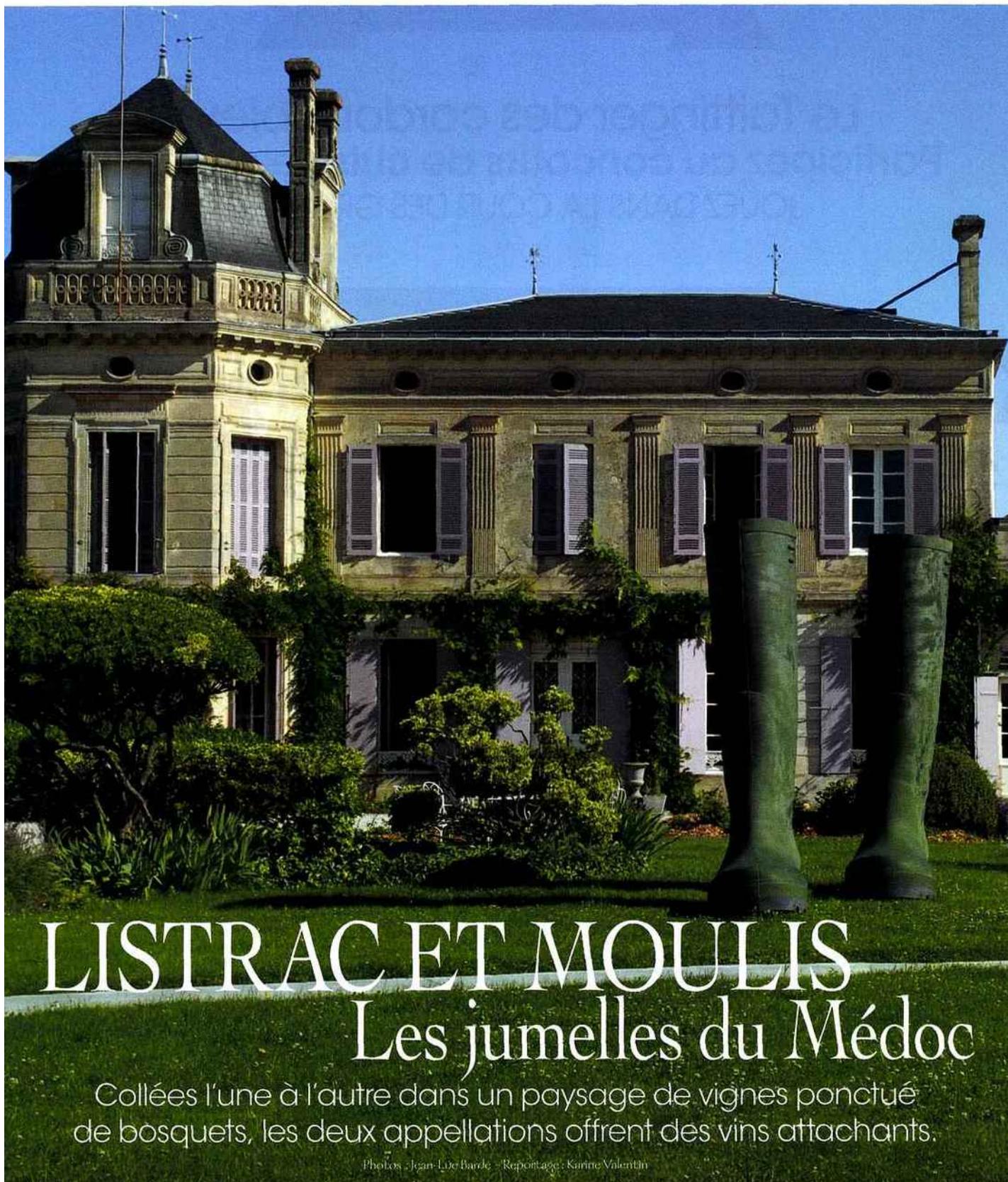




Dans les vignes

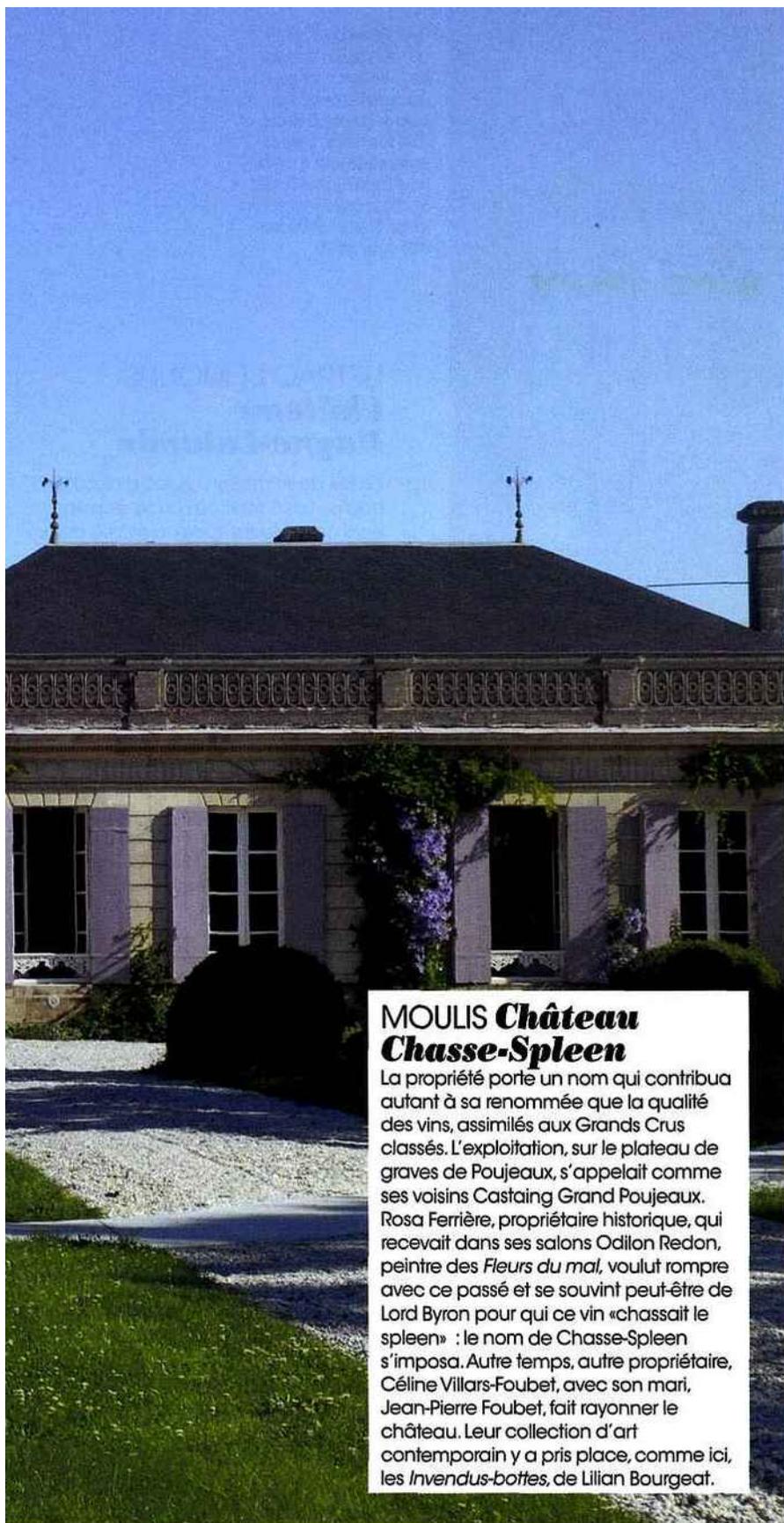


LISTRAC ET MOULIS

Les jumelles du Médoc

Collées l'une à l'autre dans un paysage de vignes ponctué de bosquets, les deux appellations offrent des vins attachants.

