

# Grand vin de Reignac 2009

**Après les Japonais (*Cardiologue n ° 383*), les Européens, nouveau cataclysme, fin 2009, sur la hiérarchie des seigneurs bordelais lorsque, lors d'une dégustation à l'aveugle, le grand jury européen, composé de spécialistes de réputation mondiale, classe le Grand Vin de Reignac en deuxième place devant les « 4 fantastiques » : Lafitte, Latour, Pétrus, Cheval Blanc 10 à 100 fois plus onéreux !... Un simple Bordeaux Supérieur vendu en promotion par les hypermarchés Leclerc !**

Qui est Reignac ? Un château construit au XVI<sup>e</sup> siècle par le seigneur Baude de Peyron, plus connu par ses magnifiques serres grillées par Gustave Eiffel, que par la qualité de ses vins jusqu'à son rachat par Yves Vatelot grâce à la revente de son épilateur électrique « Silk Epil » à Gillette. D'emblée, le nouveau propriétaire rénove le château et ses chais et, surtout, s'assure des conseils du célèbre œnologue Michel Rolland qui suit toujours les vinifications. Dès 1996, la grande cuvée Reignac est remarquée par Parker avec l'excellente note de 90/100. Parallèlement, en fin connaisseur du marketing, Yves Vatelot fait commercialiser sa production par E. Leclerc dans ses hypermarchés et, malgré le succès, fidèle au soutien initial, continue à en écouler une partie dans les foires aux vins Leclerc à moins de 20 euros !

Le domaine, situé à Saint-Loubes sur une croupe au confluent de l'Entre-deux-Mers, bénéficie d'une particularité rare sur une même propriété : les meilleurs terroirs argilo-calcaires de la rive droite et argilo-graveleux de la gauche, graves profondes permettant des vendanges de qualité, argiles gonflantes, calcaires durs offrant un équilibre nutritionnel et hydrique idéal pour la vigne. Ainsi sont réunies les conditions d'un terrain exceptionnel digne d'un grand cru. Les vignes couvrent 70 ha au sein d'un vaste écosystème composé de bois, de prairies, et même d'un étang.

## **Une culture raisonnée**

Un travail obsessionnel régit la viticulture : gérer l'impact environnemental par retraitement des différents déchets, dont les effluents vinicoles par remédiation au bambou, aller toujours plus loin vers une culture raisonnée.

Le désherbage est remplacé par un labour sous les rangs de vigne, des semis d'engrais verts diminuent les produits chimiques, les traitements phytosanitaires sont réduits au minimum grâce à l'utilisation d'oligo-éléments, pour aider la vigne à se défendre par elle-même. La densité des ceps est volontairement élevée à 6 000 pieds/ha. Les rendements sont limités à 36 hl/ha par ébourgeonnages, épamprages, effeuillages au soleil levant, 2 ou 3 vendanges au vert.

Les vendanges manuelles de raisins sains à parfaite maturité les acheminent dans des clayettes directement sur table pour un double tri avant et après égrappage. Les grains sont foulés au-dessus de petites cuves inox lot par lot. Après macération préfermentaire à froid durant une semaine, la température des cuves est remontée progressivement pour la fermentation alcoolique et une macération postfermentaire, afin d'arrondir les tanins avec remontages et pigeages manuels. L'élevage sur lies fines se fait en barriques neuves qui sont posées sur un tin, permettant par un système rotatif, un batonnage des lies et une extraction douce des tanins. L'élevage s'étend sur 16 à 20 mois selon les millésimes. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Paré d'une robe rubis violacée intense et profonde, ce Grand Vin de Reignac 2009, assemblant 75 % de merlot et 25 % de cabernet-sauvignon, déploie, dès l'ouverture, d'intenses arômes de fruits : douce crème de cassis, noyau de cerise griotte, confiture de mûre, rapidement suivis par de belles senteurs d'épices : poivre blanc, cannelle, muscade, réglisse. Le boisé élégant de chêne grillé, de santal, de café torréfié n'apporte aucune dissonance. En bouche, la matière est juteuse, soyeuse, veloutée, une possible petite astringence initiale disparaît après carafage. Les tanins charnus, l'acidité rafraîchissante confirment sa maturité et sa vigueur. La longue et surprenante finale sur des fruits noirs épicés fait rêver à un défilé de mannequins en pleine campagne : élégance, délicatesse, voluptuosité, mais aussi expression du terroir.

### **Extraverti et charnel**

Ce Grand du Bordelais s'épanouira, comme ses homologues, sur une selle d'agneau rosé, à condition d'éviter les légumes verts qui durcissent le vin et leur préférer les traditionnels flageolets, un gigot de 7 heures aux fèves, un simple navarin. Personnellement, je lui ai fait escorter, avec bonheur, une épaule d'agneau confite à la Choisy selon Yannick Alléno. Grâce à ses arômes boisés, ses notes de cassis, mûre, réglisse, il épousera plaisamment des viandes robustes,

grillées ou rôties : bavette de bœuf à la Bordelaise, contrefilet saignant, belle côte de veau bien épaisse avec gratin de macaroni, magret de canard. Il accompagnera, de la même façon, certaines viandes en sauce : bœuf bourguignon, alouettes sans tête, civet de biche. Reignac apprécie les vieux hollandes (les fromages !) : gouda, édam, ainsi que le Saint-Nectaire.

Si vous aimez sincèrement les Bordeaux, surtout s'ils sont grands et à prix raisonnable, la recherche d'une bouteille de ce vin extraverti et charnel est une faveur que vous vous devez à vous-même.