

Dégustation "verticale" au Château Lagrange

Le Point - Publié le 13/10/2014 à 09:20 - Modifié le 14/10/2014 à 12:13

En complément de l'article paru dans *Le Point* du 25 septembre dernier, l'intégralité de notre dégustation de 1985 à 2012.



Château Lagrange, Saint-Julien. © DR
Par JACQUES DUPONT

À la une du Point.fr

Du vaste domaine de 300 hectares magnifiquement mis en valeur par François Cabarrus, ministre des Finances de Joseph Bonaparte, il ne restait pas grand-chose au début des années 1980. Une cinquantaine d'hectares de vignes en plus ou moins bon état et beaucoup de friches et des bâtiments presque en ruine. C'est alors que le groupe japonais Suntory (vénéré par tous les inconditionnels du film de Sofia Coppola *Lost in Translation*) s'y intéresse et prend contact avec Michel Delon, alors propriétaire de Léoville-Las-Cases (son fils Jean-Hubert lui a succédé), Richelieu du Médoc. C'est lui qui veille sur la transaction et recrute l'homme de la situation, celui qui peut redonner au cru son aura d'antan : Marcel Ducasse. "J'avais passé treize ans dans la recherche à l'ITV [Institut technique de la vigne et du vin] et je venais d'entrer dans l'industrie phytosanitaire. Je faisais du marketing, une sorte de voyage dans le monde de la réalité, car, à l'ITV, on est dans l'utopie." À Lagrange, en mars 1984 quand Ducasse prend ses fonctions, il n'y a pas de place pour l'utopie : "Les anciens propriétaires, basques d'origine espagnole, les Cendoya, étaient très sympathiques mais peu gestionnaires et ne s'entendaient pas entre eux. Parfois, ils en venaient aux mains. Ils avaient laissé mourir à petit feu le château, le régisseur n'avait aucun moyen. Il ne pouvait rien faire, il est parti chez Barton (Léoville et Langoa Barton) où il a fait du très bon travail." Le groupe avait acheté le domaine 54 millions de francs (un peu plus de 8 millions d'euros), mais il a fallu en investir 250 en six ans (38 millions d'euros). Tout était à construire : les chais, les bureaux, les hangars pour le matériel, les chambres pour les vendangeurs..." Surtout, il fallait replanter : "Il ne restait que 56 hectares en 1984. Le reste, c'était de la terre inoccupée, de la friche avec des arbres de 20 centimètres de diamètre. Les chasseurs adoraient, car c'était un passage de grives. Jean-Louis Triaud (les châteaux Saint-Pierre et Gloria) me disait : *Tu me fais ch..., tu me détruis mon poste à grives.*"

Aujourd'hui, un spécialiste des transactions de propriétés estime l'ensemble entre 200 et 400 millions d'euros. La totalité des toitures couvre 2 hectares et Lagrange s'est doté en plus d'une partie hôtellerie. Le Médoc, habitué aux investisseurs étrangers, ne s'étonne pas de voir des Japonais redonner vie à un de ses fleurons. D'autant que les nouveaux venus ne dérogent pas aux habitudes : "On a continué de vendre en s'adressant au négoce de Bordeaux, on fait partie de toutes les associations. On n'a rien fait d'extravagant." Le vignoble a été rénové, les friches plantées : Lagrange totalise aujourd'hui 113 hectares de vignes (le domaine couvre 157 hectares, dont un immense parc). Une partie des plantations effectuées dans les années 80 commence à être suffisamment âgée pour produire du raisin digne du cru classé. Avec une particularité : une forte proportion du cépage petit verdot. "Nous sommes la propriété où il doit y avoir le plus de petit verdot d'un seul bloc : 7 hectares."