Photos : Jean-Luc Barde - Reportage : Karine Valentin



MOULIS *Château Chasse-Spleen*

La propriété porte un nom qui contribua autant à sa renommée que la qualité des vins, assimilés aux Grands Crus classés. L'exploitation, sur le plateau de graves de Poujeaux, s'appelait comme ses voisins Castaing Grand Poujeaux. Rosa Ferrière, propriétaire historique, qui recevait dans ses salons Odilon Redon, peintre des *Fleurs du mal*, voulut rompre avec ce passé et se souvint peut-être de Lord Byron pour qui ce vin «chassait le spleen» : le nom de Chasse-Spleen s'imposa. Autre temps, autre propriétaire, Céline Villars-Foubet, avec son mari, Jean-Pierre Foubet, fait rayonner le château. Leur collection d'art contemporain y a pris place, comme ici, les *Invendus-bottes*, de Lilian Bourgeat.

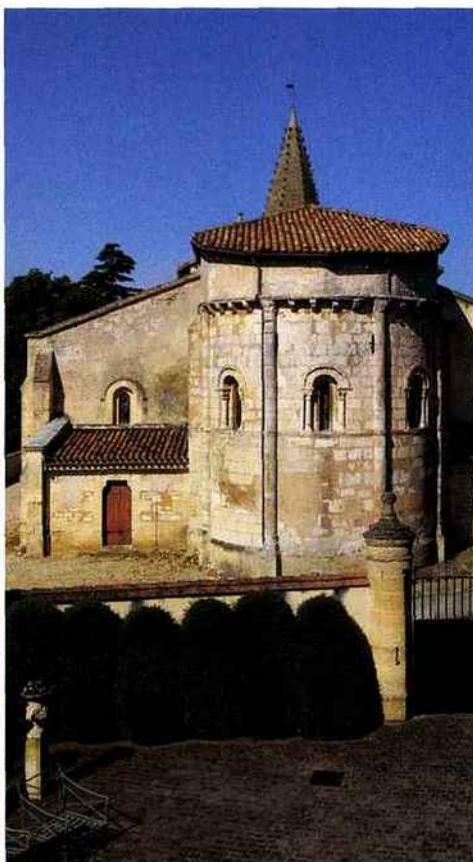
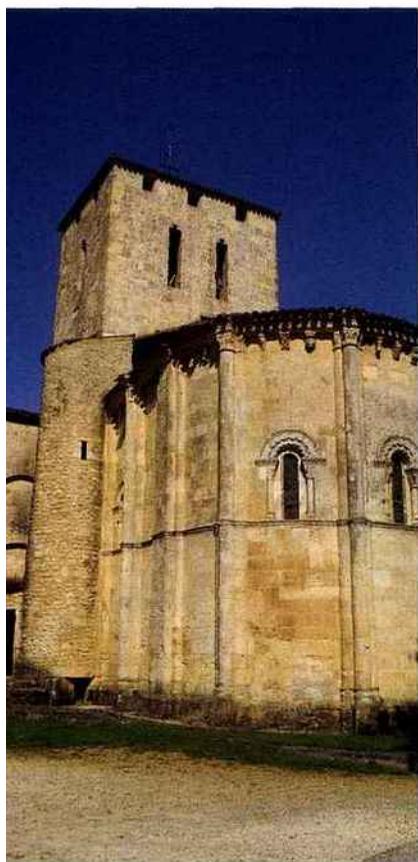
Elles s'épousent, mais s'ignorent. Drôle de couple... C'est pourtant ainsi que vont les choses, depuis que deux clochers se sont querrellés pour une raison qui se perd dans l'histoire des appellations. Moulis et Listrac appartiennent pourtant à la même chapelle, portent les mêmes fruits, cabernet-sauvignon et merlot, à moins que ce ne soit merlot et cabernet-sauvignon. C'est selon que le sol possède plus d'argile et de calcaire ou de graves pyrénéennes, ces cailloux bienfaiteurs du raisin qu'une montagne et un fleuve ont extraits des entrailles de la terre et qui accentuent le terroir des deux villages du Médoc. Moins courues que leurs compagnes de route, celles de la D2, les appellations cumulent à peine plus d'un millier d'hectares.

