



Bernard Lartigue

CHÂTEAU MAYNE LALANDE

LISTRAC-MÉDOC

Le génie bordelais ne s'écrit pas seulement sous les lambris des châteaux : la preuve avec ce paysan-vigneron qui tient son rang de vigne depuis 4 décennies.

Les sommeliers et cavistes du microcosme pratiquant le *Bordeaux bashing* sont invités à se pencher au plus vite sur le destin de Bernard Lartigue, un grand vigneron du Médoc, esprit créateur et créatif du Château Mayne Lalande, l'un des meilleurs non-classés qui soient. Un destin embrassant la diversité du génie bordelais, prouvant qu'il ne s'écrit pas uniquement sous les lambris des châteaux et derrière leurs façades de pierre blonde. Ici pas d'investisseur ou de fonds de pension mais un homme qui tient son rang de vigne depuis 1975, date à laquelle il reprend 1 hectare dans ce coin de Listrac. En moins de dix ans, il constitue une propriété en parfait état de marche puis impose au fil du temps, sur ses 17 hectares, un nom qui fait désormais briller l'appellation.

Insatiable travailleur, Bernard Lartigue plante, échange, négocie les parcelles tout en se forgeant une bibliothèque gustative à travers tous les échanges bachiques alentour. Dans une appellation où le merlot a tendance à vite devenir rustique, il s'impose dans l'assemblage un pourcentage de cabernet sauvignon qui oscille, suivant les millésimes, entre 55 et 65 %. Toujours très en verve, celui qui croque la vie à plein tanin offre une vaillance à toute épreuve. Car ici le vignoble ne regarde pas l'estuaire alors il faut s'appliquer doublement pour tailler, rogner, ébourgeonner et tenir compte de son environnement dans une culture exemplaire de développement durable : « *J'amorce une conversion en biodynamie depuis trois ans pour renouer avec les pratiques agricoles des générations qui m'ont précédé.* »

Pénétré du bon sens paysan, il sait jouer avec l'art de la vinification, domptant la fougue des vins du secteur par des élevages longs particulièrement appropriés et surtout en phase avec la maîtrise des rendements et l'optimisation de la maturité. « *Pour gagner en intensité de fruit, je fais depuis 2013 de vraies macérations préfermentaires à froid dont la température avoisine*

les 8 °C. D'autre part, grâce à mes petites cuves de 60 hectolitres, je peux faire du parcellaire sérieux. » La collaboration avec Hubert de Boüard depuis le millésime 2010 a permis au cru d'acquiescer une plus grande visibilité, de gagner en finesse immédiate tout en gardant générosité originelle et fraîcheur subtile. « *J'aime ressentir en bouche la queue de paon, complétée au niveau aromatique par des accents de poivre noir de Madagascar dans un bouquet final particulièrement fourni.* » De ce fait, Mayne Lalande ne ressemble à aucun autre vin de son appellation.

Pour réaliser un 2017 de haut vol, il a fallu beaucoup trier : « *En raison du gel, nous n'avons récolté que 15 hectolitres par hectare et j'ai écarté une cuve de 120 hectos qui ne me satisfaisait pas pour réaliser un vin digne de ce nom.* » Ces millésimes jaloux constituent un fantastique vecteur de communication. C'est là en effet que l'on reconnaît les artistes de la treille et qu'une réputation s'établit. On peut vraiment parler de cru d'exception lorsque l'on goûte les vins de ce château discret de Listrac. Certains monuments ont été classés pour moins que ça...

Sur tous les fronts, Bernard Lartigue entretient un art de vivre à la bordelaise avec ses chambres d'hôtes moelleuses au calme olympien. « *Cela entraîne évidemment un développement des visites et donc une offre œnotouristique intéressante. Bordeaux séduit d'ailleurs de plus en plus les amateurs par ce type d'initiative.* » À l'observer de près, la campagne de Listrac est infiniment plus bocagère que celle des autres appellations médocaines. Ses forêts rythment les quatre saisons et les chevaux de Mayne Lalande évoluent juste là, sous vos yeux, dans leur vaste enclos situé devant les chambres d'hôtes. C'est au prix consenti de toutes ces attentions sensibles aux lettres du goût que Mayne Lalande est devenu un lieu identitaire de Bordeaux transcendé par l'éthique vigneronne. L'une des plus belles histoires du Médoc se déroule ici, en toute authenticité. / DENIS HERVIER

MAYNE LALANDE 2014

« *Cela n'a pas été un millésime simple, notamment de par une météo compliquée car très hétérogène. Il a fallu jongler avec les dates de récolte, les vendanges se sont jouées dans la durée et beaucoup de soins ont permis d'obtenir ce vin généreux, onctueux, puissant, élégant, gorgé de fruits tant au nez qu'en bouche, avec cette finale épicée toujours recherchée dans le cru.* »

