

CHÂTEAU DE CARLES

FRONSAC

Une allée de cyprès, un chai terre de Sienne, un château Renaissance, un vin à la douceur épicée et à la tendre violette qui dit le temps long de l'Histoire. Forcément, l'agriculture de bon sens est une éthique.

dans le déroulé des vagues de coteaux ondulants au-dessus de l'Isle et de la Dordogne en amont de Libourne, il y a au sommet d'un tertre comme un air d'Italie. Deux rangs de cyprès sombres dressés dans le soleil d'avril, tant serrés qu'ils font deux murailles de bronze parfumé, bordent le chemin blanc qui tire droit comme un « I ». Au bout, une ferme terre de Sienne, c'est le chai. À droite, une esplanade verte, des camélias rouge vif encadrent l'entrée d'un château Renaissance, deux tours rondes et au levant une troisième à mâchicoulis sortie du siècle de Philippe le Bel et de la guerre de Cent Ans. Tout autour, il y a des vignes brunes au milieu du blé vert qui pousse entre les rangs. La taille bordelaise à deux astes leur fait écarter leurs bras musclés et noueux comme *L'Homme de Vitruve* de Léonard de Vinci. Ce sont de très vieux merlots, des athlètes du terroir du Château de Carles, propriété de la même famille depuis 1900, et autrefois célébré par Ronsard ou La Boétie. C'est Guillaume Chastenot de Castaing, sénateur de Gironde, qui l'acheta il y a cent vingt ans. Jacques, son académicien de fils lui succéda, puis Antoine le journaliste, puis la 4^e génération en la personne de Constance épouse de Stéphane Droulers venu du Plat Pays. Leurs deux filles, Oriane et Éléonore, s'impliquent dans la gérance aux côtés de Yannick Reyrel, le directeur depuis 2018.

Sur les 25 hectares de la propriété, 19 d'un seul tenant sont plantés du prince merlot. Les pieds ont 60 ans et laissent à peine de place au malbec pour 2 % des aires. On replante cependant du cabernet franc présent à 2 % pour arriver, au terme du repos des jachères et de l'avènement de la troisième feuille de ces massales, à 15 % de la surface. On a replanté 5 hectares et 13 000 pieds ont été complantés. Le château est posé sur une dalle calcaire affleurante, puis c'est un plateau argilo-calcaire, ensuite les coteaux sont plus argileux. Le couvert végétal de blé d'automne s'étale en hiver pour décompacter les sols, limiter les labours tassants et enrichir la matière orga-

nique. Les sols moins vigoureux sont travaillés, les autres reçoivent un semis concurrentiel. Si l'on chausse, c'est avec légèreté, le reste des façons est superficiel et caressant. Dans le bourdonnement d'un drone mêlé à celui des abeilles, la photosynthèse du vignoble est mesurée et des microzones découpées.

Depuis quatre ans de cette renaissance bienveillante, la vigne revit. Les fruits épanouis conduisent à des touchers de tanins affinés. À la taille, on laisse 5 à 6 yeux par cep sur ce jardin planté à 7 500 pieds à l'hectare. Pas de vendange en vert, on lui préfère « *des vendanges en rose, on voit mieux ce qu'on fait* ». Un conseiller phytosanitaire vient ici une fois par semaine, on réduit les doses de traitement. Les barbares IFT (indices de fréquence de traitement) furent de 11 en 2021, année à forte pression mildiou, quand les biologistes sont passés « *entre 20 et 30 fois. La culture bio n'est ni la réponse environnementale, ni la solution économique. Nous accordons une large part aux produits biocontrôle. Nos pulvérisateurs sont tangentiels pour plus de précision, des repères dans les vignes pour répartir les besoins. La propriété est certifiée HVE 3.* » On cueille à la main, à maturité intraparcellaire. Les raisins sont éraflés, triés par densimétrie. Ils descendent par gravité dans la nuit de cuves tronconiques inversées pour de douces extractions. Si la cuvée Château de Carles est élevée en cuve inox, Haut-Carles séjourne quant à lui vingt mois dans les tonneaux de 225 litres pour moitié neufs.

Peu à peu, Carles s'est installé dans une agriculture d'observation, réfléchie, de bon sens, le culte de la précision sert ici de règle de vie. Un grand soir de juin, le 25, des voix vont s'élever au-dessus des communs pour le Festival musical de Carles, ce sont celles de la soprano Melody Louledjian, du ténor Jason Bridges, de Paul Gay, le baryton-basse. Le pianiste Maciej Pikulski les accompagnera. Les voix ailées s'envoleront vers les vins de Carles, sublimant la douceur épicée et la tendre violette de l'âme de ce vin qui chante dans la bouteille. / JEAN-LUC BARDE

HAUT-CARLES 2019

« C'est jusqu'ici l'un des meilleurs vins que nous ayons faits. Tout est dans la mesure, loin du tapage exubérant, la réalité de ce terroir suffit. La violette y dit la juste maturité, le toucher de tanin velouté apaise. Une sphère calme et voluptueuse roule au palais dans une caresse tendre. Il est déjà avec nous et s'en va pour un long voyage dans le temps. »