DES RAISINS DANS LE VENT

Deux miniatures dont l'une, Moulis, adoubée par décret en 1938, est le plus vieux village à obtenir une AOC. Les vins de Listrac sont plus jeunes, longtemps vendus sous la bannière Haut-Médoc, ils ont quitté le bateau pour voguer sous le drapeau Listrac-Médoc à la fin des années 50. Liées l'une à l'autre par une frontière ténue que certains domaines limitrophes ont franchie, ces cousines germaines des grandes AOC médocaines ont des profils en miroir. Listrac possède le point culminant du Médoc à 43 mètres, parfait pour la ventilation des raisins aussi aérés que ceux de Moulis, dont le nom vient de "moulin". Celle-ci profite d'un petit mont nommé Grand Poujeaux, alors que le plateau de sa voisine est le Fourcas. Les sols ont la même origine et, à l'œil, c'est un défi de les reconnaître.

Situées entre Margaux et Saint-Julien, sans accès direct au fleuve, les communes ont été les laissées-pour-compte du classement de 1855. Aucun Grand Cru en porte-étendard ne vient installer la réputation mondiale du couple.

Enfin, au pays du raisin rouge, quelques blancs s'égareront. C'est que le sauvignon autrefois vinifié de conserve avec les raisins rouges était fort prisé. Les plus audacieuses des propriétés, conscientes de l'enjeu, ont repris la coutume : Fonréaud, Fourcas Hosten, Chasse-Spleen, Maucaillou, Clarke... Tout le monde s'accorde sur la qualité de cette originalité médocaine. ■



Deux églises qui n'ont pu unir leurs fidèles sous une bannière commune pour des querelles de clocher. Celle de gauche, à Moulis, date du ^{xii}^e siècle. Celle de droite, située juste à l'entrée du château Fourcas Hosten à Listrac, possède un chœur roman du ^{xii}^e et un clocher daté du ^{xv}^e siècle.

LISTRAC ET MOULIS **Château Mayne-Lalande**

Il a fait de sa maison un lieu d'accueil baptisé Les 5 Sens, où l'on se repose au bord de la piscine face au pré, où deux chevaux batifolent, où les chambres ont le charme du classique, où le jacuzzi ouvert sur la nature fait oublier le reste. Ce lieu unique est aussi la maison de Bernard Lartigue, elle est à l'extrême est du vignoble de Listrac. Après, les landes s'échappent vers l'Océan. L'atout du domaine, c'est aussi son vignoble en petits morceaux, qui ne facilitent pas la chose vigneronne mais rendent l'assemblage évident. Avec des bouts de terre un peu partout, Bernard Lartigue fait le lien entre les deux villages. Myon de l'Enclos, moulis 2012 (14 €), inscrit ses cabernets parmi les meilleurs du coin. Mayne-Lalande 2014 et 2015 sont deux listrac réunis sous la signature Lartigue, peu avare sur la qualité de ses tanins.



Bernard Lartigue





LISTRAC ET MOULIS **Château Lestage et Fonréaud**

À la tête de deux propriétés, Lestage et Fonréaud, et d'une poignée d'étiquettes classiques connues de tous, la famille Chanfreau passe un cap. La quatrième génération arrivant sur les propriétés, le chai de Lestage rénové, son château (*ci-dessous*) reprend du galon et l'agriculture durable s'installe peu à peu sur l'ensemble des 90 hectares.

Fonréaud 2015 est radieux, on l'attendra avec Lestage 2014 (14 €) juste croquant ou avec le Clos des Demoiselles 2015, listrac de velours, ou encore Chemin Royal 2014 (14 €), bien en équilibre sur un bouquet épicié.

Petit aparté et succès de la famille : *Le Cygne* de Fonréaud, sémillon séduisant qui renoue avec la tradition des médoc blancs. Lancé par la famille en 1989, il est devenu la carte de visite gourmande de la famille Chanfreau, Marie-Hélène, Guillaume, Jean, Caroline et Loïc (*de gauche à droite sur la photo*).