En 2008, Marcel Ducasse a passé la main, rejoint son cher bateau et ses coins de pêche dans l'estuaire. Beaucoup de ses admirateurs disent qu'il a fait un vin délicieux. Lui dit qu'il est "convenable" et que sa réussite, c'est la vigne et les relations qu'il a construites avec le monde extérieur. Le reste, la magie technique, le "wine-making", comme il convient de dire ? "C'est du pipeau. Ce qui compte le plus, c'est le contrôle interne de détails, mais cela, ce n'est pas visible par le consommateur." Matthieu Bordes dirige actuellement le domaine et les travaux d'amélioration continuent, notamment l'installation de cuves plus petites pour pouvoir mieux isoler certaines parcelles et piloter un assemblage encore plus précis. Cette dégustation, organisée pour *Le Point*, retrace l'histoire des millésimes à Lagrange depuis l'arrivée de Marcel Ducasse et après son départ en 2008. Les millésimes 2007 à 2012 ont été vinifiés sous la direction technique de Bruno Eynard, avant la nomination de Matthieu Bordes, peu gâté pour sa première année de patron avec 2013, l'année de tous les dangers. Les commentaires entre guillemets sont de Marcel Ducasse, revenu à Lagrange pour l'occasion.



Sélection :

1985 - 15,5

57 % cabernet-sauvignon, 43 % merlot "On a démoli l'ancien cuvier en janvier et l'autre devait être prêt en octobre. Ça a été la course permanente. On a vendangé 8 jours trop tôt, on avait la trouille, on connaissait mal le terroir. On était tout neuf et le chef de culture nous foutait la pression..." Nez bien mûr, confiture de cerise, feuille de tomate, bouche assez vive, du charme, le fruit n'est pas usé, note d'agrumes en finale, du relief.

1986 - 15,5/16

57 % cabernet-sauvignon, 43 % merlot. "Beaucoup de tanins au départ, c'est devenu plus civilisé après..." Nez plus mûr, cigare, fruits noirs, prune, épicé, chocolat, rond, gourmand, large.

1988 - 17

59 % cabernet-sauvignon, 41 % merlot. Fruits noirs, épices, cigare, complexe. "Il était un peu vert au départ et ça s'estompe un peu, c'est un millésime qui nous a ouvert les portes du monde, car les gens l'ont trouvé pas trop mal." Long, frais, fin, élégant, évolue poivron dans le verre, eucalyptus.

1989 - 15

55 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot. Épices, solaire, fruits à l'alcool, bouche puissante mais moins harmonieuse, moins équilibré, un peu plus violent.

1990 - 17

44 % cabernet-sauvignon, 44 % merlot, 12 % petit verdot. Truffe noire, très épicé, rond, plein, harmonieux. "On avait énormément de récolte. Les petits verdots de 3 feuilles, leur première récolte, étaient excellents à 38 hl/ha. On ne voyait jamais la fin des vendanges. C'était incroyable, on a envoyé à la distillerie 6 ou 700 hl/ha de très bon vin..."

1994 - 12

60 % cabernet-sauvignon, 31 % merlot, 9 % petit verdot. Nez touche de gouache, bouche rugueuse, monolithique, pas beaucoup de charme.

1995 - 17

44 % cabernet-sauvignon, 43 % merlot, 13 % petit verdot. Prune, cerise cuite, épices douces, bouche ronde, solaire, droite, fondue, tanins veloutés, beaucoup de charme, soyeux. "C'est caressant !"

1996 -18

57 % cabernet-sauvignon, 36 % merlot, 7 % petit verdot. Mentholé, eucalyptus, thym, bouche souple, fondue, mûr, élégant, frais, jeune, juteux, long. "Ça a été long à se faire, mais aujourd'hui c'est excellent."

1997 - 15

50 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot, 17 % petit verdot. Très eucalyptus, menthol, cigare, bouche souple, ronde, souple, gourmand, tout en souplesse et rondeur. "Michael Aaron, le grand caviste de New York, m'avait dit : vous voyez, j'ai deux rides au front : *Une, c'est l'âge, et l'autre, c'est le prix des 97 !*"

1998 - 16

Nez frais, poivre blanc, bouche ronde, souple, classique, tendu, épicé, bien équilibré. "Il ne remue pas les foules mais ne désespère personne."

