



27/12/2019 06:42:29

De la vigne au vin

De la vigne au vin, des informations sur l'actualité et les mutations du monde du vin:

Le château Cantenac Brown change de mains: d'Axa à la famille Simon Halabi, ce troisième grand cru classé dans l'appellation Margaux (Gironde) a été racheté en décembre par la famille Le Lous, propriétaire du groupe de santé Uργο.

"Ce projet répond à une passion familiale pour les vignes et à un goût que je nourris pour les grands vins, notamment pour la région de Bordeaux que j'ai appris à connaître grâce à mon épouse originaire de la région. Château Cantenac Brown est l'un des joyaux du Médoc", explique Tristan Le Lous, un des trois fils du fondateur, également ingénieur agronome.

Fondé en 1806 par le négociant écossais John Lewis Brown, ce château en pierre de taille et de brique est entouré de 48 hectares de vignes (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc) et d'un parc de 20 ha. Les nouveaux propriétaires entendent investir dans un nouveau chai et un nouveau cuvier.

"L'idée est de réviser l'intégralité de l'itinéraire technique, de faire du travail parcellaire plus précis. On veut aller plus loin qualitativement", souligne le directeur de ce château médocain, José Sanfins, qui y travaille depuis 30 ans.

Autre vente notable dans le Médoc: le Château Lamothe-Bergeron (cru bourgeois) a été racheté mi-novembre par l'institution de prévoyance Capssa, basée à Paris.

Un cours d'oenologie avec sommelier version XXL: tel est le pari de 529 étudiants qui se sont retrouvés début décembre dans un amphithéâtre de l'Université libre de Bruxelles (ULB), pour battre leur propre record dans le Guinness Book avec 309 participants l'année dernière.

L'école d'oenologie Inter Wine & Dine (IWD) et le Cercle oenologique de l'ULB, une association d'étudiants, ont organisé ce nouveau record lors d'un cours portant sur les champagnes et les crémants, fêtes de fin d'années obligent.

Après un exposé par le sommelier Fabrizio Bucella, les 529 personnes ont dégusté trois effervescents (un cava d'Espagne, un vin wallon et un crémant de Bourgogne) et trois champagnes, soit 252 bouteilles débouchées durant ces trois heures de cours.

- "Liber Pater" (éditions Glénat): avec les dessins couleur vin de Horne, Corbeyran, scénariste de la BD française sur le vin la plus vendue "Châteaux Bordeaux", raconte la vie



du vigneron Loïc Pasquet, de son enfance à Poitiers à ses vignes de Landiras (Gironde), avec en toile de fond la grande histoire viticole et son "liber pater", son vin à plusieurs milliers d'euros la bouteille.

Ce vigneron atypique explique comment il a voulu recréer un vignoble tel qu'il existait avant la crise du phylloxera à la fin du XIXe siècle et ainsi "retrouver le goût du vin de Bordeaux" de l'époque du fameux classement de 1855. Il dénonce l'industrialisation de la viticulture, raconte ses démêles avec l'INAO et égratigne au passage "la place de Bordeaux" et Robert Parker.

- "Accords majeurs. Les virtuoses de la musique et du vin" (éditions Le Particulier): quand piano, clarinette ou batterie donnent le la au chardonnay ou cabernet, cela se traduit par un voyage musical à travers les vignes à la rencontre de 22 viticulteurs, chefs de cave ou hommes d'affaires qui marient vin et musique, du classique aux rythmes africains en passant par le rock, de la Champagne à la Vallée du Rhône via la Loire et Bordeaux.

Anciens musiciens, organisateur d'un festival de musique, vin et gastronomie, ils ont la passion des instruments et du terroir comme Pascal Doquet qui joue de la guitare avec d'autres vignerons de l'Association des champagnes biologiques. La musique est omniprésente dans son travail, comme lorsqu'il écoute en boucle sur son tracteur la chanteuse malienne Rokia Traoré.

Millésime Bio, "le Mondial du vin biologique", revient au parc des expositions de Montpellier du 27 au 29 janvier pour y présenter vin, bière et spiritueux issus de l'agriculture biologique.

Preuve de son succès: un nouveau hall sera ouvert et quelque 1.300 exposants, soit 100 de plus que l'année dernière, participent à cette 27e édition où plus de 6.000 visiteurs sont attendus.

Dégustations, conférences, rencontres entre acheteurs et exposants avec une plateforme interactive pour prendre les rendez-vous sont proposés durant ce salon en Occitanie, première région productrice de vin bio.

Les Coteaux de la Vézère ont livré en décembre leur tout premier vin en AOC Corrèze, Les Périères 2018 (13 euros). Ce rouge 100% cabernet franc est élaboré dans le sol de schiste ardoisier de ce petit terroir réparti sur trois communes du sud de la Corrèze (Voutezac, Allasac, Donzenac).

Ce vin "fait écho à la minéralité des terres corrèziennes ainsi qu'à la noblesse de l'ardoise", assure l'appellation. Les Coteaux de la Vézère, vignoble intégralement bio planté en plusieurs cépages blancs (chenin, chardonnay, sauvignon) et rouges (cabernet franc, pinot



noir, merlot), affirment leur "engagement pour une viticulture raisonnée" et un savoir faire traditionnel" avec des vins "entièrement faits à la main (vendange, effeuillage, épamprage)".

bur-ale/pjl/shu