Notre sélection

Grand Listrac

Listrac-Médoc 2012 – 9 €

La cave coopérative de Listrac fait le lien entre les deux appellations, qu'elle produit. Le 2012 offre un fruit croquant et net, mais qui manque un peu de matière. C'est un bon bordelais avec les notes de cassis et des tanins bien extraits. La concentration n'est pas la qualité première de ce vin, plutôt sur la fluidité.

Château Saransot-Dupré

Listrac-Médoc 2012 – 13,50 €

Le fruit est croquant avec une matière souple et délicate et des tanins présents sur une petite touche de cassis. L'assemblage reprend celui initial de 1957, année de l'AOC : merlot et cabernet franc dominants.

Château Haut-Bellevue

Moulis-en-Médoc 2014 – 15 €

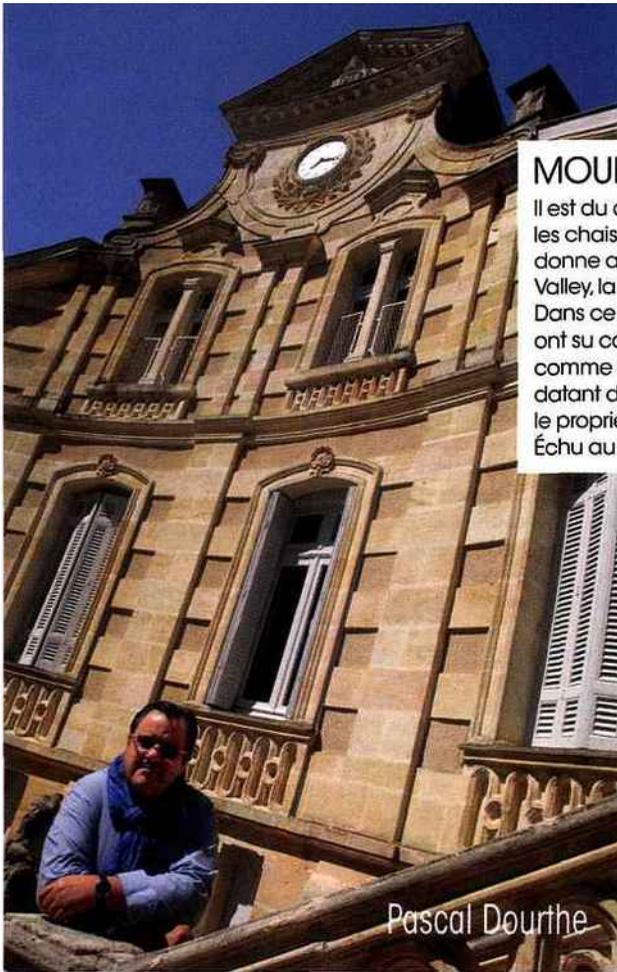
Sur 2 ha de belles graves, les trois raisins, cabernet-sauvignon, merlot et petit verdot, sont plantés pour épicer l'assemblage. La couleur signe un vin mûr, de belle extraction, sans trop d'ardeur compte tenu du millésime. Le vin livre l'amplitude de ses tanins et la distinction parfaite de ses cabernets. Race et fraîcheur en finale.

Château Pomeys

Moulis-en-Médoc 2014 – 15 €

À partir de 10 ha de graves pyrénéennes, situées sur l'autre plateau vertueux de Moulis, à Bouqueyrans, ce vin dont l'assemblage est dominé par le cabernet offre une parfaite finesse même si le bouquet peu développé marque le pas. La bouche rayonnante, souple et gourmande a des tanins langoureux, une structure épiciée et une finale où le fruit revient.

