

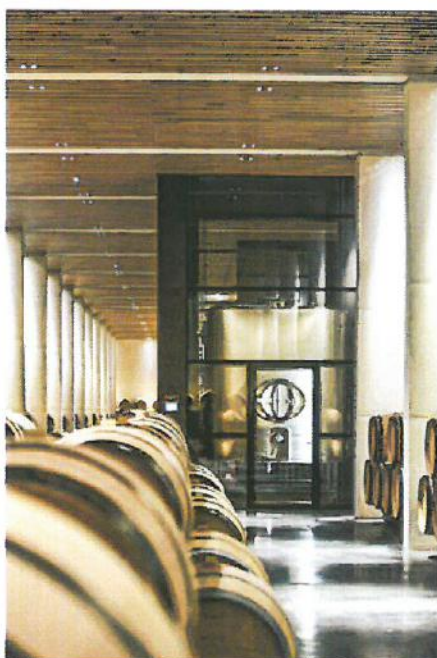
Château Pédesclaux : renaissance d'un grand cru classé

En rachetant ce domaine du Médoc, Jacky Lorenzetti, propriétaire du Racing 92, a fait le pari de sa résurrection. Il est en passe de l'avoir gagné.



Le Château Pédesclaux au crépuscule

C'était un château qui s'était endormi. Classé 5^e grand cru du Médoc en 1855, Château Pédesclaux avait perdu de son prestige suite à des querelles d'héritage. Jusqu'en 2009, lorsque Jacky Lorenzetti, président du Racing 92 et fondateur de Foncia, et son épouse Françoise le rachètent, avec la volonté de lui rendre son rang de grand cru classé. C'est la deuxième acquisition du couple dans le Médoc, après le rachat de Château Lilian Ladouys, à Saint-Estèphe.



La stratégie de Jacky Lorenzetti pour Château Pédesclaux comportait plusieurs volets : la valorisation du terroir en refondant le domaine ; la construction d'un chai high tech ; la modernisation des pratiques viticoles et la rénovation du château.

Le nouveau propriétaire a commencé par acquérir plusieurs parcelles nichées entre Château Laffite et Mouton Rothschild, deux domaines qui lorgnaient dessus depuis des années. « *C'est un terroir magnifique mais qui était laissé en jachère* », selon lui.

Avec cette acquisition, le domaine s'étend sur près de 50 hectares.

Achévé il y a 2 ans, le nouveau chai mélange harmonieusement bois, acier et verre.

Œuvre de l'architecte Jean-Michel Wilmotte, sa façade extérieure, avec ses grandes vitres, donne l'impression que le toit en bois repose sur les cuves en acier. « *Ce geste architectural visait aussi à faire mentir Robert Parker qui s'était moqué 'La vie est trop courte pour boire du Pédesclaux'*, sourit Jacky Lorenzetti. *Avec cet outil destiné à extraire la quintessence du raisin, nous avons voulu envoyer un signal fort au marché.* »



Quand gravité rime avec qualité

Caractéristique de ce chai : il est entièrement gravitaire. « Cette technique sert à préserver au maximum la qualité de la baie et à exprimer au mieux le terroir », explique Jacky Lorenzetti. Pour éviter que les grains ne s'écrasent, le raisin est récolté dans des cagettes de 8 kg, empilées les unes sur les autres. Les grappes sont triées une première fois, puis une deuxième après le dégrappage pour obtenir le vrai grain.

Les grains toujours intacts tombent dans un cuvon. « À aucune étape de la vinification, le jus ne passe par une pompe. Tout est gravitaire, jusqu'à la mise en bouteille après les assemblages, insiste Jacky Lorenzetti. Le vin est extraordinairement respecté, cajolé, caressé ! » Les nouvelles chambres froides et les cuves tronconiques permettent de gagner en précision et en finesse. Juste en-dessous du cuvier, les chais d'élevage contiennent jusqu'à 1800 barriques sur trois ou quatre niveaux.

À côté du chai, la conduite du vignoble a été revue de fond en comble, avec des pratiques culturales raisonnées pour un plus grand respect de l'environnement. Pas de désherbants chimiques, par exemple, et une culture de certaines parcelles en bio, voire en biodynamie. « Nous réfléchissons à introduire le bio dans l'élevage du vin, en essayant de remplacer les adjuvants artificiels, mais c'est un processus de long terme. »

désherbants chimiques, par exemple, et une culture de certaines parcelles en bio, voire en biodynamie. « Nous réfléchissons à introduire le bio dans l'élevage du vin, en essayant de remplacer les adjuvants artificiels, mais c'est un processus de long terme. »



2016.

Quant aux vendanges 2016, elles s'annoncent sous les meilleurs auspices. « C'est le mois d'août qui fait le moût », dit un dicton de vigneron, et dans le Médoc, il a été très ensoleillé cette année.

Néanmoins, « il manque juste un peu d'eau pour gonfler les baies qui ont tendance à se flétrir un peu. Un peu de pluie suffirait à en faire un cru vraiment exceptionnel, qui s'inscrirait dans les grandes années de bordeaux en quantité et en qualité. »

L'investissement a fini par payer car Château Pedesclaux a été récompensé en juin dernier par le prix Talent du vin

« Dès le début, j'ai respecté les us et coutumes du milieu, et le travail des négociants et des courtiers, reconnaît Jacky Lorenzetti avec une humilité non feinte. Ce prix est sans doute une façon pour le jury de reconnaître la qualité du travail effectué, ainsi qu'une certaine intégration au milieu viticole bordelais. »

Pour en savoir plus

• Aujourd'hui, le domaine produit deux cuvées : Château Pédesclaux, « qui contient toutes les caractéristiques d'un pauillac, c'est-à-dire un vin élégant qui a de la chair et de la saveur, et qui est aussi généreux », et Fleur de Pédesclaux, « notre deuxième vin, produit avec des jeunes vignes qui n'ont pas encore atteint leur maturité mais qui apporte un peu d'acidité et de fraîcheur ».

• Les trois millésimes préférés de Jacky Lorenzetti : 2011, 2014, « qu'on vient de mettre en bouteille », et 2015, « une excellente année ».

