



VINS DE PRESTIGE

Variations Enigmatique : Lafleur 1955-2015

BY NEAL MARTIN | NOVEMBER 1, 2018

Au début de nos odyssées vinicoles, nous partons sur nos propres chemins de découverte. Certains vins deviennent tout de suite familiers, d'autres restent méconnus. Les œnophiles en herbe se lancent dans la "chasse", recherchant de nouveaux producteurs et comblant les lacunes de millésimes jamais dégustés. Lorsque j'ai commencé mon propre voyage, j'avais rarement deux sous à dépenser, et lorsque j'en avais, je les dépensais pour des disques vinyles, du vin ou de la nourriture, dans cet ordre de priorité. Les circonstances, la chance et une détermination sans faille ont fait découvrir de nombreux vins de Bordeaux à mon palais, mais un château m'a échappé : Lafleur. C'était le renard rusé, toujours hors de vue, toujours juste au-dessus de l'horizon. Son caractère insaisissable n'a fait que renforcer son énigme et mon désir ardent de le retrouver.

J'ai finalement réussi lors du primeur 2003. Jacques Guinaudeau était sympathique et charismatique, avec une magnifique moustache broussailleuse qui aurait dû être effeuillée depuis longtemps ; il ressemblait à un pêcheur de la mer du Nord qui vient d'enlever son soupir. Sa femme Sylvie était si terre-à-terre qu'il était difficile de concilier le fait qu'elle soit copropriétaire de l'un des domaines les plus célèbres du monde. Leur fils Baptiste les suivait, portant de longs cheveux ébouriffés et habillé comme s'il sortait directement d'un parc de skateboard. Il apprenait les ficelles du métier auprès de Jacques, et nous avons donc discuté de vin - et accessoirement découvert une appréciation mutuelle des Beastie Boys. Baptiste a parcouru un long chemin depuis lors. Je suis récemment passé devant Lafleur et je l'ai trouvé par hasard debout sur la route, en pleine discussion avec un contremaître, en train d'étudier les plans de leur nouvelle cuvée presque complète, le plus grand changement apporté à Lafleur depuis sa création. Aujourd'hui, c'est Baptiste qui mène la barque, avec sa moitié Julie, mais il a toujours les cheveux longs et un faible pour les meilleurs rappers de Brooklyn.

Depuis cette première rencontre avec Lafleur, mon palais a été béni par de nombreux millésimes au fil des ans, y compris une mémorable verticale des années 1920 qui s'est tenue à Attersee, en Autriche, littéralement la veille de la date limite pour mon livre sur Pomerol. J'ai en fait retardé la publication parce que Lafleur était une pierre angulaire de cet ouvrage. Les rétrospectives qui s'étendent au-delà de 1982 sont rares, en grande partie parce que les Guinaudeau ne possèdent pas de fonds de bibliothèque ni, d'ailleurs, d'archives au-delà de cette année-là. Cela ne fait qu'accroître le mystère entourant les vins produits par les "deux petits oiseaux", surnom que j'ai donné à Marie et Thérèse Robin, les sœurs qui possédaient et dirigeaient Lafleur depuis 1946.

Cet article couvre les vins des époques Robin et Guinaudeau, dégustés lors de deux rétrospectives Lafleur distinctes. La première a fait partie de la série de dégustations International Wine & Business d'Omar Khan, qui s'est tenue au Ten Trinity Square à Londres. Elle s'étendait des années 1950 aux années 1999 et comprenait des hors millésimes moins souvent découverts et des légendes incontestées. La seconde s'est tenue à la maison de vente aux enchères Christie's, en présence de Jacques et Sylvie Guinaudeau. L'accent était mis sur les millésimes postérieurs à 2000, tant pour Lafleur que pour les Pensées de Lafleur. Pour être complet, j'ai ajouté à ces notes plusieurs extraits de mon livre sur les Pomerols.



