

Dépenser



Angleterre 1 - France 0

L'université de Cambridge a remporté le 6 juin le concours « 20 sur vin » où s'affrontaient les clubs œnophiles des grandes écoles. L'épreuve, qui se déroulait dans les chais de Lafite-Rothschild, était organisée par la Commanderie du Bontemps, sous l'œil attentif du baron Éric de Rothschild. La finale opposait Cambridge, Oxford, l'ENS et l'Essec.

27

VIN

Des vacances dans les grands domaines

Partir à la découverte des vignobles permet de mieux comprendre la magie des grands vins.

À la différence du sud de la France, tourné depuis longtemps vers le tourisme, les grands vignobles bordelais ou bourguignons avaient du mal à ouvrir leurs portes aux amateurs de vins. Mais les mentalités évoluent, et les propriétaires ont désormais compris l'importance de bien accueillir une clientèle souvent internationale et de leur faire partager leur passion. Tour d'horizon de deux régions majeures.

Le hameau de Bages est en pleine ébullition. Tout le monde s'affaire pour décorer la place où se dérouleront dans quelques heures les festivités de la Saint-Antoine. Au milieu de ses troupes, Jean-Michel Cazes veille au bon ordonnancement des lieux. Il est d'autant plus attentif à l'organisation de cet événement qu'il est l'homme par qui le hameau de Bages, situé en plein cœur de la commune de Pauillac, a repris vie. L'histoire de la famille Cazes est intimement liée à celle de cette fabuleuse appellation, qui est connue pour abriter en son sein trois des plus fameux grands crus de Bordeaux, lafite-rothschild, mouton-rothschild et latour.

À LA RENCONTRE DE L'ÂME DE PAUILLAC

Avant de passer la main à son fils Jean-Philippe il y a un an, Jean-Michel Cazes était à la tête de Lynch-Bages, un cinquième cru classé qu'il a su hisser au niveau des meilleurs seconds. Mais ce n'est pas là son seul mérite. Car Jean-Michel Cazes est également un pionnier en matière d'accueil des touristes. Il a ainsi redonné vie au hameau de Bages, laissé à l'abandon depuis des lustres. « Il y a cinq ans, je me suis rendu compte que nous étions propriétaires de la quasi-totalité du centre du village », explique-t-il en nous faisant visiter les lieux. Et voici, sortis de nulle part, un bistrot, une boulangerie traditionnelle, une épicerie et des ateliers d'artistes. Il a même inauguré une école de dégustation des vins et une école de cuisine. Elle est animée par le second de Thierry Marx, le chef deux macarons qui officie au restaurant du Cordeillan-Bages, un petit domaine viticole de la famille Cazes où le château a été reconverti en hôtel de luxe.

Jean-Michel Cazes ouvre également les portes des Ormes de Pez, où l'on élabore un cru bourgeois de saint-estèphe et qui propose désormais des chambres d'hôtes très confortables au cœur d'un vignoble prestigieux. Et le Médoc compte de nombreux autres domaines de prestige à visiter. Pontet-Canet, 5^e cru classé de Pauillac, vous embarque dans une voiturette de golf pour parcourir les 80 hectares du vignoble, cultivé en biodynamie.

Autre expérience, celle qui propose le château d'Agassac, où l'on élabore un cru bourgeois de haut-médoc. Chacun peut partir à la découverte de la propriété équipé d'un iPod audio et vidéo qui sera son guide tout au long de la visite, tandis que des aventures ludiques sont proposées aux plus petits.



Qui mieux qu'un producteur de talent peut vous initier aux grands vins ?

Notre carnet d'adresses

Le Hameau de Bages à Pauillac (05 56 73 24 00). Que boire ? Lynch-Bages 2004, une réussite du millésime au nez très profond de bois précieux et de fruits très mûrs (fraises, mûres).

Pontet-Canet à Pauillac (05 56 59 04 04). Que boire ? Pontet-Canet 2004, un vin gourmand au nez de cassis et de griotte, très friand.

