



Patrice et Odile de Bortoli

CHÂTEAU MOUTTE BLANC

BORDEAUX SUPÉRIEUR, HAUT-MÉDOC & MARGAUX

Remèdes à la supposée uniformisation du goût, les vins de Moutte Blanc font mouche. Sur 3 AOC et autant de cépages, ils ont l'accent de l'estuaire où ils naissent.

au plein du climat médulien, idiome venu des Médules, peuple antique qui a donné son nom au Médoc et désigne son climat entre océan et estuaire, Macau se tient au nez et à la barbe du bec d'Ambès. Le village regarde au-delà de son île les amours de la Dordogne et de la Garonne, là où elles se donnent l'une à l'autre et mêlent leurs eaux pour enfanter l'un des plus beaux estuaires du monde.

Avant de faire le vin dès 1983, Guy de Bortoli créait exclusivement des étiquettes pour les châteaux du Bordelais. Il avait épousé Josette Déjean, propriétaire d'un hectare et demi à Macau. Leur fils Patrice abandonna peu à peu son activité de psychomotricien pour devenir vigneron en 1998 aux côtés de son épouse Odile. Aujourd'hui, ils s'occupent de 6,5 hectares à Macau et Lamarque, élaborant 7 cuvées éligibles à 3 AOC, Bordeaux supérieur, Haut-Médoc et Margaux. Baptisé Moutte par la grâce d'un néologisme créé par Guy, inspiré justement par les moutons qui paissaient jadis sur la lande, c'est l'originalité de ce domaine que de proposer plusieurs interprétations du vin de Bordeaux dans sa chatoyante palette.

La cuvée Château Moutte Blanc, en Bordeaux supérieur, signe l'identité et la philosophie maison attentive à la préservation de ses vieilles vignes de 70 ans avec une rare proportion en Médoc de petit verdot, ici à hauteur de 25 %, puis 25 % de cabernet sauvignon et la moitié restante de merlot. Les ceps vivent leur vie sur les palus, ces terres qui bordent l'eau du fleuve et voient pousser la vigne à l'approche des croupes de graves aristocratiques de l'appellation Margaux. Dans La Coste Bleue (Bordeaux supérieur) entrent les fruits des jeunes vignes. Le cabernet sauvignon planté à Arzac compose exclusivement le flacon de la microcuvée Marguerite Déjean (Haut-Médoc). On fait aussi un rosé de presse ou de saignée selon les années. Le merlot y domine aux trois quarts, le reste

est donné au cabernet sauvignon. Après 2007 et la refonte de l'appellation, un mouchoir en dentelle de 75 ares est classé en Margaux à cause de ses graves garonnaises. Seul le merlot compose la cuvée margalaise de Moutte Blanc, le médoc étant ici interprété sur le mode des tanins d'une suavité soyeuse.

Patrice de Bortoli : « *Nous sommes résistants aux modes et gardons le meilleur de la tradition : soutirage à l'esquive, le vin s'écoule par gravité par la bonde d'esquive en bas de la barrique pour une oxygénation douce et une couleur à l'éclat brillant, on évite ainsi la filtration. Nous collons au blanc d'œuf : Éric Boissenot qui nous conseille approuve cette pratique coûteuse en temps mais qui donne des résultats gustatifs plus éloquents. Nous suivons énormément nos vins sur le plan analytique et bactériologique, précision et rigueur relèvent chez nous de l'obsession.* »

À la vigne, la préoccupation environnementale a banni les CMR, les désherbants, pour se consacrer aux patients labours des sols aux quatre façons tout en privilégiant les produits de biocontrôle et autres traitements aux algues. La certification HVE 3 sur tout le vignoble est en ligne de mire pour le millésime 2019. Une partie du vignoble est convertie en agriculture biologique. On taille dans le respect sensible des flux de sève. Et puis il y a ces deux bijoux de la viticulture maison : tout d'abord « La Vieille Vigne » plantée en foule, des merlots que l'on marque d'un ruban rouge aux vendanges pour distinguer leur maturité de celle des cabernets sauvignons et des petits verdots. Les années où ils sont mûrs en même temps, ils fermentent ensemble et donnent alors une merveille de vin, la cuvée « Un Grand Amour ». Il y a aussi cette parcelle rarissime plantée de petits verdots, des vieux de 80 ans, d'authentiques massales sur le lieu-dit « Moisin » où le vigneron déclare sa flamme pour ce cépage délicat auquel il fait entonner la chanson de l'extraction douce. / JEAN-LUC BARDE

MOUTTE BLANC, MOISIN 2015

« *Nous éprouvons une affection particulière pour le petit verdot, ce cépage qui se suffit à lui-même, rassemblant ici la noblesse d'un vin à la couleur profonde, la puissance, la finesse, l'élégance qui l'emmènent à la garde dans un bel élan.* »

