



## ANDRÉ CHATENOUD

### DU SAUVIGNON GRIS À LUSSAC

Dans la salle de dégustation du château Bellevue, un tableau : André Chatenoud, peint par sa femme, pose, cheveux de vignes à la Arcimboldo, torse nu, teint diaphane dans un drapé digne d'un patricien romain, verre en main et, au bord des lèvres, ce petit sourire malicieux. Comme un clin d'œil clandestin qui semble convoquer Bacchus, Épicure, le plaisir et la méditation... Quand il a repris la propriété acquise en 1971 par son père, Savoyard et viticulteur en Suisse, une question le taraudait : « *Qu'est-ce qui peut me différencier, moi, artisan* », dans cette appellation satellite si peu reconnue par ses pairs ? Sa réponse se nourrit d'un désir, celui de retrouver dans ce même verre l'écho de sa terre. « *J'ai pensé que l'amélioration passait par la culture biologique.* » L'esprit était déjà dans la famille. Il fortifie sa plante, cherche l'équilibre entre les parasites et les prédateurs, s'oriente vers la biodynamie. Les perce-oreilles reviennent, les chauves-souris aussi, dans les méandres des 3 hectares de l'ancienne carrière souter-

raine de pierre blanche où sont entreposés les précieux flacons du domaine. Certifié bio en 2005 – ils ne sont toujours que deux dans l'appellation à avoir pris ce chemin de traverse. En premier de cordée, il se lance un nouveau défi : planter du blanc, faire un 100 % sauvignon gris, « *intéressant en bio, car plus résistant au mildiou* », un cépage minéral aux effluves de poire, d'ananas, de fenouil aussi, bâtonné jusqu'à Noël, travaillé en levures indigènes. 10 000 bouteilles partent dans le monde entier depuis 2009. Il aimerait en produire plus. Elle est sa folie, l'âme de la maison, du Lussacois peut-être, « *et pourquoi pas une appellation Saint-Émilion Lussac blanc ?* » lance-t-il. Et toujours ce même sourire au bord des lèvres...

CHÂTEAU DE BELLEVUE

33570 Lussac

06 72 83 18 04 ou [www.chateau-de-bellevue.com](http://www.chateau-de-bellevue.com).