



Château Talbot 1996 - Grand vin de Saint-Julien

Je voudrais vous faire partager le plaisir que j'ai récemment eu à déguster ce vin, surtout si vous appréciez comme moi ces Talbot « à l'ancienne » avec leur richesse en matière et en tanin, et leur côté « sauvage ».

Moitié anglais, moitié lorrain, tel se présente Château Talbot 4^e grand cru classé de Saint-Julien. En effet, il est certain que ce château a emprunté son nom à John Talbot, gouverneur de Guyenne, grand connétable des armées anglaises qui n'en a jamais été propriétaire, mais y avait installé son quartier général en juillet 1453 avant de marcher sur Castillon, où l'attendaient les forces du roi de France. Non seulement il devait perdre cette bataille décisive qui mit fin à la guerre de cent ans et à la domination britannique en Aquitaine, mais il y laissa également la vie. Car Talbot, homme d'honneur ayant prêté serment de ne plus combattre le roi de France, marcha, désarmé et sans armure, à la tête de ses troupes, pour tomber sous le feu des couleuvrines françaises.

Pendant plus de deux siècles, le domaine fut la propriété du marquis d'Aux et de ses descendants (dénommé alors Talbot d'Aux).

Désiré Cordier, d'origine lorraine, était négociant en vins à Toul, lorsqu'il dut quitter sa région natale, pour fuir la guerre de 1914. Installé dans le bordelais, il acheta Talbot en 1917. Depuis, ce grand cru est resté dans le giron de la famille Cordier, ce qui prouve leur réel attachement à ce domaine. Le petit-fils Jean réalisa de nombreux investissements, pour produire un vin de qualité.

A la mort de Jean en 1993, ce sont ses filles Lorraine disparue en 2011 et Nancy

(racines familiales !) qui héritent de la vaste propriété. Aujourd'hui, Nancy Bignon-Cordier dirige le domaine. Elle a financé un profond renouvellement avec la création, en 2011, d'un chai performant et spectaculaire.

Le Talbot, dont on appréciait le caractère classique, a gagné en finesse, tenue de bouche, précision grâce aux conseils de Stéphane Derenoncourt, Jean-Michel Laporte et la présence d'Eric Boissenot comme œnologue, mais il reste noir d'encre, délicieusement gras et suave, toujours régulier, toujours Saint-Julien, dont les tarifs demeurent relativement raisonnables (un peu plus de 50 euros pour le 2015).

Viticulture raisonnée, sans herbicide ni insecticide

Le vignoble de 110 ha d'un seul tenant entoure le château situé à la frontière de Pauillac, favorablement orienté vers le sud-ouest sur 2 croupes graveleuses, séparées des sols argilo-limoneux dotés d'une bonne réserve hydrique.

Le travail du sol est l'objet de soins vigilants : viticulture raisonnée sans herbicide ni insecticide, labour traditionnel, chaussage et déchaussage des ceps, ébourgeonnage, rognage assez haut pour favoriser la surface foliaire, effeuillage sur une face. Les vendanges sont manuelles, un double tri à la vigne, puis par trieuse optique est réalisé.

Les raisins, en cuves bois thermorégulées, subissent une macération à température ambiante, puis sont levurés avec une souche neutre et mis en fermentation. Les cuvaisons avec délestages précoces, puis remontages durent 1 mois. L'élevage pendant 14 mois bénéficie de 50 % de bois neuf et de quelques soutirages.

Un vin majestueux, élégant et complexe

Le château Talbot 1996 assemblant 70 % de cabernet sauvignon, 25 % de merlot, 3 % de cabernet franc, 2 % de petit verdot arbore une robe rubis foncé soutenu bordée d'une légère frange orangée témoignant de l'âge respectable.

Le nez est envahi par toute une gamme de senteurs les plus variées : fruits noirs : cassis, mûre, nuancés de réglisse, épices douces : clou de girofle, poivre blanc, herbes fraîches : eucalyptus, menthe, tabac de Havane, cuir, joints par quelques notes empyreumatiques : café, pain grillé. La bouche est bien étoffée et

impressionnante de richesse en matière.

La texture est charnue, les tanins bien présents, mais fondus. Commencent à poindre des saveurs d'évolution gibier et truffe. La finale est tout à la fois persistante, profonde et bien marquée par la mâche. En résumé, il s'agit d'un vin majestueux, élégant et complexe grâce à sa richesse aromatique, d'une grande capacité aux longues gardes.

J'avais dégusté ce Talbot 1996 avec un classique gigot, mariage au demeurant parfaitement réussi comme avec toutes les préparations à base d'agneau : selle, épaule, navarin, mais je pense que la patine de l'âge permet à ce vin des rencontres plus prestigieuses : en premier lieu, des gibiers délicats plutôt à plumes qu'à poils, les oiseaux mythiques du sud-ouest : bécasses, palombes réaliseraient un magnifique accord, de même des cailles aux raisins, une chartreuse de perdrix, une grouse rôtie au vin rouge, un faisan à la mode de Gascogne formeraient avec ce château Talbot une osmose mémorable. Ses arômes de mélanosporum mériteraient une confrontation avec les grands plats truffiers ; chausson ou chapon de Bresse rôti aux truffes, truffe sous la cendre, soupe VGE.

Ce grand vin que l'âge vient sublimer, nous incite, au-delà du plaisir des arômes, à réfléchir, hors du temps, sur l'histoire et l'héritage de ses origines qu'il transmet.

Famille Cordier

33250 Saint-Julien de Beychevelle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération