

André Chatenoud

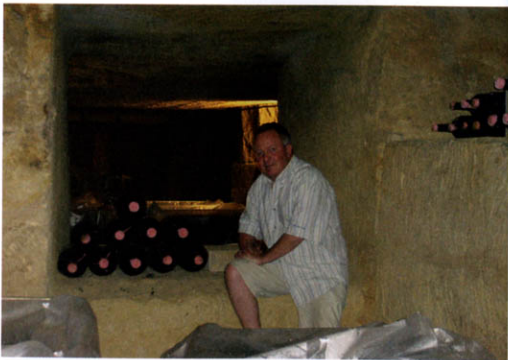
vue d'un satellite

Les satellites saint-émilionnais sont rarement destinataires de commentaires flatteurs, de la part des spécialistes et des amateurs. La plantureuse bastide voisine de Saint-Émilion concentre les éloges, parfois peu justifiés, du moins pour ceux qui se contentent d'afficher un supposé classement hiérarchique sur les étiquettes, celles qui élèvent en lettres d'or, au rang de « grand cru », quelques mémorables piquettes !

Non loin de là, ils sont quelques-uns à se battre au quotidien, pour mettre en orbite quelques jolies cuvées. C'est le cas d'André Chatenoud, vigneron à Lussac, acteur résolu en faveur d'une viticulture biologique.

Le Château de Bellevue est une jolie chartreuse bordelaise du XVIII^e, qui fut la propriété de quelques personnalités du vignoble régional. En 1971, Charles Chatenoud, savoyard et viticulteur dans le canton de Genève, rachète le domaine, aujourd'hui géré par son fils André. Les installations sont regroupées dans ce cadre, y compris les quelques trois hectares d'une ancienne carrière souterraine de pierre blanche, celle-là même ayant permis de bâtir nombre des maisons de la région et, sans doute, quelques-uns des plus remarquables bâtiments de la capitale girondine.

Le domaine compte une douzaine d'hectares de vignes regroupés, autour du château. On trouve là 9,85 ha de merlot, 75 ares de cabernet franc, un



le guide des vins qu'on t'd'a gueule

BORDELAIS

soupçon de carmènera et 50 ares de sauvignon gris, ces derniers complétés de 90 ares plantés à un kilomètre, sur un autre type de sol et avec une orientation différente. Ceci donnant un écart d'une huitaine de jours au moment de la cueillette, permettant un ramassage manuel attentif.

Cette cuvée de **Sauvignon Gris** est le fruit de la volonté d'André Chatenoud, qui pensait, voilà sept ans, lors de la plantation, que le secteur était favorable à la production d'un blanc de qualité. D'ailleurs, il faut noter que cet avis semble proche de celui du célèbre winemaker Michel Rolland, puisque ce dernier récolte les fruits d'une parcelle sur Lussac, pour proposer son Château La Grande Clotte blanc.

Des progrès certains pour ce sauvignon gris, au cours des derniers millésimes, dont **2011**, d'une ampleur certaine, sans perdre ni fraîcheur ni spontanéité. Nul n'ignore qu'il faut laisser du temps au temps, avec ce cépage plutôt vigoureux, qui n'est autre que le fié gris de Touraine, ou sauvignon rose à jus blanc, dont deux des seules parcelles connues à ce jour se situent à Meunes, au Domaine Jacky Preys, dans le Loir-et-Cher, et chez les frères Puzelat.

La propriété est certifiée en agriculture biologique depuis 2005, complétée des certifications américaine et canadienne depuis 2006. Le vigneron de Bellevue, qui semble à la fois réservé et déterminé, s'avoue certains jours quelque peu perplexé quant aux modes de vinification choisis çà et là : égrappage, mise en cuve sans foulage, puis élevage sur lies, etc. Il faut voir en lui plutôt le tenant de choix plus traditionnels, moins chargés de risques.

Ce que l'on perçoit lors de la dégustation de quelques millésimes, c'est une certaine fidélité aux caractéristiques connues de chaque vendange, mais sans excès, sans caricature. Ainsi, **2005** est puissant, doté d'une structure équilibrée et taillé pour la garde. **2003**, exubérant certes, mais aussi, profond et homogène. Les plus récents **2009** et **2010** restent sur cette ligne typique, avec des tannins plutôt fondus, alliant fermeté et densité.

À noter, l'apparition certaines années, de cuvées expérimentales, telles que **Bixta Eder 2004**, en langue basque dans le texte (Madame Chatenoud est originaire de cette région), associant un tiers de carmènera et deux de merlot, ou encore **Kattalin 2009**, à découvrir, en même temps que cette discrète propriété lussacaise.

André Chatenoud – Château de Bellevue

Agriculture biologique

Appellation : Lussac-Saint-Émilion, Bordeaux Blanc

1, Bellevue - 33570 Lussac

+33 (0)6 72 83 18 04 • www.chateau-de-bellevue.com • contact@chateau-de-bellevue.fr