

TENDANCES VINS



Pierre-Gilles
et Marie-Hélène
Gromand d'Evry

« Depuis 1990, on a procédé à une remise à niveau du vignoble, la taille, l'alimentation... A partir de 1996, on a refait le cuvier, en installant le contrôle des températures. On a renouvelé les barriques. Tout a été changé. Ces huit dernières années, on sait récolter à maturité ; on croise les analyses et la dégustation des baies. »

BORDEAUX

Château de Lamarque, un vin d'Histoire

Cru bourgeois du Haut-Médoc, ce château médiéval est dirigé par les descendants d'une des plus anciennes familles fondatrices du vignoble médocain.

PAR JACQUES DUPONT

La première trace écrite que l'on connaisse d'un membre de la famille est une reconnaissance de dettes auprès d'un banquier lombard. Non pas pour acheter un pressoir, mais pour s'équiper en vue des croisades. Elle est signée à Saint-Jean-d'Acre par Gaubert de Fumel et date de 1090... Autant dire que côté quartiers de noblesse, chez les comtes de Fumel, on ne fait pas dans le simili. Cela leur coûtera cher à la Révolution. Trois têtes tranchées et des ennuis financiers qui les obligeront à vendre Haut-Brion (à Talleyrand) et Château Margaux. Lamarque ne fut acheté qu'en 1839. Le château, une ancienne forteresse censée ennuyer les Vikings, est le parfait écrin pour cette saga historique, que Pierre-Gilles Gromand d'Evry, témoin et héritier du passé familial, raconte si bien et volontiers. La propriété a périclité jusqu'en 1960, date à laquelle le père de Pierre-Gilles a choisi de s'en occuper. « Mon père

a été le responsable civil du débarquement en Afrique du Nord, le 8 novembre 1942. Puis l'adjoint du général Pierre Koenig, qui est mon parrain, lors de l'occupation en Allemagne, et ministre de l'Air sous Edgar Faure. Il était très lié aux de Gaulle. Ils se voyaient très souvent pendant la traversée du désert, autour du pot-au-feu à Colombey. » L'Algérie les a séparés. Non pas sur l'idée de l'indépendance, mais sur la méthode. En 1960, il ne restait que 0,5 hectare de vignes autour de Lamarque, contre 35 aujourd'hui : « Mon père a tout replanté et décidé de se faire aider par un jeune consultant alors inconnu, Emile Peynaud. » Lequel Peynaud est devenu, dans les années 70, l'œnologue de référence à Bordeaux. La première récolte en appellation haut-médoc date de 1967. Depuis, les vins n'ont fait que progresser. Ces dernières années, à marche forcée. Pierre-Gilles s'occupe du commerce et du chai. Son épouse, Marie-Hélène, fait office de chef de culture « et de DRH », ajoute son mari.

Si les vins des années 2005 et 2006 sont remarquables, nous avons repéré, parmi les vieux millésimes, quelques jolies bouteilles ; certaines sont encore en vente au domaine... ■

Château de Lamarque, 33 460 Lamarque. 05.56.58.90.03 (port gratuit à partir de 48 bouteilles).

Sélection

Château de Lamarque

1982 - 16 Fourrure et fruits confits, grillé, giboyeux ; bouche dense, tendue, pleine ; puissant, tanins vifs et peu usés ; long, se relevant en finale.

1990 - 16 Truffe noire, réglisse, épices, poivre, pruneau, fruits noirs en confiture ; bouche puissante, dense, tannique ; gras, pas trop exubérant, plein, rond ; note de grillé. Un élevage plus raffiné.

1995 - 15,5 Fruits confits, plus fermé ; bouche ronde, souple, tendue, serrée, pas encore fondue ; vin jeune, souple, rond, bien construit, peut-être un peu tenu en milieu de bouche ; frais, fin.

1996 - 16,5 Grillé, épices, riche, gras, plein, dense, tannique, puissant, épicé, très garni ; bouche riche, tendue, peu fondue ; un vin qui semble plus évolué au nez qu'en bouche, très structuré, long.

1998 - 15,5 Nez truffe, joli fruit, assez simple, pas encore développé ; bouche douce en attaque, tanins ensuite, finale serrée ; encore boudeur mais bien construit, frais et fin, élégant, tendu.

2000 - 16,5 Café, chocolat, fruits noirs, pas très ouvert ; bouche dense, épicée, tendue, fermée, large et longue ; tanins assez fermes ; peu fondu. Bonne structure peu évoluée, sans dureté.

2001 - 16 Plus ouvert, grillé, sous-bois ; bouche vive, tendue, élégante ; tanins plus soyeux ; rond, tendre, frais et fin ; tanins moins massifs que 2000, plus en élégance.

2002 - 15,5 Fruits rouges, kirsch ; bonne bouche souple, ronde, pas très épaisse, mais bien fruitée ; bonne longueur ; élégant, fin, délicat. « Le plus petit rendement que j'ai fait depuis que je m'occupe du vin : 28hl/ha. »

2003 - 15,5 Confit, boisé, violette, tarte à la myrtille ; bouche ronde, souple ; du gras, du volume et des saveurs un peu « porto vintage », beaucoup de matière. Un peu astringent en finale, mais le fruit est remarquable.

2005 - 17 Fruits rouges et vanille, tarte aux cerises, pâtisserie ; bouche souple, ronde, tendre, élégante : tanins soyeux ; tendu, rond et long.

2006 - 16 Fruits rouges, rose, cerise cuite, fraise ; bouche douce, élégante ; tanins serrés et vifs, assez présents ; long, le boisé est assez mordant en finale, mais le fruit domine. En vente primeur, sur réservation.