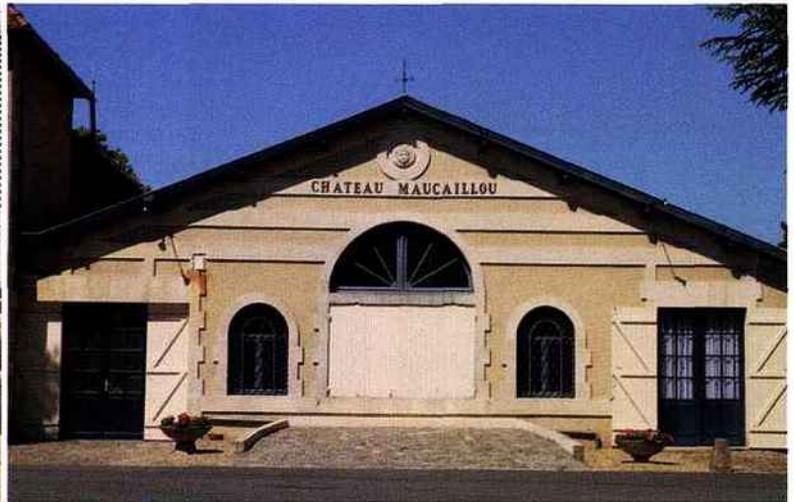




MOULIS **Château Maucaillou**

Il est du dernier chic de faire redessiner les chais par un architecte célèbre. Cela donne au Médoc des allures de Napa Valley, la région viticole californienne. Dans ce bouleversement, des propriétés ont su conserver leur classicisme, comme Maucaillou, dont la bâtisse datant de la fin du XIX^e fut offerte par le propriétaire de l'époque à sa femme. Échu au négociant Dourthe, qui un

temps en fit son siège, le château dirigé par Pascal Dourthe offre une immersion totale dans une propriété viticole médocaine : chambres et table d'hôte, musée, visite des chais. Maucaillou en patois local signifie « mauvais caillou » impropre au blé, et donc parfait pour la vigne. Cela se confirme en 2015 : Maucaillou est un must. En l'attendant, le 2012 (15 à 20 €) vaut le détour.



LISTRAC **Château Fourcas Hosten**

Confortés par la qualité des derniers millésimes et l'accueil favorable des amateurs, Renaud et Laurent Momméja, les frangins propriétaires de la superbe propriété de Fourcas Hosten, marchent vers les sommets. Si les sirènes de la renommée ne chantent pas encore vraiment les louanges de Listrac, certains crus ont hissé leur cabernet au rang des meilleurs. Et même si les prix ont doublé depuis le rachat, le vin reste encore à un prix plaisir à se damner. La cinquantaine d'hectares du début a été remembrée et replantée, laissant une place pour un blanc encore confidentiel. Pour lui, Martine, l'intendante du château, prépare des potions, la culture bio est dans l'air. Le 2015 à 14,50 € est une affaire et le 2014, bien sous toutes les coutures, pourra l'attendre.





Patrice Pagès

LISTRAC **Château Fourcas Dupré**

L'Afrique du Nord a donné au Médoc une société vigneronne qui a trouvé sur cette terre de quoi exporter un savoir-faire acquis en Algérie et en Tunisie. C'est de là que vient la famille Pagès qui, après un court passage dans le Gers, souhaitait une propriété classique pas ostentatoire. Planté sur une croupe de graves réputée, le vignoble couvre 44 hectares en un seul morceau. Patrice Pagès à sa tête instille une âme classique et sérieuse au vin qui, avec le temps, prend la douceur des beaux cabernets du médoc. Les prix restent sages : 15 € pour le 2012, 13 € pour le 2013 et 12 € en primeur pour un 2015 à l'équilibre parfaitement tendu.

Notre sélection

Château Cap Léon Veyrin *Listrac-Médoc 2012 – 15 €*

Voilà un 2012 épanoui dans son costume de millésime élégant et franc, sans extravagance. Les tanins restent fins et croquants. On garde le souvenir d'un fruit intense et gorgé de matière. Un vin sur la profondeur, où le fruit du merlot domine.

Château Mauvesin Barton *Moulis-en-Médoc 2014 – 16 €*

Mélanie Sartorius produit ici un vin à dominante merlot issu d'une vinification parcellaire pour plus de précision dans la maturité des fruits. La matière est intense, ce qui n'empêche pas les tanins de s'assouplir pour devenir plus poudrés dans le milieu de bouche. L'élégance et la profondeur des meilleurs médocs percent derrière la jeunesse.

