



QUELLE ÉPOQUE ! ON PASSE À TABLE

PAR PÉRICO LÉGASSE

CHÂTEAU COUHINS

L'AGRONOMIE AU SERVICE DU TERROIR

Concilier activité agricole et respect de l'environnement, c'est ce qu'exhale ce grand sauvignon sec conçu par des techniciens qui se comportent en viticulteurs. Le résultat : un grave blanc tout en subtilité.

C'est en 1968, tandis que le pavé parisien retourne à sa chaussée, que l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) rachète Château Couhins à la famille Gasqueton. La viticulture bordelaise traverse alors une période de marasme et le domaine est sur le point de disparaître. A la recherche d'un vignoble où il puisse mener des expérimentations, l'organisme public profite de cette aubaine pour s'offrir le terrain d'essai idéal.

L'objectif est de prouver, en avance sur l'époque, que l'on peut concilier activité viticole et respect de l'environnement. On mettra ici au point (bien avant la théorie du genre...) la méthode dite « de confusion sexuelle », technique de lutte contre les parasites visant à réduire l'usage des pesticides et insecticides en perturbant biologiquement leur système hormonal de reproduction. Situé à Villenave-d'Ornon, aux portes de Bordeaux, Château Couhins bénéficie du statut de cru classé de Graves depuis 1959. Un temps émoquée, cette distinction a retrouvé toute sa légitimité depuis que, sous l'impulsion de Dominique Forget,

son directeur, et de Matthieu Arroyo, son maître de chai, la conduite de la vigne et la vinification préservent la typicité des graves en restituant l'expression des sols et de la plante dans un vin marqué par son terroir. Encore faut-il le vouloir.

VALEUR SÛRE

Contre toute attente, démentant l'image « Dr Folamour » que l'Inra a pu parfois inspirer, ce pessac-léognan n'a rien d'expérimental, mais répond au contraire aux canons les plus classiques des bordeaux blancs secs. Ceux que l'on boit avec plaisir. Ici, on n'expérimente pas les nouvelles thèses œnologiques mais les valeurs sûres de la tradition, on vérifie les thèses fondamentales de la saine viticulture en recherchant l'expression la plus pure du vin. Pas les prouesses technologiques de concours. C'est bien là toute la différence entre un agronome sensible au terroir et un œnologue imbu de performances. Les cépages sauvignon et sémillon n'ont pas été traités ici comme un

cobaye, mais comme un capteur de ciel et de terre. Au final, cela donne un authentique graves blanc, vif, plein, nerveux et persistant. Épargné par l'élevage en bois, le couhins montre une fraîcheur d'une extrême subtilité, avec un nez vivace tirant sur la verveine, une bouche mordante et fruitée libérant des arômes de coing et de pamplemousse et une finale remontante

qui révèle la race de ce vin. Comme tous les grands sauvignons secs français, il est chez lui en toutes circonstances.

Sur une terrine de campagne ou de lapin, sur une douzaine d'huîtres ou une tranche de saumon fumé, sur des coquilles Saint-Jacques, une sole meunière ou des langoustines, voire un poulet de bonne naissance rôti à la crème ou au citron. Au mieux de sa forme, le 2010 revendique haut et fort son rang de cru classé. Comme quoi les techniciens savent aussi se tenir comme des paysans. ■

Château Couhins, 33883 Villenave-d'Ornon.
Tél. : 05 56 30 77 61. Pas de vente à la propriété.
Château-couhins 2010 : 29,60 €. Chez les cavistes
ou vins-independance.com

