

Château Gillette et Château Les Justices (Sauternes)

Château Gillette (Sauternes)

Avec Sophie Gonet-Médeville et Xavier Gonet

Vendredi 27 mars 2009

Présentation

La soirée nous est présentée par Julie Gonet-Médeville, accompagnée de son mari Xavier Gonet (Champagne Gonet-Médeville, à Bisseuil). La production de grands Sauternes d'un caractère particulier est bien connue pour les Château Les Justices (8,5 hectares) et Gillette (4,5 hectares). Le vignoble est familial depuis 1710, mais ce n'est qu'au cours de la seconde guerre mondiale que la notoriété et le côté atypique du Château Gillette va être révélé. En effet, le grand père de Julie Médeville est parti à la guerre en donnant pour consigne à sa femme de ne rien entreprendre avec les vins en cuve tant qu'il ne serait pas de retour. Les difficultés financières avaient par ailleurs forcé l'abandon des barriques de chêne au profit des cuves. La période d'absence fut longue (plus importante qu'imaginée) et lors de son retour il découvre des vins pleins de fraîcheur et sans oxydation. Les cuves remplies sont en effet un milieu réductif. Le résultat est un vin gras sans être trop liquoreux. Le père de Julie Médeville a ensuite poursuivi et perfectionné le procédé, si bien que les vins passent aujourd'hui jusqu'à 20 ans en cuve. La plus grande cuve fait 45 hectolitres (hl) et la plus petite 14 hl (pour le millésime 1997). Le millésime 1988 a par exemple été mis en bouteille l'année dernière. Il est ensuite précieusement conservé pendant 2 années avant d'être mis sur le marché. Les vins sont réputés pour le grand fruité ainsi que la pureté aromatique. Le Château Les Justices est produit selon le même modèle, mais avec des périodes d'élevage plus classiques, c'est-à-dire 2 ans en cuve. Le but est de privilégier le fruit et l'expression du botrytis, pour laquelle Julie Médeville avoue avoir une fascination. Le sauvignon n'est par exemple pas très aromatique en sec (ou en tout cas pas très intéressant) alors qu'il se transcende une fois atteint par la pourriture noble.

A cela s'ajoute la situation particulière du village de Preignac, où se trouvent les deux propriétés. L'influence océanique est importante, car il n'y a aucun relief depuis l'Atlantique. Situées entre Sauternes et Barsac, proches de la Garonne et du Ciron, les vignes sont en très large majorité plantées en sémillon. Le sauvignon blanc occupe que peu de place accompagnée par un soupçon de muscadelle. Les cépages sont vinifiés séparément.

Pour produire ces grands vins liquoreux, il faut attendre le déclenchement du botrytis cinerea, permettant la concentration des raisins. La conjonction idéale est d'avoir des grappes saines et bien mûres jusqu'à la fin du mois de septembre. L'humidité (brouillard et éventuellement pluie) suivi d'une période ensoleillée permet la botrytisation des raisins. Le sémillon, aux grappes plus aérées, voit alors chaque grappe se développer de manière différente. L'attaque du champignon se fait en surface. Le vent peut permettre une concentration rapide des sucres. Mais le botrytis ne doit pas être qu'une concentration, il apporte avant tout une complexité unique de parfums. Certains millésimes sont également produits grâce à du passerillage, ce qui n'est jamais exclu pour les deux châteaux. Le but recherché est de produire des vins à environ 100 g/l de sucre résiduel pour le Château Les Justices, et toujours plus que cette valeur pour Gillette. Le tri sélectif à la vigne est plus important pour le Château Gillette. La production n'y dépasse guère 5.000 bouteilles, sachant qu'uniquement les grands millésimes sont produits. Il n'y aura par exemple pas de 2004, 2000, 1998, 1995, 1994, 1993, 1992 et 1991. Certaines décennies n'ont vu la production que de deux millésimes de crème de tête, comme les années 1960 (1961

et 1967). Pour l'anecdote, il existe d'anciennes bouteilles de Château Gillette secs, demi-secs et doux. Le dernier doux a été produit en 1962.

La dégustation

Château Les Justices 2006

Le millésime 2006 est considéré comme une bonne année. La période de pluie a commencé le 25 septembre et a duré assez longtemps. Le premier tri a été effectué autour du 5 octobre et a permis d'avoir des raisins botrytis.

