



VINT
VIN

L'avenir de Lustrac selon Château Fourcas Hosten

VIGNOBLE

Cette appellation du Médoc peu connue gagne en notoriété grâce au travail de quelques domaines ambitieux, comme celui de Renaud et Laurent Momméja.

U

STÉPHANE REYNAUD
sreynaud@lefigaro.fr

ne bonne partie du Médoc a déjà écrit sa légende. Impressionné par des histoires devenues mythes, le novice aborde Margaux avec respect, se rend à Pauillac en foulant avec dévotion la terre de tant de premiers crus, ressent le poids du passé à Pessac... Comparé à ces appellations reconnues dans le monde entier, Lustrac et ses 600 hectares a l'avantage de la confidentialité et de la décontraction. Ici, on ne se laisse pas éblouir par la lumière de l'estuaire avant même le lever du soleil. Lustrac, à la lisière de la forêt, une des terres viticoles les plus continentales du Médoc, est une discrète.

Le visiteur découvre ainsi Château Fourcas Hosten, à côté de l'église du bourg de Lustrac, avec une forme de légèreté, de « coolitude ». Le blason du domaine met en avant une couronne comtale, avec deux lévriers, une tour : « J'ai longtemps pensé que c'était celui des anciens propriétaires. Mais ce n'est pas le cas... Il faudrait demander à un expert de l'héraldique... », remarque Laurent Momméja, badin. Lui et son frère, Renaud Momméja, ont acquis le château en 2006 pour y faire du vin. Avec le plus grand sérieux.

Un terroir à grand potentiel

« Les 45 hectares de vignes du domaine sont en appellation lustrac, mais Fourcas Hosten est composé de deux terroirs bien

distincts de superficie équivalente, explique Renaud Momméja. Le Fourcas est dominé par les graves et se prête bien à la culture du cabernet sauvignon. La partie Lustrac, plus argileuse, est plantée de merlot et de cabernet franc. Au-delà de cette répartition, Fourcas Hosten monte en régime sur la production de sauvignon blanc et de sémillon. Le blanc constitue, pour nous, un vrai projet d'entreprise qui implique chacun, de la vigne à la commercialisation. 7 000 bouteilles sont produites chaque année. »

Le château soigne ses terres : « Après plusieurs années d'essais, notamment sur les blancs, nous avons décidé en juillet 2018 de faire basculer tout le domaine en bio. Nous en sommes plutôt fiers, tant en termes d'éthique que de management, explique-t-il. Nous limitons au maximum l'utilisation du cuivre, nous testons la biodynamie pour les sols... D'un point de vue culturel, nous avons gagné une semaine en maturité, ce qui permet d'éviter les risques liés aux intempéries tardives. Mais nous sommes bio, sans faire de zèle, et nous comprenons très bien que certains choisissent de ne pas l'être, pour des raisons économiques ou autres. » Caroline Artaud, œnologue ingénieur agronome, veille à la bonne marche du domaine, à la vigne comme au cuvier, avec un indéfectible esprit d'innovation et de recherche permanente.

Déterminés et convaincus du grand potentiel de leur terroir, les deux frères



et leur équipe affinent leur vin. Une courte remontée dans le temps donne la mesure de l'évolution de la qualité des cuvées du château au cours des dernières années. Caractérisés depuis longtemps par une fraîcheur plaisante, les jus de Fourcas Hosten ont gagné en éclat et en caractère au fil des ans. Le dernier commercialisé, Fourcas Hosten 2016 - millésime très réussi en général à Bordeaux - est remarquable de douceur : il allie un nez épicé, des tannins bien présents, un fruit subtil, une belle fraîcheur et de la longueur. La garde semble assurée. « *Nous ne sommes pas en réflexim par rapport aux demandes du marché, rappelle Renaud Momméja. Nous aimons le fruit, nous aimons ce qui est précis, nous n'aimons pas ce qui est boisé.* » L'œnologue conseil Éric Boissenot accompagne l'équipe, notamment au moment crucial des assemblages. Notons au passage des tarifs bas, inférieurs à 20 euros.

Les codes du bon goût

En lieu et place du parc actuel - trois hectares devant la chartreuse aux volets bleus -, il y avait un bois. La tempête de décembre 1999 fit plutôt bien les choses, dégageant l'espace en épargnant quelques beaux arbres - ormes de

Sibérie, châtaigniers, chênes, érables, séquoias. La rénovation de la demeure a, quant à elle, demandé des années. C'est un esprit XVIII^e siècle sans lourdeur qui souffle sur l'ensemble des pièces. « *Nous avons imaginé une maison de famille où chaque génération aurait laissé une trace de son passage* », commente Laurent Momméja. Le tout réalisé à partir d'une large palette de bronzes, gravures, tissus, tapis. Rien d'extravagant. Le mélange des influences et des époques sonne bien : François Mauriac pourrait sortir d'une pièce, saluer Jefferson et aller partager un cognac avec le peintre Odilon Redon. Héritiers des fondateurs du groupe Hermès, les Momméja maîtrisent les codes du bon goût, nous voilà rassurés. Ajoutons une touche féminine omniprésente, qui donne sa douce patine aux lieux.

Est-ce qu'un vin doit être à l'image de la propriété ? Ou sont-ce les propriétaires qui doivent incarner leur vin ? En posant les questions mais sans y répondre, Renaud et Laurent Momméja construisent leur marque, récolte après récolte. Quelques propriétés alentour, comme Fonréaud, Fourcas-Borie, Clarke ou Mayne Lalande réalisent, elles aussi, de beaux efforts. Lustrac écrit son avenir. ■



Laurent Momméja
(à gauche)
et son frère Renaud.
© BOUCHON / LE FIGARO