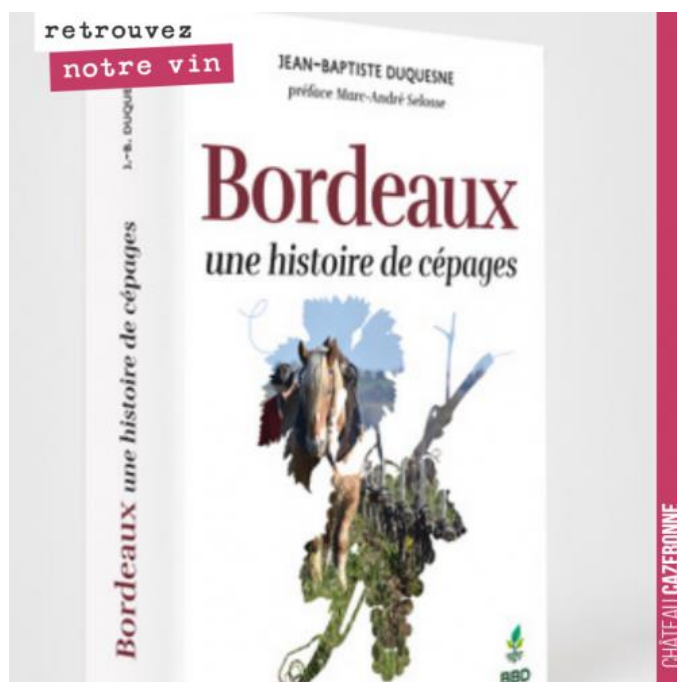


Château Cazebonne - Bordeaux Graves

Ci-dessous quelques lignes pour expliquer la démarche de Jean Baptiste Duquesne qui a acquis le château Cazebonne en 2016 avec un projet innovant...

Il en a fait aussi un livre sur l'histoire des cépages de Bordeaux (disponible en librairie).



19/12/2021

Écrire ce livre m'a amené à me poser beaucoup de questions sur le sens de notre métier de vigneron. Avant 1850, la vigne en Europe ne connaissait aucun pathogène. Au plus quelques insectes, quelques blaireaux ou chevreuils venant savourer les raisins aux vendanges... La succession de crises sanitaires (oïdium, phylloxera, mildiou...) ont changé la donne. Nos cépages sont en sursis et ne produisent qu'à force de traitements. Le réchauffement climatique apporte encore plus de complexité à l'équation. Il exige des cépages qui débourrent le plus tard possible pour limiter le gel, mais aussi des cépages qui conservent un couple alcool-acidité favorable à la production de vins de qualité. L'histoire montre que le vigneron s'est toujours adapté. Mais le cadre des AOC a figé la liste des cépages et les essais pour modifier l'encépagement sont timides et pas encore à la hauteur des enjeux imposés par la nouvelle donne climatique. Quelles sont les solutions ? Je n'en sais rien et elles sont certainement multiples. Mais en tout cas, notre passé ampélographique révèle des trésors que l'on aurait tort de ne pas considérer : cépages tardifs, cépages conservant de belles acidités à maturité, cépages à meilleure résistance aux maladies, cépages supportant mieux les gelées printanières...

Ces cépages, nous les replantons à Cazebonne, pour mieux comprendre notre histoire, et, on l'espère, pour apporter quelques débuts de réponses aux défis qui nous attendent. Bonne lecture ! JB Duquesne

@@@@@



02/07/2020

Étudiant, je me suis passionné pour le vin et n'ai pas manqué d'acheter un seul exemplaire de la RVF. Je lisais avec délectation les articles, découvrais les domaines mis en avant. Et hier, en ouvrant la RVF, je découvre que Cazebonne est le coup de cœur pour la région des Graves aux côtés de notre voisin Magence. Quand nous avons envoyé des échantillons au mois de mars, on n'y croyait pourtant pas beaucoup, tellement les cuvées ne sont pas dans l'archétype du Graves actuel. Mais faut croire que les goûts changent, et nous conforte dans notre envie de revisiter le vin de Bordeaux avec un autre regard, plus proche du fruit, de la fraîcheur et de l'équilibre. RDV dans 10 ans pour voir si nous avons gagné notre pari.

@@@@@

Guide Vert RFV 2023

Cet important domaine de Saint-Pierre-de-Mons, tout au sud de l'appellation, a été repris en 2016 par Jean-Baptiste Duquesne, créateur du site 750g.com. Malgré les aléas climatiques qui ont fortement affecté les premières récoltes, le propos original de cette production nous a interpellé, à plusieurs reprises, lors de dégustations syndicales à l'aveugle. Davantage encore que leur originalité, la qualité de ces vins, très contemporains dans leur façon de privilégier l'éclat naturel du fruit mais aussi très ancrés dans l'histoire agronomique girondine, nous a bien vite donné envie d'en savoir plus. Ces graves "différents" sonnent juste et doivent interpeller amateurs et confrères vigneron. Le domaine est conduit en biodynamie, certifiée depuis 2020.

Les vins : délicieux et très abordable, le blanc Cuvée entre Amis 2020 met en valeur la rondeur d'un sémillon pulpeux, parfumé, immédiat. Avec davantage d'intensité et de nuance aromatique, Le Grand Vin exprime les mêmes vertus, un blanc de plaisir très réussi, sans variété ni voyante technicité. Pur sauvignon cuvé douze jours, La Macération met en valeur les aspects les plus floraux du cépage, la saveur est à la fois riche et fine, la structure tannique à peine suggérée, une très belle réussite. Les rouges sont eux aussi enthousiasmants : Les Galets 2020, cabernet-sauvignon élevé en jarres, au pied léger, dansant, admirable de fraîcheur ; Le Grand Vin 2019, remuant et délié, savoureux ; enfin, Comme en 1900, assemblage de cépages historiques (mancin, castets, jurançon noir, saint-macaire, bouchalès), un vin sombre et élancé, vibrant, au fruit profond, évoquant la myrtille et le cassis, avec un élément floral prégnant qui lui confère beaucoup d'attrait. La tension est magnifique, le toucher subtil, le goût à la fois neuf et mémoriel. Dans le sillage de la réflexion amorcée par Loïc Pasquet, le grand bordeaux d'hier et de demain ?



Figure 1 St Pierre de Mons