Château Moulin à Vent

Moulis-en-Médoc 2014 – 17 €

Le nom du cru prouve la qualité du terroir de Moulis parfaitement aéré. La concentration de la robe est extra, avec des nuances pourpres. Presque confit, le nez est exubérant sur des notes de fruits et une pointe de violette assorties d'un joli boisé. Assez moderne dans la définition de sa structure, le vin reste frais en finale.

Château Anthonic

Moulis-en-Médoc 2014 – 19,90 €

Dans l'assemblage on distingue une forte pression du merlot. Logique compte tenu de la géologie de la propriété à dominante argilo-calcaire. Le nez est ferme sur un palais plus longiligne que sphérique, où tout se joue dans les tanins précis, élégants et distingués.



Renaud Momméja





Notre sélection

Château Fourcas Borie Listrac-Médoc 2012 – 20 €

La propriété est née de la réunion de deux anciennes exploitations par la famille Borie. Issu du plus joli des terroirs listracais, le vin offre une couleur dense. Au nez, des notes d'encens, une pointe fumée et des tanins costauds lui confèrent une stature gourmande, mais imposante.

Château Chasse-Spleen Moulis-en-Médoc 2014 – 25 €

Malgré les millésimes bons ou moins bons, la qualité ne faiblit pas. C'est une gageure pour cette propriété de 100 ha. L'art contemporain est un fil conducteur pour une visite qui conduit à la dégustation d'un vin d'une précision parfaite, avec un fruit net et fin, une attaque nickel, un fond naturel, des cabernets distingués.

Château Clarke Listrac-Médoc 2012 – 25 €

Chevalier irlandais, Tobie Clarke fut propriétaire du domaine en 1818. Racheté par la Compagnie viticole baron Edmond de Rothschild, celui-ci compte 54 ha sur les argilo-calcaires de Listrac. Au nez sanguin avec une pointe de boisé répond la silhouette élancée plus verticale que sphérique.

Château Poujeaux Moulis-en-Médoc 2014 – 25 à 30 €

Beaucoup de graves et donc beaucoup de cabernets-sauvignons pour la propriété des Cuvelier (Château Fouretet à Saint-Émilion). Un boisé intense sur une bouche polie et franche, aux contours finement dessinés d'une matière tannique riche et légèrement épicée, donne à Poujeaux des allures de premier de la classe.



Neuf Triangles dansants, une installation de l'artiste suisse Felice Varini au chai du Château Chasse-Spleen.



Une table idéalement située sur la route des châteaux, La Gare gourmande, à Labarde.

CARNET DE ROUTE

Les Cinq Sens

Les Cinq Sens, c'est la structure d'accueil de Mayne-Lalande, une petite propriété viticole à la lisière des Landes. Cinq chambres d'hôtes, une piscine entourée de stipas, sauna, jacuzzi et le vin du propriétaire pour pimenter le séjour. Chambres de 102 à 180 €.

La Gare gourmande

La Gare gourmande, un restaurant dans une mini-gare, c'est déjà un atout curiosité. À Labarde, sur la route des châteaux, le chef est jeune et curieux du produit de saison. Cela donne une petite carte simple, mais inventive pour une halte. Menus de 25 à 38 €.

Le Lion d'or

Impossible d'évoquer une visite de vignoble sans une pause qui pourrait s'éterniser... à la table du Lion d'or, à

Arcins. Petit restaurant au bord de la route, mais grande table vigneronne. Menu 18 €.

Charcuterie Cyril Gassian

Si vous ramenez du vin, n'oubliez pas le grenier médocain, une charcuterie du coin. Le meilleur est chez Cyril Gassian, le charcutier de Castelnau-de-Médoc, spécialiste de produits à base de panse de porc.

Château Chasse-Spleen

Pour vivre une expérience sensationnelle immergé dans l'art contemporain en visitant l'une des plus célèbres propriétés du Médoc, rendez-vous au Château Chasse-Spleen. 8 € la visite.

Château Fourcas Hosten

Le Château Fourcas Hosten s'ouvre à l'œnotourisme : visite des chais et du parc, dégustation. 8,50 €.

