

Château Lalaudey, un Médoc dans son filet



Patrick Meynard est un héritier doué. Sa famille avait une petite entreprise spécialisée dans l'habillage des bouteilles, en particulier les filets décoratifs qui les ensèrent.

Lorsqu'il l'a reprise, il a développé l'affaire, au point d'en faire le leader mondial dans le domaine, collectionnant des clients comme le Californien Francis Ford Coppola, celui qui fait toujours plus de vins et toujours moins de films.

Mais Patrick Meynard aime le vignoble bordelais, et il s'y est lancé dès 2005, achetant le Château Pomeys et le Château Lalaudy. Les deux sont situés à Moulis-en-Médoc et produisent un cru bourgeois.

A Lalaudy, le domaine compte 14 ha (5,5 ha pour son voisin Pomeys), situé sur des graves et planté de cabernet sauvignon (55%) et de merlot. Les rendements sont maîtrisés à 35 hl/ha (environ 560 g/m²). Les vignes, d'un âge moyen de 25 ans, sont en lutte raisonnée, sans herbicide ou pesticide. Les vendanges manuelles précèdent un tri lui aussi manuel. En cave, l'œnologue conseil n'est autre qu'Eric Boissenot, une référence sur la rive gauche de la Garonne.

Les raisins font une macération préfermentaire, une cuvaison longue, avant de passer en barriques de chêne français, neuves pour moitié.

Ce 2009 sent le cassis, la vanille et a des notes grillées. La bouche est toute de fruits rouges, avec du gras et de l'ampleur, avant une finale intéressante. L'acidité plaisante lui garantit un bon vieillissement qui aidera à le rendre plus souple.

Château Lalaudey 2009, 75 cl, 18 fr. 36, chez www.gazzar.ch.