



CHATEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

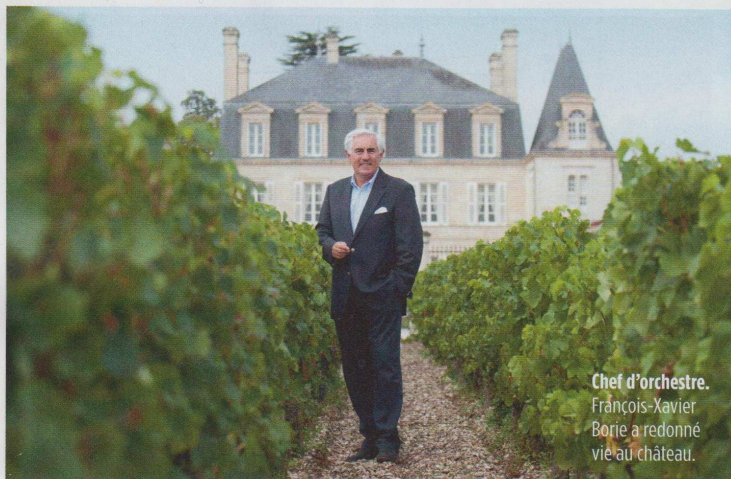
Le Point **Le Point**



Le Point – Les Dégustations de Jacques Dupont – N°2141 – 26 Septembre 2013

TENDANCES VINS

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



Chef d'orchestre.
François-Xavier
Borie a redonné
vie au château.

Grand-Puy, la cote !

Ascension. Ce cru classé en pauillac, qui a toujours parié sur l'élégance, fait désormais partie de l'élite.

Comme souvent chez les grands du Médoc, l'histoire de Grand-Puy-Lacoste commence par des titres et particules. Les aristocrates, membres du Parlement de Bordeaux, se partageaient jusqu'à la Révolution – et au-delà – les beaux morceaux. Le comte de Saint-Légier d'Orignac fut au XX^e siècle un des derniers représentants de cette « tradition ». Lui succéda, en 1932, Raymond Dupin, originaire des Landes, famille de notaires, grand propriétaire de forêts, ce qui assurait à l'époque, bien plus que le vin, la sécurité financière. Personnage haut en couleur, amateur de bonne chère, il devint rapidement un excellent vigneron et fut même élu président des crus classés du Médoc, ce qui, pour un « étranger », semblait à peine plus difficile que d'obtenir de nos jours la parité hommes-femmes au Sénat. Sans enfant et sentant sa fin prochaine, il choisit parmi ses voisins ceux qui lui semblaient les plus proches de son idée du vin

et de la viticulture: la famille Borie. Jean-Eugène Borie, homme d'humour et d'élégance, possède Ducru-Beaucaillou et Haut-Batailly. Nous sommes en 1978, il commence par installer aux manettes l'un de ses fils, François-Xavier. C'est ce dernier qui raconte: « En septembre 1978, il m'a nommé responsable, mais il gardait sa main sur mon épaule, voire plus. Je pouvais démarrer, être rassuré, et ça donne une légitimité. Raymond Dupin ne voulait pas partir sans succession désignée; il voulait une suite. Ce n'est pas tant qu'il désirait vendre, mais davantage céder pour qu'il n'y ait pas de rupture. Il est resté deux ans près de nous. C'était bien, car il était la mémoire du cru. Après, il est mort, une belle mort à la sortie d'un gueuleton... » Entre la reprise par François-Xavier Borie et maintenant, il y a eu une grosse période de renouvellement, comme dans toutes les propriétés. Nouveau cuvier, nouveau chai à barriques, mais, ce qui n'a pas changé, c'est le terroir. A la fin du XIX^e siècle, Grand-Puy-Lacoste couvrait 90 hectares. Il revendique la même surface aujourd'hui. C'est loin d'être le cas de tous les crus classés du Médoc, qui, souvent, ont phagocyté les voisins. Cinquième dans le rang des classés, il est considéré davantage comme un second sans jamais avoir cédé aux sirènes du *too much*. ■ Grand-Puy-Lacoste. 05.56.59.06.66.

✓ SÉLECTION

Tous les millésimes sélectionnés ne sont pas en vente. Vous pouvez vous reporter au site www.chateau-grand-puy-lacoste.com, qui répertorie les cavistes, négociants et sites de vente en ligne susceptibles de distribuer ces vins.

1949. 18,5 - Cerise confite, poivre noir, chocolat, bouche délicate, tendre, frais, dentelle encore solide.

1978. 18 - Truffe, rôti, sous-bois, mentholé, bouche fine, tendu, délicat, frais, gourmand, d'une grande finesse.

1995. 17 - Nez rôti, pointe encore mentholée, bien fruité, tanins souples, sans usure, beaucoup de fraîcheur, assez solaire (mois de juillet chaud), finale accrocheuse mais sans dureté. A point aujourd'hui.

1996. 17,5 - Nez truffe noire, truffe chaude, bouche vive, assez nerveuse. Grande fraîcheur, long, tanins vifs. Presque à son apogée.

1998. 17 - Cacao, commence à truffer, note réglisse, gibier, sous-bois, senteurs automnales, tanins fins, croquants, alliés à un fruit bien posé. Nerveux, droit, équilibre parfait, une note orangée en finale.

2000. 17,5/18 - Pas encore complètement ouvert, truffe noire, fruits noirs confits, kirsch, cerises en bocal, bouche fraîche, fruitée, épicée, encore serrée en finale. Un vin qui demande encore de l'attente.

2004. 15,5/16 - Fruits noirs, truffe, nez assez discret et fragile, bouche tendre, élégante, tanins fins, gourmand. A boire aujourd'hui.

2005. 18 - Fermé, bouche intense, très enveloppante, peu évoluée, un vin assez dense sans être fatigant, mais qui demande à vieillir; bon équilibre, mais vin de grande garde.

2006. 17 - Nez bien ouvert, fruits rouges, truffe, sous-bois, poivre noir, bouche ronde, fraîche mais pas acide, petits tanins soyeux, très agréable aujourd'hui. Finale vive et faisant saliver.

2008. 16,5/17 - Fruits rouges, cerise cuite, sous-bois, encore marqué par le fruit, bouche fine, élégante, équilibrée. Bonne longueur. Accrocheur en finale, demande à vieillir.

2010. 18,5 - Nez fruits noirs, pas débouffé, encore sur ses arômes d'élevage, chocolat, bouche puissante, large, moelleuse, long, frais, juteux.

LAVIGNE/REA

TOUTES LES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT SUR LePoint.fr

138 | 26 septembre 2013 | **Le Point** 2141

www.grand-puy-lacoste.com

DOMAINES FRANÇOIS-XAVIER BORIE
PAUILLAC