

Vin sur vin, l'émule du Pape Clément

Autor(en): **Brandt, Thierry**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): - **(2003)**

Heft 545

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-886252>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Vin sur vin, l'Émule du Pape Clément



Thierry Brandt
journaliste

Histoire, art de vivre et progrès technologique se conjuguent pour faire du Château Pape Clément l'un des meilleurs crus classés de Graves. Bernard Magrez nous ouvre les portes de son domaine niché au cœur de la ville.



Château Pape Clément

DR



Photo : Brandt

Bernard Magrez, propriétaire du château, boit au succès de son vin

Vue du ciel, l'image est impressionnante. Il faut imaginer le domaine de Pape Clément et ses 36 hectares de vignes d'un seul tenant comme posé au milieu de la banlieue pavillonnaire bordelaise. Un îlot de verdure et de ceps isolé dans une ville qui n'a cessé de s'agrandir depuis cinquante ans, Pessac, la commune sur laquelle il s'étend, n'est-elle pas passée de 5000 habitants en 1920 à quelque 50 000 aujourd'hui ? Mais comme il a résisté aux vicissitudes des siècles, Pape Clément fera face éternellement aux avancées de l'urbanisation, portant haut les saveurs de l'appellation Pessac-Léognan, bref, fier de défendre son titre de grand cru classé de Graves.

En soi, le château n'a rien d'exceptionnel. Son architecture composite, modifiée plusieurs fois depuis la fin du siècle dernier, conjugue néogothique, néo-classique et néomédiéval dans un ensemble assez disparate. Ce qui est d'ailleurs le cas de maints châteaux du Bordelais. Non, ce qui fait son originalité, c'est son histoire. On pourrait penser qu'il doit son nom à la coquetterie ou à la vanité d'un propriétaire. Que non point. Ce serait lui faire injure. Le domaine a bel et bien appartenu au pape Clément V qui, avant de régner à Avignon entre 1305 et 1314, fut successivement évêque à Saint-Bertrand de Comminges et archevêque à Bordeaux. Celui qui portait alors le nom de Bertrand de Got fut donc le premier viticulteur connu de

ces Graves. L'histoire et la légende veulent qu'ils se soit intéressé directement à ses prestigieux arpents. On rapporte entre autres qu'il fut le premier à préconiser l'alignement des ceps et des piquets pour faciliter le travail des ouvriers. On dit aussi qu'il surveillait personnellement l'achat



Château Pape Clément

des tonneaux et des treuils. En homme d'église soucieux des bonnes mœurs, il avait aussi constaté que la période des vendanges était propice à certains relâchements. Raison pour laquelle il décida de n'employer que des couples mariés pour couper les raisins et les amener au cuvier.

Dans son genre, Bernard Magrez, l'actuel propriétaire de Pape

Le Pape Clément V fut le premier viticulteur connu de ces graves.

Clément, est aussi une sorte de pape à Bordeaux. Non seulement parce qu'il règne sans partage sur la société Williams Pitters (fabrication et commercialisation de vins et spiritueux), mais encore parce qu'il exige de ses employés une discipline sans faille. C'est un patron à l'ancienne, paternaliste, qui a développé une vraie culture d'entreprise. Au château Pape Clément, son soucis du bien-être l'a poussé à s'entourer des meilleurs. Pendant longtemps, c'est Bernard Pujol qui a assuré la direction de l'exploitation. Depuis quelques années Eric Larramona, un jeune

ingénieur agronome et œnologue, lui a succédé. Résultat? "Le vin n'a jamais été aussi soigné qu'aujourd'hui", écrivent Thierry Desseauve et Michel Bettane dans l'édition 99 du "Classement des vins et domaines de France" (Editions de la Revue du vin de France). La bible des amateurs.

"A peine moins corsé que Haut-Brion, le vin de Pape Clément se distingue par le type même de bouquet fumé et épicé lié aux graves sableuses de Pessac", poursuivent les deux auteurs, toujours en évoquant les rouges, dont l'encépagement est réparti entre 60% de cabernets-sauvignons et 40% de merlots. Depuis quelques années, la propriété exploite également avec succès 2 hectares de blancs (sauvignons et sémillons), dont sont tirés des vins remarquablement équilibrés, à la fois secs et musqués. Une rareté qu'il ne faut pas manquer de déguster si l'occasion se présente.

Non sans une certaine fierté, Eric Larramona se dit persuadé que les vins de Pape Clément peuvent encore progresser ces prochaines années. En cela, il est tout à fait représentatif de cette génération de jeunes ingénieurs-œnologues qui entendent tirer parti des plus fines avancées technologiques en matière de vinification, tout en peaufinant leurs connaissances des terroirs. Passionné par son métier, Eric Larramona est capable de raconter la vie intime de chaque parcelle du domaine, expliquant avec un luxe de détails tous les micro-climats qui s'y développent. C'est d'ailleurs essentiellement sur la compréhension des terroirs qu'il entend faire porter ses efforts à l'avenir.

Après tout cela, reste-t-il encore de

la place pour l'artisanat et la poésie dans ces grands châteaux qui, pour demeurer des références mondiales en matière de vin, investissent des millions en technologie? On pourrait se dire que non en observant l'importance et la qualité des infrastructures de Pape Clément. Ce serait oublier un peu vite la nature, qui empêchera toujours la viticulture d'être une science exacte et le vin, un produit industriel. +

** Château Pape Clément, 216, av. du Docteur Nancel-Pénard, 33600 Pessac.*

Tél : (00335) 05 56 07 04 11

Fermé samedi et dimanche.

A préciser que les visites ne se font que sur rendez-vous et qu'il n'est pas possible d'acheter au domaine. La vente des vins de Pape Clément passe par le négoce bordelais.



Dans un crypte du château, le gisant du Pape Clément



Le chais de Pape Clément. photos : Branc