



Paul Bordes
et Aymar
du Vivier

SPÉCIAL CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC

CHÂTEAU DE MALLERET (HAUT-MÉDOC)

Un parc, un château du Second Empire, des écuries et puis de vieux cabernets qui offrent leur délicate puissance. Malleret se distingue en toute chose par son élégance.

C'est la porte d'entrée de l'immense terre qui finit. La grande ville est dans son dos mais l'isolement commence déjà. Peut-être l'église Saint-Seurin du Pian-Médoc, minuscule, perdue seule à la croisée des routes, l'annonce-t-elle après le long chemin qui s'enfoncé dans les vignes et la forêt sur le plateau désert de Sénéjac ? La présence du grand fleuve que l'on sait couler plus loin vers le levant y ajoute au sentiment de solitude. Tout à coup c'est une grille noble, elle protège de vieilles essences, un grand parc de chênes-lièges, de cèdres, de chênes d'Amérique, des *Ginkgo biloba*, des séquoias et au fond se cache le secret d'une tour du XVII^e siècle, ensuite un grand pavillon du Second Empire et les plus belles écuries du Médoc qui faisaient dire à Alexis Lichine : "C'est l'exemple de la sporting life à la bordelaise." On jouait aussi au tennis, au hockey sur gazon et le cheval ici allait aux quatre allures. L'élégance *british* pratiquée par une famille allemande, protestante luthérienne, les Clossmann, le comble du chic.

Aymar du Vivier se souvient : "Mon père fut éleveur ici, nous avons gagné le prix de l'Arc de Triomphe avec *La Sorellina* et la place de second avec *Silnet*, en 1953, l'année de ma naissance..." Aujourd'hui encore, sous la responsabilité de Gérard Martinez, on élève à Malleret, pour le dressage, une soixantaine de hanovriens et KWPN hollandais.

Aymar est aux côtés de ses cousines pour aider à l'épanouissement, au rayonnement du Château de Malleret, cru bourgeois du Haut-Médoc. Il y exerce les manières distinguées d'un commerce amoureux qui fait les délices de la Place de Bordeaux, et ses ambassades charment les importateurs de la planète. Tout près de lui, un gérant affable et avisé, Paul Bordes, formé à Blanquefort à l'époque où le professeur Ribéreau-Gayon venait y dispenser son savoir, veille à la bonne marche administrative et technique du renouveau de Malleret.



CHÂTEAU
DE MALLERET
HAUT-MÉDOC 2015

« Du merlot pour 36 %, des vieilles vignes de cabernet sauvignon pour 60 %, le reste de petit verdot... Cette année-là, nous avions tout dans les mains, des fruits de Dieu qui dressaient leur puissance délicate. »

Depuis 2014, Stéphane Derenoncourt et son équipe conseillent le château, dont le vignoble insère ses 61 hectares dans le poumon vivant de 290 hectares de bois et de garennes. Le sol est parsemé de graves günziennes pour Malleret, fines pour Barthez, autre cuvée du château. On y pratique une agriculture attentive d'où sont bannis les désherbants et les pesticides ; une geste à tendance bio se développe, des labours légers, des semences de céréales pour oxygéner les sols. Les drones scrutent le vignoble pour déceler d'éventuelles carences et la taille Poussard vise à la pérennité du végétal. Les raisins cueillis à la main sont déposés dans des petites cagettes, éraflés en douceur, les baies pesées à l'aune de la densimétrie pour une maturité homogène et, plus loin dans le processus, le méchage au soufre des tonneaux est désormais remplacé par une désinfection aux ultraviolets. Tous gestes qui disent une volonté, celle de l'exception.

Ils sont prolongés par Sylvain Dubuisson, architecte de Cartier, créateur de meubles et d'objets d'épure. À pénétrer dans le cuvier qu'il vient de réaliser, on a le sentiment d'entrer dans

une cave antique aux grands vases alignés, cuves-amphores en ciment couleur terre rousse et par-dessus, telle une haute futaie, le clair berceau renversé d'une charpente comme la voûte d'une forêt. La nature qui l'entoure, ses couleurs, sa chair palpante, ses parfums se sont insinués là comme dans un souffle. Le chai, prêt pour l'automne 2018, accueillera les tonneaux alignés sous une charpente d'où descendront, comme des flammes, des dizaines de lampes, flacons effilés contenant un feu sacré.

De ce soin d'esthétique naissent les vins. Quelque chose se dessine d'un bond suspendu comme les femmes des photographies de Jacques Henri Lartigue habitées d'un exotisme doux, féminin, épicé, tel que le trace Aymar du Vivier : "Une jeune et jolie femme, naturelle, harmonieuse, élégante et fine." ❖

JEAN-LUC BARDE