

CHÂTEAU FONROQUE

SAINT-ÉMILION

Faire fusionner 7 climats, les assembler tôt comme une fratrie élevée ensemble, rechercher la pierre angulaire, ce moment fort où tout s'aligne, où tout est là : longueur, architecture, verticalité, aromatique.

Le bleu du ciel contraste avec le vert de la vigne et la pierre blonde du château Fonroque. Quelques oiseaux et cigales téméraires chantent malgré la chaleur estivale qui appelle plutôt la sieste. L'ambiance est paisible, tout comme la voix posée d'Alain Moueix, ancien propriétaire et directeur du cru depuis 2017, année où le château fut racheté par la famille Guillard. Homme de conviction, Alain connaît ces terres par cœur. « Ici, c'est un peu la Bourgogne. Nous avons 7 climats différents, explique-t-il. Certains offrent plus de structure, d'autres plus de largeur, de longueur ou de fruit. On fait d'abord des vins de lieu, seulement ensuite vient l'assemblage. » Le vignoble – 17,6 hectares d'un seul tenant – se tient au bord du plateau calcaire de Saint-Émilion et bénéficie d'une grande diversité de sols. Conduit en bio depuis 2002, en biodynamie depuis 2004, Fonroque fait partie des pionniers de Bordeaux en la matière mais n'en a jamais fait grand cas. Pourtant, dès le départ, les vins gagnent en fraîcheur et précision, les variations de terroir transparaissent plus clairement aussi bien dans le grand vin, Château Fonroque, que dans le second, Château Cartier. Une constatation qui conduit Alain Moueix à faire des analyses de sol très poussées à l'aide de la géophysique. « Notre plus grande parcelle fait 1,8 hectare. Traditionnellement, elle était vendangée en une seule fois. Aujourd'hui, elle est découpée en 5 parcelles distinctes : une qui est argilo-calcaire à dominante calcaire, l'autre argilo-calcaire à dominante argileuse, puis une qui est plutôt sableuse. » L'exacte cartographie permet non seulement de vendanger à maturité parfaite, mais également d'adapter cépages et porte-greffes aux exigences du sol lors des replantations. Sourire aux lèvres, Alain remarque : « La biodynamie ne m'empêche pas de faire appel aux technologies de pointe... »

Cette recherche de précision se retrouve jusque dans le nouveau chai, inauguré en 2021. Construit selon le nombre d'or, il est la prolongation du vignoble, passant dès lors de 13 à

26 cuves. L'ambiance y est lumineuse, verticale, empreinte de précision. Des thèmes qu'Alain place au cœur de ses assemblages. Le but : que les 7 climats fusionnent harmonieusement. « Je cherche la pierre angulaire, le moment où tout est là sans que rien ne dépasse. J'aime sentir l'influence du plateau calcaire, les argiles, le sable, le cabernet franc, le merlot, mais surtout qu'ils soient tous bien ensemble. » Comme la complexité et la richesse naissent de la diversité, le tri manuel est roi, notamment pour ne pas trop uniformiser les caractéristiques des baies, et donc indirectement du vin. Pour encourager finesse et pureté, la vinification du merlot et du cabernet franc s'inspire habilement de celle du vin blanc, éliminant dès le départ les lies les moins qualitatives. Un procédé original, qui littéralement porte ses fruits. Assemblés tôt, avant même l'élevage, les vins jouent sur la force de la complémentarité. « Ils sont plus résistants et vivent mieux le temps de l'élevage. Il y a une meilleure harmonie, une vraie rencontre. Assembler tôt, c'est un peu comme une fratrie qu'on élève ensemble, leur lien n'est pas le même. »

Foudres, amphores et barriques rebattent certes les cartes mais offrent une riche palette de structures et textures d'un seul et même vin. « Mon principal critère d'assemblage est la finesse, l'élégance. Le deuxième est la longueur. Il y a ce mythe que le vin aurait besoin de largeur pour bien vieillir, mais c'est illusoire. Donc pas question qu'un vin trop court ou trop large vienne raccourcir l'ensemble. Le troisième critère est l'architecture du vin. Je recherche la verticalité. Quand elle se combine avec l'horizontalité, il y a une sensation d'ouverture en milieu de bouche, le vin est plus frais, riche sans avoir trop de tanins. Puis évidemment il y a la pureté aromatique. Tous ces critères comptent et peuvent influencer l'harmonie à 1 % près. Parfois on cherche pendant des heures, puis tout d'un coup on se dit : "On y est, tout est là, tout est connecté." C'est le moment que je préfère. » | BIRTE JANTZEN

CHÂTEAU FONROQUE 2016

« 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc se fondent dans un mouvement fluide, créant un univers floral, délicat, constellé d'herbes aromatiques, de pâte d'amande, du parfum du figuier, de réglisse, de fruit lumineux et de miel de bruyère. Fin, soyeux et ample, le vin rafraîchit le palais, se dessine tout en longueur et dans une remarquable unité. Une beauté chic qui allie la générosité au raffinement. Un vin comme une conversation. »



Alain Moueix.