, de Léognan et de huit autres communes de la périphérie de Bordeaux ont entrepris de redonner ses lettres de noblesse à un vignoble dont l'image s'était quelque peu « diluée » dans celle des bordelais. Pari réussi : les Pessac-Léognan ont conquis les œnophiles. Un signe ne trompe pas : pendant des décennies, la grande métropole du Sud-Ouest n'avait cessé de « grignoter » le vignoble, surtout à Pessac et à Talence, où les maisons sont directement contiguës aux prestigieux domaines du Château Haut-Brion et de la Mission Haut-Brion. En 1975,

les vignes de l'actuelle appellation Pessac-Léognan ne couvraient plus que 500 ha. Aujourd'hui, soixante-seize châteaux et domaines exploitent 1600 hectares ! « Nous avons replanté, pas plus tard que l'année dernière, une parcelle sur laquelle se trouvait un entrepôt industriel, juste à côté de la Mission Haut-Brion », souligne Pascal Baratié, le chef des cultures du domaine.

Disons-le d'emblée : les prix d'un Château Haut-Brion ne sont pas accessibles à tout le monde. Un millésime rouge de 2005 est vendu 1105 € TTC... la bouteille. Il est vrai que l'année est exceptionnelle, mais quand même... Heureusement, les autres châteaux pratiquent des prix beaucoup plus raisonnables. On trouve, pour cent fois moins cher (!), d'excellents vins de garde dans des domaines qui n'ont rien à envier à leur célèbre « locomotive ». Propriété de Jean Bouquier, qui exploite 16 ha de rouge et 3 ha de blanc, le Domaine Grandmaison à Léognan vend ses vins de 10 à 12 €. Le rouge 2006 mérite le détour ! Le Château Le Sartre (37 ha, dont 29,5 ha de rouges), également à Léognan, affiche des tarifs similaires. Son millésime blanc 2008 est très réussi.

Les Graves génériques ne sont

pas en reste, boostés par de jeunes exploitants dynamiques comme Bertrand Guindeuil à Villenave de Rions, qui propose un rouge 2009 très étonnant, uniquement mûri dans des barriques neuves (mais seulement pendant six mois, pour éviter que le boisé ne soit trop prégnant). À quelques km de là, à Portets, Hugo Dudignac, qui a fait ses classes dans le monde entier — et notamment à Zellenberg en Alsace — accumule les médailles. Sa voisine Sophie Rouanet, du Clos Lamothe, n'a rien à lui envier, avec des rouges très marqués merlot.

Ces jeunes qui montent ont de qui tenir, puisque Denis Dubourdieu, dont le savoir-faire est réputé dans le monde entier, exploite quatre domaines dans la région. Professeur à la faculté d'œnologie de Bordeaux, il conseille de grandes maisons du Bordelais, mais aussi de Bourgogne, et jusqu'au Japon. Quand il dit que les merlots, cabernets (francs et sauvignons) pour les rouges, ainsi que les sauvignons et sémillons des blancs sont, cette année, d'une qualité au moins équivalente à l'année dernière, qui avait été superbe, on en a le vin à la bouche...

Patrick Fluckiger

## Châteaux



Mission Haut-Brion doit son nom à une congrégation religieuse fondée au XVII<sup>e</sup> siècle. Les vignobles Clarence Dillon, propriétaire de Haut Brion, ont racheté le vignoble en 1983.



Paul, Sylviane et Gaston Garcin devant le Château Haut-Bergey, dont ils sont propriétaires, à Léognan.

## Vendanges



Les blancs du Domaine Grandmaison à Léognan mûrissent depuis trois semaines dans les barriques de 225 litres caractéristiques du Bordelais.



Les vendanges du Clos Floridène, dans les Graves, sont faites à la main.