La robe se pare d'une belle couleur or brillante. Le vin présente un joli bouquet fait d'abricot, de pêche de vigne, de mangue, de fruits confits avec une pointe citronnée. Le rôti est léger, et apporte de la puissance au corps, d'un beau volume. La finale paraît plus riche car l'acidité est plutôt basse.

Château Les Justices 2002

La robe de ce 2002 est plus soutenue, avec des reflets dorés et orangés. Le fruit est acidulé et agrémenté de notes citronnées, d'ananas et une touche saline. La bouche présente une caramélisation légère, sans grande liqueur et avec une puissance marquée. La finale est portée par l'orange amère. Les raisins étaient plus passerillés et apportent une note de fruits acidulés.

Château Les Justices 2005

Le millésime 2005 se montre encore dans une prime jeunesse, et n'a guère évolué en couleur. Le nez demande quelques minutes d'aération avant de libérer des notes très pures d'agrumes, d'ananas légèrement confit, de vanille et de fleurs. La liqueur est superbe, avec une puissance maîtrisée en milieu de bouche et une grande longueur. La finale est zestée et d'une fraîcheur idéale. Alors qu'il ne procure pas un grand plaisir immédiatement, ce vin est promis à un très bel avenir pour qui saura patienter encore quelques années.

Château Les Justices 1997

Ce vin présente une robe entre la couleur or et orangée. Il est marqué par les notes de fruits exotiques, de mangue, papaye, d'orange amère et d'iode. Le côté rôti du botrytis est très présent et se retrouve en bouche avec une liqueur puissante. La bouche est également marquée par un côté fumé et du caramel. L'amertume est à nouveau présente en finale et apporte de la fraîcheur.

Château Gillette crème de tête 1986

Ce premier vin du Château Gillette se présente sous une belle couleur dorée. Il libère des notes mentholées, d'herbes aromatiques et de pin. S'ajoutent ensuite des notes d'infusion (verveine et tilleul), d'iode et de pomelos. Le vin est gras et puissant, avec une belle longueur.

Château Gillette crème de tête 1985

Ce 1985 se distingue par un nez de fleur d'acacia, de miel fin et de camphre. Il est droit en bouche, zesté et développe un milieu de bouche puissant et rectiligne. En fait il se présente avec un équilibre quasiment demi-sec.

Château Gilette crème de tête 1983

1983 a été un millésime généreux, classique avec beaucoup de botrytis. La robe est légèrement cuivrée. Le premier nez est porté par un arôme de champignon blanc, allant légèrement vers la truffe blanche. Puis il évolue vers l'abricot sec, les fruits confits avec une touche exotique et de thé vert. La caramélisation en bouche est légère et la liqueur une grande finesse. L'amertume apporte un supplément de raffinement à la finale, avec des notes de citron vert et une intensité en fin de bouche.

Château Gilette crème de tête 1979

Cette bouteille se montre plus évoluée, avec des accents de crème brûlée, de chocolat au lait, de caramel et de fraise. A l'aération, il prend des notes de chocolat blanc, de vanille et de noix de coco. De manière assez surprenante, les notes de chocolat sont encore plus importantes en bouche, une très agréable longueur. Dix ans de bouteilles ont permis d'atteindre la plénitude de ce 1979.

Château Gilette crème de tête 1971

La robe de ce vin paraît la plus évoluée, sans être passée. Le nez mêle des notes de caramel, de torréfaction, de coquille d'huître, de mandarine et d'ananas épicé. La finesse en bouche est remarquable. C'est un vin de demi corps, une grande délicatesse et apportant beaucoup de buvabilité.

Château Gilette crème de tête 1975

L'année 1975 a produit l'archétype de Gilette sur la puissance et l'intensité. La robe est cuivrée, et le nez exhale une très belle complexité sur des notes d'abricot sec, de fleur d'acacia et de verveine. Le fumé du botrytis se ressent, accompagné de prune, truffe blanche et pêche. Le tout est parfaitement intégré et l'équilibre est idéal. C'est un vin énergique, avec une grande persistance, avec à la fois la richesse du botrytis et la tension de l'acidité.

CR : David Rayer