

Vins



Florence Cathiard sera décorée par Alain Juppé

Le 5 juillet, Florence Cathiard, la propriétaire de Smith Haut Lafitte, recevra des mains d'Alain Juppé, le maire de Bordeaux, les insignes de chevalier dans l'ordre national de la Légion d'honneur. La cérémonie aura lieu au château Le Thil. PH. P. TARISS



Mélodie Sartorius a pris la tête de Mauvesin Barton, la dernière acquisition de ses parents, Lilian Barton et Michel Sartorius. PH. L. T.

Mauvesin Barton l'ambitieux Moulis

MÉDOC Après deux ans de travaux, le Château Mauvesin Barton est prêt à relever le défi de ses propriétaires : ramener dans la lumière cet ancien cru bourgeois

JEFFERSON DESPORT
j.desport@sudouest.com

Si l'appellation Moulis a pu sembler quelque peu endormie ces dernières années, il serait toutefois judicieux d'ouvrir l'œil. Et de tendre l'oreille. Car, sans faire trop de bruit, deux grandes familles du vin y ont planté leurs dents avec un sérieux appétit, éclairant d'un nouveau jour ce terroir dont le porte-drapeau reste l'incontournable Château Chasse-Spleen.

En effet, alors qu'en 2008 Matthieu Cuvelier et son père, les propriétaires de Clos Fourtet, l'une des pépites de Saint-Émilion, ont racheté Poujeaux et ses 70 hectares, ils ont été rejoints en 2011 par Michel Sartorius et son épouse, Lilian Barton. Lesquels, déjà propriétaires de deux grands crus classés en 1855 à Saint-Julien - Léoville Barton et Langoa Barton -, ont acquis le Château Mauvesin.

Lumière naturelle

Un domaine de 200 hectares d'un seul tenant, dont 46 de vignes en appellation Moulis. Le tout accompagné d'un château XIX^e donnant sur un plan d'eau bordé de conifères séculaires. Une demeure construite en

1853 sur les ruines d'une authentique forteresse avec mâchicoulis et meurtrières.

Toutefois, si ce château de style Louis XIII, avec ses deux tourelles, avance avantageusement ses charmes, c'est bien la remise en état du vignoble, où d'importants travaux de drainage ont été menés, et la modernisation de ses installations techniques qui ont mobilisé en premier lieu l'énergie de la famille Barton. Et, après deux ans de travaux, entre rénovation de l'existant et construction de bâtiment, le résultat est à la hauteur.

« Nous sommes dans le métier depuis longtemps, on est aussi négociants, on sait où l'on va »

Baigné de lumière naturelle et tout en sobriété, le nouveau cuvier de 630 mètres carrés aligne 24 cuves en acier inoxydable thermorégulées de diverses contenances. Pour le chai, qui se trouve à quelques mètres seu-

lement, Michel Sartorius n'a pas cherché à concurrencer les grands crus classés, pour lesquels rien n'est trop beau. Ici, les barriques reposent sur un lit de gravillons blancs dans une ambiance de pierres apparentes et de bois. Un parti pris qui rappelle avec justesse que le vin, s'il peut atteindre la lune, vient d'abord de la terre.

Élégance

Reste que ses ambitions, elles, sont élevées. Et il ne s'en cache pas : « Ce vignoble s'était assoupi, reconnaît-il. Mais, par le passé, il a été cru bourgeois. Il y a un potentiel. Nous souhaitons investir pour nos enfants, et le but, c'est, d'ici à une dizaine d'années, de réussir à talonner Chasse-Spleen. » Rien de moins. Et cette franchise n'a rien d'une bravade : « Nous sommes dans le métier depuis longtemps, on est aussi négociants, on sait où l'on va », appuie-t-il.

Toutefois, c'est en copilote qu'il parle. Car c'est bien sa fille Mélodie qui a pris la direction du domaine, il y a un peu plus d'un an. À 25 ans, cette jeune œnologue diplômée, qui a déjà vinifié en Italie, fait ses premiers pas en douceur, épaulée par le

UN NOM EN OR

BARTON. Lorsque la famille Barton a racheté le Château Mauvesin, en 2011, elle a fait une étonnante découverte : le nom de la propriété avait été déposé en... Chine. Résultat : les propriétaires de Léoville Barton et de Langoa Barton ont ajouté leur nom sur l'étiquette de leur nouvelle acquisition. Vu la notoriété mondiale des Barton, ils n'ont pas perdu au change...

maître de chai. « Je travaille aussi en liaison avec François Bréhant, le directeur technique de Léoville Barton et de Langoa », glisse-t-elle. L'œnologue-conseil de la famille, Éric Boisse-not, est également de la partie. Résultat : si leur premier millésime, le 2011, a d'emblée confirmé tout le potentiel de ce vignoble, il a surtout dessiné la trame de ce cru où l'élégance sera bien l'un des fils rouges. Et la signature des Barton. Pour autant, Mélodie Sartorius, qui a réalisé de bout en bout le 2013, ne s'emballa pas : « Il va falloir être patient. Nous n'en sommes qu'au début », prévient-elle. Un domaine à suivre, donc.

LA BOUTEILLE DU MARDI

CHÂTEAU SÉNÉJAC 2010

Le Pian-Médoc (33).

Tél. 05 56 70 20 11. Prix : 17 €.

AOC Haut-Médoc. Appartenant à la famille Cordier, également propriétaire du Château Talbot, 4^e cru classé en 1855 à Saint-Julien, le Château Sénéjac est une autre pépite du Médoc. Ce 2010 le prouve : avec sa robe grenat et des arômes finement épicés, doublés de quelques notes toastées, ce millésime déroule une belle sensation d'harmonie. Il s'entendra très bien avec une viande rouge. **Retrouvez les bouteilles « Sud Ouest » sur notre site www.sudouest.fr/vin**



COTATIONS DU VRAC SYNDICAT DES COURTIER

Prix en € HT (tonneau de 900 l).
RÉCOLTE 2012
Bordeaux rouge : 1 300-1 400
Bordeaux supérieur : 1 500-1 550
Côtes : 1 400-1 500

RÉCOLTE 2013
Bordeaux rouge : 1 300-1 400
Bordeaux supérieur : 1 500-1 550
Côtes : 1 400-1 500
Médoc : 2 300-2 500

Prix moyen Bx rouge 1 373 €/t
Tranche de prix (% vol. total)
moins de 1 300 € (20 %)
1 300 à 1 349 (8 %)
1 350 à 1 399 (26 %)
1 400 à 1 449 (29 %)
1 450 et plus (17 %)
(Source CIVB)

St-Émilion : 3 700-4 000
Sat. St. Émilion : 2 900-3 000
Graves rouge : 1 550-1 650
Bordeaux rosé : 1 350-1 400
Bordeaux blanc : 1 100-1 250
Entre-deux-Mers : 1 200-1 300
Graves blanc : 1 550-1 700
Sauternes : 4 200-4 700
Bergerac rouge : 1 200-1 250
Bergerac sec : 1 000-1 100
Côtes de Bergerac : 1 000-1 100
Monbazillac : 2 750-2 850

ÉCHANTILLONS

« La bouteille du mardi » est ouverte à tous. Merci d'envoyer vos échantillons à César Compadre, « Sud Ouest », 23 quai des Queyries, CS 2001, 33094 Bordeaux Cedex. Échantillons récents à la vente avec plaquette de présentation, fiche du produit, circuits de vente et prix. Éviter les microcuvées.