

Bordeaux: Une révolution viticole

Château Fonroque par Denis Hervier



Alain Moueix

CHÂTEAU FONROQUE

SAINT-ÉMILION

à

Cultiver l'intelligence sensible, ne jamais perturber le vivant, parler le langage du lieu, privilégier les proportions du nombre d'or : à Fonroque, la biodynamie apporte profondeur et transparence aux vins.

À l'heure où le digital règne en maître, où un doigt posé sur un clavier peut faire valser le monde, Alain Moueix continue de cultiver l'intelligence sensible, celle qui ne s'appuie que sur quatre logiciels : l'air, la terre, l'eau et le feu. Dans un cycle lunaire biodynamique, il donne depuis 2002 toute son éloquence au Château Fonroque, un grand cru classé de Saint-Émilion imprégné par cette approche globale jusque dans la construction de son nouveau chai : « *En préambule, nous avons procédé à une analyse géo-biologique du bâtiment pour que les lignes électromagnétiques ne viennent pas perturber les failles telluriques ni bouleverser le vivant et les levures. Voilà pourquoi nous avons implanté les cuves sur des zones magnétiques favorables sans modifier les profils des terrains naturels existants.* »

Cette construction, comme le Parthénon, les pyramides d'Égypte ou le temple de Jérusalem, respecte les proportions du nombre d'or : ce sont les plus harmonieuses avec la nature et sa flore. Léonard de Vinci ne s'est-il pas inspiré de ces dimensions dans *L'Homme de Vitruve* où le corps devient la référence naturelle de toute chose... ? Ces canons de beauté se retrouvent ici à travers des données mathématiques absolues : « *La hauteur du cuvier divisée par sa largeur donne un résultat de 1,62, de même que sa longueur divisée 3 fois par le nombre d'or qui est de 1,618 correspond à sa largeur. Les bâtiments édifiés au début des années 1990 ont été rénovés en termes d'isolation, ils servent au stockage des bouteilles. Pour obtenir un ombrage naturel sur le bâtiment, nous planterons une rangée de grands arbres tout le long de la façade sud. Les deux chais à barriques ont désormais élu domicile dans les bâtiments du siècle des Lumières.* »

Pour être en phase avec ces influences cosmiques, la lumière naturelle entre dans le cuvier par des verrières et de larges ouvertures orientées au sud avec une gestion des apports

solaires adéquats grâce aux claustras de bois extérieures. Les cuves béton brutes sans revêtement époxy intérieur ont été fabriquées exclusivement en jours fruits ou fleurs lorsque la lune se trouve devant une constellation de feu ou d'air. Ces cuves ont été réalisées avec une « eau informée » par un apport du sol et du vin de Fonroque, pour que le raisin trouve un parfait équilibre énergétique à l'encuvage.

Ce lieu bienveillant double le nombre de contenants pour que le souffle parcellaire respecte pleinement l'identité de Fonroque : « *On pratique aussi des extractions plus douces durant la vinification.* » Sur ces cuves comme sur les rambardeuses, un dessin illustre la verticalité, symbole très fort du destin de chaque plant qui plonge ses racines dans la terre nourricière et élance sa liane vers le ciel. Le but ultime est d'exprimer le langage du lieu dans les raisins avec un profil de vin recherché, celui de la verticalité que l'on obtient suivant la transformation alchimique de la fermentation : ce phénomène doit être favorisé par le milieu ambiant, y compris la couleur des murs parés d'un bleu teinté de vert. « *Cette couleur, la plus immatérielle, est liée à l'éternité, à la beauté surnaturelle, au détachement du terrestre, au spirituel. Tout cela apporte de la profondeur en même temps que de la transparence à nos vins.* »

Ce qui se ressent pleinement dans les premières dégustations du 2021 au galbe plein d'ardeur et d'élan avec ce qu'il faut de sève et cette subtilité finale qui fait la différence. Les 2020, 2019 et 2018 atteignent des sommets et leur verticalité fait écho aux proportions du nombre d'or. Commencant à truffer, le charnel 2008 témoigne de ce que le classicisme peut donner de meilleur sur les grands crus classés de l'appellation. On monte d'un cran sur le 2010 texturé, brillant d'énergie. 2016 a une superbe persistance dans sa percussion saline, soulignant un fruit très pur dans son envolée finale. Un niveau assurément très élevé dans la galaxie de Saint-Émilion. / DENIS HERVIER

CHÂTEAU FONROQUE 2018

« *Volume parfait, grande texture soyeuse tout en conservant ce qu'il faut de fermeté : à l'origine, il y a un jus très noble avec une énergie qui permet à la finale un rebond relançant l'expression tannique. Si l'on veut ouvrir ce vin dès maintenant, il convient de le carafier au moins deux heures avant de le servir. Ce serait mieux toutelois de l'oublier en cave une petite décennie.* »