2000 - 16,5

Les premières parcelles plantées par Marcel Ducasse en 1985 et 86 commencent à entrer dans le grand vin, avec plus fort pourcentage de cabernet-sauvignon. "Récolte énorme aussi, 36 % de grand vin, record absolu de Fiefs : 512 000 bouteilles." "On entre dans l'ère du changement climatique." 76 % cabernet-sauvignon, 24 % merlot. Fruits noirs, cacao, encore note boisée, cerise noire, épices, bouche large, moelleuse, puissante, carrée, serrée en finale ; vin tendu et carré.

2001 - 17

62 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot, 11 % petit verdot. Fruits noirs, encre, truffe, bouche vive, juteuse, vin vivant, gourmand, long, persistant. Parfait aujourd'hui.

2002 - 16,5

54 % cabernet-sauvignon, 33 m, 13 % petit verdot Fruits rouges, jus de cerise, graphite, bouche vive, plus étroite que 2001, un peu moins de plaisir que 2001, plus serré en finale encore jeune.

2003 -15,5

57 % cabernet-sauvignon, 33 % merlot, 10 % petit verdot. Fruits noirs, graphite, noyau, bouche large, ample, assez mûre, gras, épicé, chaleureux en finale.

2004 - 16/16,5

54 % cabernet-sauvignon, 36 % merlot, 10 % petit verdot. Nez poivré, fruits rouges, bouche bien ronde, onctueuse, souple, finale serrée, tendue ; vin solide et équilibré.

2005 - 17,5

46 % cabernet-sauvignon, 45 % merlot, 9 % petit verdot. Graphite, fruits rouges, cerise, fin, bouche longue, droite, longue, trop jeune mais long, complet et complexe, charnu, juteux. De très longue garde.

2006 - 16,5

59 % cabernet-sauvignon, 41 % merlot. Nez un peu fermé, fruit encore jeune, cerise, bouche fraîche, ronde, moelleuse en attaque, finale serrée, très fondu en première séquence et finale assez vive sur des tanins tendus.

2007 - 14,5/15

68 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot, 7 % petit verdot. Fruits noirs, un peu boisé, structure du vin un peu faible, plaisant, vanillé, café, un peu léger mais plaisant, à boire.

2008 - 16,5/17

72 % cabernet-sauvignon, 26 % merlot, 2 % petit verdot. Fruits noirs, épices, rose, chocolat à la cerise, bouche ronde, douce, juteux, frais, élégant, frais. Rappelle le 88, très fin et qui se révèle aujourd'hui.

2009 - 17

73 % cabernet-sauvignon, 27 % merlot. Cerise noire, floral, boisé, bouche ronde, souple, moelleuse, riche, vineux, puissant, solaire, mais juteux. Beau vin, à venir.

2010 - 16/16,5

75 % cabernet-sauvignon, 25 % merlot. Fruits noirs, épices, grillé, note truffée, bouche ample, généreuse, large, puissant, manque peut-être de relief en milieu de bouche, avec des tanins marqués en finale. Difficile à juger, pas encore en place.

2011 - 16,5

62 % cabernet-sauvignon, 32 % merlot, 6 % petit verdot. Fruits rouges, nez épices, fruité, cerise, joli fruit, droit, frais encore boisé, épicé, rond, souple, gourmand, tanins fondus, de l'élégance.

2012 - 16/16,5

67 % cabernet-sauvignon, 30 % merlot, 3 % petit verdot. Graphite, boisé, fruits rouges, bouche ronde, souple, onctueux, un vin suave, moelleux, velouté, belle matière, boisé un peu présent.

Château Lagrange

33250 Saint-Julien

05 56 73 38 38

www.chateau-lagrange.com