

Les Echos

VENDREDI 22 ET SAMEDI 23 JANVIER 2010

Triple A

VIN DE LA SEMAINE

**CHÂTEAU DE LA VIEILLE
CHAPELLE. CUVÉE A&A
BORDEAUX SUPÉRIEUR 2006**

35 euros la bouteille. 33240 Lugon.
Tél. : 05.57.84.48.65.
f.mallier@chateau-de-
la-vieille-chapelle.com

C'est mal connaître le vignoble bordelais que de le croire uniforme. Uniformément plat, uniformément sage, uniformément noble. De son flanc droit presque escarpé à son bord gauche seulement dessiné, le bassin girondin incline de la terre vers la mer, en subissant les irrégularités laissées par la nature, ici les co-teaux de Fronsac, là les paluds de Lamarque. Les vignes alignées à perte de vue, comme pour tromper le visiteur démeritant, cachent

nombre de folies culturelles ou culturelles. Et, moins souvent qu'on ne le pense dans les cours et jardins des châteaux. A Lugon, c'est dans une vieille chapelle depuis longtemps convertie au culte païen du sang de la vigne que l'on peut voir vivre une part de l'âme bordelaise. Bâti au bout d'un long chemin de traverse, l'ancien lieu de culte n'ouvre plus une porte sur l'au-delà mais offre une vue sur l'eau d'ici, celle de la Dordogne, toute proche de rejoindre la Garonne, l'autre fleuve nourricier



Chacun est libre de coller une étiquette dessinée de sa main.

du Bordelais. Ce lieu est habité, au propre comme au figuré. Entrés dans les ordres viticoles voici près de quatre ans, Frédéric et Fabienne Mallier y tiennent, le soir, table d'hôtes (sur réservation). L'autel fait restaurant et le bûcher de saintes grillades. Et comme la musique dégrise, amateurs de vins et de jazz y communient les premiers week-ends de juin aux fruits de cette vigne, qui ne cessent de se multiplier. N'écoulant que les prophéties d'Olivier Dauga, bon vivant faiseur de mira-

cles viticoles, les Mallier viennent de baptiser, après deux jolis rouges (Le Château de la Vieille Chapelle et Les Merlots de Baudet), un élégant blanc de sémillon et un rosé tout rond, un nouveau-né à l'identité à la fois unique et multiple. Unique car issu d'une parcelle où s'élevait encore une variété oubliée de merlot, le bouchalès, presque un cépage de collection. Ils intriguaient Dauga, ces plants insolents. Leur ADN a été établi par l'Institut français de la vigne et du vin. Fabienne et Frédéric ont fait de ces mille pieds mille flacons pour leurs amis et associés, chacun étant libre d'y coller une étiquette dessinée de sa main. ADN, Amis, Associés : charnu, dense, ample, le 2006, premier de lignée, est une révélation. Une preuve aussi de l'existence d'une diversité bordelaise.

JEAN-FRANCIS PÉCRESSE