Le Château d'Arche à Sauternes (05 56 76 66 55). Que boire ? Château d'Arche 2004, un sauternes moderne, aérien, avec des arômes de fruits exotiques et de clou de girofle.

Château Valandraud à Saint-Étienne-de-Lisse (05 57 55 09 13). Que boire ? Tous les plus grands crus de saint-émilion au verre à L'Essentiel, la boutique de vin de Jean-Luc Thunevin (05 57 24 39 76).

La maison d'Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet (03 80 21 37 65). Que boire ? Meursault 1^{er} cru Poruzots 2006, un vin inspiré, dense et élégant, exhalant des notes de beurre frais et de noisette.

L'Hôtel du Vieux Moulin à Chablis (03 86 42 47 30). Que boire ? Chablis grand cru réserve de l'obédience 2004, un grand vin aux arômes de coing et de fruits jaunes, et à la bouche subtilement iodée.

Notre découverte des domaines de prestige ne s'arrêtera pas au Médoc. En amont de la Gironde, le château d'Arche, qui produit un grand cru classé de sauternes, a également ouvert ses portes aux amateurs de grands liquoreux après avoir converti sa belle chartrreuse en un hôtel de charme.

La rive droite n'est pas en reste puisque Jean-Luc Thunevin, l'inventeur des vins de garage, vient d'inaugurer à Saint-Émilion une maison d'hôtes au cœur même de Château Valandraud. Vous pourrez visiter les domaines conseillé par le maître des lieux (La Dominique, Fleur Cardinal...) et participer à des dégustations clés en main. De même, Gérard Perse, le propriétaire du superbe domaine de Pavie (saint-émilion grand cru classé B), a trouvé un prolongement naturel à son activité avec l'Hostellerie de Plaisance, située en plein cœur de la cité médiévale, où officie Philippe Etchebest, le chef deux étoiles. Fin du fin, il est même possible de résider directement à Pavie pour se réveiller les pieds dans le vignoble.

S'INITIER AUX TERROIRS BOURGUIGNONS

Autre idée de destination, la Bourgogne, berceau des terroirs, vignoble si complexe à appréhender entre ses 33 grands crus et ses 545 premiers crus. Là aussi, qui mieux qu'un producteur de talent peut vous initier aux grands vins de Chablis, des côtes de Nuits, de Beaune ou de la côte chalonnaise ? Olivier Leflaive est un précurseur en la matière. Ce vigneron de talent avait ouvert il y a quelques années une table d'hôtes permettant de mettre ses vins en scène. Depuis un an, il propose à Puligny-Montrachet une maison d'hôtes aux chambres spacieuses et superbement décorées. Il est possible de s'initier à la dégustation et, suivant les saisons, de participer aux travaux quotidiens à la vigne ou en cave. Olivier Leflaive organise également des circuits incluant la visite des hospices de Beaune, du Musée du vin ou du clos de Vougeot.

Proches de chez lui, d'autres grands domaines ouvrent leurs portes ou leurs tables, tels le Comte Senard à Aloxe-Corton, ou encore le château de Chassagne-Montrachet. La famille Picard y a créé cinq suites meublées par les plus grands designers italiens. Là aussi, vous pourrez vous initier aux plaisirs de la dégustation et de la découverte des grands terroirs bourguignons.

Enfin, difficile de faire l'impasse sur l'hôtel du Vieux Moulin, à Chablis. Michel Laroche est devenu en quelques années une référence incontournable de l'appellation. C'est notamment le premier à avoir osé boucher des grands crus avec une capsule à vis. Les hôtes de Michel et Gwenaél peuvent profiter du restaurant où la cuisine met en valeur les grands vins de Chablis, mais aussi du sud de la France, du Chili et d'Afrique du Sud, où les Laroche sont désormais implantés. Ils viennent d'ailleurs d'ouvrir dans leur propriété sud-africaine de Stellenbosch un « country lodge » de onze chambres.

FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN