

Château Mazeyres



Alain Moueix entouré de Jean-Michel Bernard (à sa droite) et Thomas Cézac.

compétition avec la plante, car le climat actuel, très polarisé entre fortes pluies et grosses chaleurs, provoque un environnement stressant. Le dérèglement climatique est difficile pour des terroirs précoces comme Pomerol. Nous replantons d'ailleurs davantage de cabernets francs et sauvignons qui sont la signature du domaine. Ils constituent le sel et le poivre de notre assemblage. » La maturité phénologique est recherchée avant toute chose (c'est pourquoi le titre alcoolique se situe souvent entre 14° et 14,5°). Comme presque systématiquement à Pomerol, les raisins sont égrappés (« la rafle nous apporterait de la rusticité ») et vinifiés ici dans quatre cuves (en bois) de 120 hl et quatre autres de 100 ha. Puis les jus sont élevés en barriques entre quatorze et vingt mois. Les assemblages sont réalisés en cuves en inox. Du soufre est ajouté à l'entonnage et après la malolactique.

La dimension du temps est très importante pour déguster un Vieux Château Certan. « Il faut plus de dix ans pour apprécier pleinement notre vin. Les millésimes que l'on prend plaisir à boire aujourd'hui sont les 2002, 2005, 2006 et 2009. Le 2011 n'est pas encore prêt. Je cherche à faire un vin qui va durer », nous précise Guillaume Thienpont. « Le vin doit ressembler à ce qui s'est passé dans la vigne durant l'année. Je cherche la précision. Nous avons la chance de cultiver un terroir archétypique et c'est dans le temps qu'il va puiser sa sève et son émotion », poursuit-il. À la fois délicat et austère, précis et velouté, dans une expression presque infusée, Vieux Château Certan affirme un style rare, sans avoir recours à un consultant en œnologie : « Quand j'ai besoin d'un avis ou d'un conseil, je me tourne vers mon père », conclut Guillaume Thienpont.

Érigé sous le Directoire (1795-1799), le Château Mazeyres a été acquis par la famille Guillard en 2020 (après le rachat du Château Fonroque à Saint-Émilion en 2017). Alain Moueix (voir « Portrait » p.48), ingénieur viticole et œnologue, le dirige depuis trois décennies (1992). La propriété compte aujourd'hui 25,5 ha situés sur les dernières terrasses de Pomerol, à l'ouest de l'appellation. Alain Moueix nous décrit la particularité de ce vignoble. D'abord 40 % de graves fines avec un peu d'argile, qui donnent aux vins un côté fumé et droit, ainsi que de la longueur. Plus au sud, 40 % de sable argileux et de crasse de fer, qui façonnent le côté sphérique et charnu du vin. Enfin 20 % de graves et d'argile, sur le plateau de Grangeneuve, qui donnent la densité en milieu de bouche. Dès son arrivée, le vigneron a cherché à comprendre les terroirs. C'est pourquoi le passage au « bio » puis à la biodynamie¹ lui a semblé une évidence, d'abord à Château Fonroque, puis au Château Mazeyres. Et ce n'est pas un hasard s'il nous a reçus au domaine avec son chef de culture, Jean-Michel Bernard, et son maître de chai, Thomas Cézac. Ceux-ci sont totalement investis dans la démarche biodynamique et bénéficient d'une réelle autonomie dans leur travail. Cette implication de toutes et de tous, cette dynamique collective, ce plaisir de travailler ensemble, créent presque une impression de phalanstère. Comme le souligne Alain Moueix, « toutes ces personnes sont la part humaine sans laquelle il n'y a rien ». Au chai les explications se poursuivent, notamment sur l'aspect vinification et élevage. Les fermentations se réalisent en levures indigènes. L'assemblage a lieu très tôt (avant Noël), pour que les vins « se rencontrent » ; il n'y a plus de soufre à l'encuvage, ni après la malolactique, (mais un peu à la mise en bouteille). Les élevages ont fait l'objet de minutieuses réflexions pour aboutir à la répartition suivante : 40 % de barriques, 20 % de cuves ovoïdes en béton, 20 % de foudres et 20 % d'amphores. Alain Moueix précise : « Je veux préserver l'unité d'un style tout en mettant en avant la singularité du millésime. Lors de l'assemblage, je cherche la pierre angulaire qui va tenir l'édifice et donner de l'unité. J'aspire à faire un vin qui a un nez élégant, une bouche fraîche et une finale saline. Et l'une des grandes marques de la biodynamie, c'est qu'il confère au vin une dimension aérienne, air et feu ». À l'aveugle, lors de la dégustation des vins de Pomerol au R&B, Château Mazeyres a été très apprécié, d'autant qu'il s'agit sans aucun doute d'un des meilleurs rapports qualité/prix de l'appellation.

(1) À noter, Alain Moueix est actuellement vice-président de Biodyvin, label mis en place par le Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-Dynamique qui regroupe à ce jour 205 domaines (dont des domaines prestigieux comme Pontet-Canet, la Romanée-Conti, Trapet, Zind-Humbrecht).