



N° 29
JUN
JUILLET
AOÛT
2017

C E U X Q U I F O N T L E V I N

VIGNERON

CHÂTEAU
PICHON BARON

CLOS DES
LAMBRAYS

Spécial 2015
L'EXCELLENCE
DE MARGAUX

Eric de Saint Victor
Château Pibarnon

L'ÉLITE DE PROVENCE

*Au-delà du succès planétaire
du rosé, il existe une autre
voie, celle d'hommes et de
femmes produisant de grands
vins dans les trois couleurs.
60 pages spéciales.*

CHÂTEAU
TALBOT

VINCENT
DANGER

LES CARMES
HAUT-BRION

L 19054 - 29 - F. 10,00 € - RD

BEL / LUX 10,50 € - IT 11 € - SUISSE 11 CHF - ANN 15 CAD

ISSN 2114-2378





SPÉCIAL PROVENCE

CHÂTEAU LÉOUBE

Perle faisant face à l'azur acquise il y a 20 ans par un amateur de grands crus, Léoube délivre aujourd'hui les fruits de cet immense travail patiemment accompli par Romain Ott.

Château Leoube est une exquise balade en bord de mer. Une brise subtilement salée, pimentée par les effluves acides des pins, qui fait danser la vigne le long de 4 kilomètres de cote classée. Les ceps s'enracinent dans l'ocre d'un sol schisteux léché par l'écume tandis que la chevelure folâtre, entrecoupée par la crinière argentée de vieux oliviers, batifole dans le soleil avant de rendre les armes pour l'hiver. Du haut de la chapelle Saint-Georges, la Vierge embrasse du regard les 560 hectares de Léoube, l'île de Porquerolles et la Méditerranée engloutie par l'horizon. À ses pieds, l'ancienne maison des Douanes monte la garde sur le sable blond d'une crique confidentielle, perle d'azur accessible seulement à pied ou en bateau. Ce domaine peint par les saisons avec un pinceau trempé dans la plus belle palette de Provence sait sublimer chaque couleur de ses vins.

Il était inconnu il y a dix ans. Acheté en 1997 par lord Bamford, colossale fortune britannique adossée à l'entreprise familiale JCB (engins de BTP), Château Leoube est né de la volonté d'un industriel à l'âme de gentleman farmer. Les vignes qui l'entouraient jusque là, sur la commune de Bormes-les-Mimosas, faisaient office de pare-feu. Leur production était cédée au négociant sans plus de cérémonie. Lord Bamford voyait les choses différemment et s'est tourné vers son illustre voisin du Clos Mireille. Jean-Jacques Ott l'a conseillé jusqu'en 2011, même après la vente de son domaine en 2005. Et son fils Romain, qui y avait démarré un stage en 2000, n'a plus quitté les lieux.

Devenu directeur de production, il a mené toute la restructuration du vignoble. *Progressivement à raison de 3 à 5 hectares par an, nous avons replanté 51 hectares sur les 68 en exploitation*, explique-t-il. Aujourd'hui, les vignes ont une vingtaine d'années en moyenne, *l'âge idéal pour assurer une bonne production et la pérennité du domaine*. Il entretient ses sols avec un soin maniaque,



**ROSÉ LA LONDE
2016**

« C'est un rosé onctueux, délicat, à aborder comme un blanc. C'est le cœur de notre style, et j'espère à l'avenir notre standard de référence. »

en culture biologique. Et bride ses cépages en dessous de 50 hectolitres par hectare en exécutant des grappes en vert si le bourgeonnage n'a pas suffi. *On n'est pas des magiciens, c'est au grand jour dans la vigne que l'on fait du bon vin pas dans le secret de la cave.*

Le premier millésime est sorti en 2007, après dix ans de prudente transition. Le chai, gravitaire, est arrivé en 2010. *Grâce aux moyens et à la vision de lord Bamford, on a accompli en vingt ans ce qu'une vie ne suffit pas à faire*, s'étonne Romain Ott lui-même. La cote de Léoube grimpe rapidement. Ses rouges digests, à la descente voluptueuse, dissimulent un travail sérieux d'extraction et d'élevage en foudres pendant dix-huit à vingt-quatre mois. *Le casse-tête est pour moi. Le plaisir, pour les clients*, affirme l'œnologue. Quant au flacon Collector, vin de France 100% cabernet franc, c'est le délice du propriétaire, amateur de super toscans. *On est à la même latitude, en bord de mer*. Lord Bamford aime aussi célébrer les

grandes occasions en débouchant un *sparkling*.

Les roses pressées grappes entières, en douceur, recherchent plus l'équilibre que la profusion aromatique, *trop souvent poussé jusqu'à l'écaulement*, estime l'intransigent vintificateur, las du pamplemousse et de l'acidité. Grenache et cinsault mélangés fermentent unis dans la cuve, pour favoriser une meilleure osmose (même technique pour les rouges, assemblés dès la première heure). La cuvée La Londe se distingue par l'exigence de sa sélection. 5 parcelles isolées, dont on ne garde au finish que les 2 plus belles et les tout premiers jus coulés du pressoir. Ensemençées avec des levures indigènes sélectionnées sur le domaine, ils portent le message de Léoube pur et entier. Romain Ott cultive jalousement cette notion de style distinctif jusque dans ses blancs, plus semillon que rolle. Et dans ses élégantes bouteilles sérigraphiées à l'email blanc, signées de l'artiste Jacqueline Morabito. ❖

LEA DELPONT