Le magnifique alignement de Lafleur dans les années 1950 au Ten Trinity Square

Histoire

En 1872, Henri Greloud achète une ferme et un petit terrain connu sous le nom de Domaine de Gay. Il décide de séparer une parcelle de vigne du reste du vignoble et la baptise Lafleur. (Dans l'édition 1893 du guide Féret, Lafleur exige déjà des prix élevés par rapport à ses pairs). A la mort d'Henri en 1900, son fils Charles hérite de Lafleur, tandis que son autre fils, Edgar, reçoit le Château Grand Village à Mouillac. En 1915, Charles meurt sans enfant, et la fille d'Edgar et son mari André Robin héritent de Lafleur et de Le Gay. André Robin s'occupe des propriétés jusqu'à sa propre mort en 1946, après quoi les vignobles atterrissent sur les genoux de ses filles, Marie et Thérèse. Les sœurs étaient deux pois dans une cosse, aucune d'entre elles n'étant fiancée malgré plusieurs prétendants, et menant une vie frugale mais apparemment satisfaite, faisant du vélo entre Libourne et Pomerol, bricolant dans les vignes et bavardant avec Mme Loubat à Petrus. Ni Marie ni Thérèse ne connaissaient vraiment grand-chose à la vinification, et elles étaient célèbres pour laisser leurs poules glousser et faire leurs besoins autour de la cave, qui n'était donc pas le chai le plus propre de Pomerol. Leur naïveté signifiait qu'ils n'avaient pas d'autre choix que d'adopter les principes de leur père et, outre le fait qu'ils autorisaient les volailles à se promener à leur guise, leur seule règle de base était de choisir Lafleur après Le Gay. Cette application involontaire de la pratique des vendanges tardives est l'une des raisons pour lesquelles certains millésimes d'après-guerre sont devenus légendaires.

Bien qu'elle soit sujette à l'inconstance, la qualité de Lafleur ne fait aucun doute, si bien qu'elle gagne un public restreint mais fidèle. L'intérêt pour l'étranger est faible, à l'exception du Benelux, où les vins de Pomerol sont précieusement appréciés, et Lafleur n'a jamais percé en Amérique, où Jean-Pierre Moueix sert Petrus et construit sa réputation. Lorsque les sœurs deviennent âgées et infirmes, elles demandent à Christian Moueix et Jean-Claude Berrouet de prendre en charge le vignoble et la vinification. Les deux hommes ont supervisé l'étonnant Lafleur 1982 et un remarquable suivi 12 mois plus tard. Mais lorsque Thérèse décède en 1984, Marie Robin demande à Jacques et Sylvie Guinaudeau, descendants de la famille Greloud aujourd'hui installée à Grand Village, de prendre la relève.



Jacques and Sylvie Guinaudeau in the Christie's boardroom in May 2018

Les Guinaudeau se sont lancés avec le divin Lafleur 1985, mais il y avait beaucoup de travail à faire, notamment replanter près d'un quart du vignoble, principalement des vignes de merlot. Marie Robin est décédée en décembre 2001, et les spéculations ont fusé : qui allait acheter Le Gay et Lafleur ? Il s'avère que les Guinaudeau ont vendu leurs droits sur Le Gay à feu Catherine Père-Vergé, ce qui leur a permis de financer l'acquisition de Lafleur. Si Baptiste Guinaudeau et sa compagne Julie se sont glissés aux commandes, les parents de Baptiste restent présents. Lafleur a toujours été une affaire de famille. De nombreuses dégustations étaient accompagnées de la bande sonore de leurs filles jouant sur la balançoire à l'extérieur, donnant une ou deux fois leur avis sur le dernier échantillon de barrique - après tout, on n'est jamais trop jeune pour commencer son éducation vinicole. Pendant un certain temps, la jeune famille a habité Lafleur, mais l'espace restreint et la progéniture grandissante l'ont obligée à déménager il y a quelques années. C'est probablement une bonne chose, maintenant que les constructeurs ont emménagé pour construire le nouveau chai. Le prochain chapitre se construit brique par brique.

Le Lafleur est généralement élevé dans un modeste tiers de chêne neuf, provenant principalement de la tonnellerie Darnajou. L'assemblage final se compose d'environ 60 % de merlot et 40 % de cabernet franc, bien que les derniers millésimes aient été plus proches d'un équilibre entre les deux, en partie en raison de l'amélioration de la qualité du cabernet franc grâce à la replantation, mais aussi en raison de rendements plus faibles en merlot. La production ne dépasse généralement pas 1 500 caisses, y compris le Château Lafleur et les Pensées de Lafleur, le "second vin" introduit en 1987 après que la mauvaise saison de croissance ait produit des fruits jugés indignes de l'étiquette Lafleur.

International Business & Wine Vertical 1955 - 1999

Vous trouverez des millésimes remontant jusqu'aux années 1920, mais je ne raconterai que les vins présentés lors des deux verticales récentes. Les vins suivants ont tous été versés lors de la verticale International Wine & Business à Londres.

Le Lafleur 1955 a été le catalyseur de mon intérêt pour ce Pomerol. Lorsque je l'ai découvert en 2001, c'était le premier millésime mature que je dégustais, et cela a renforcé ma curiosité et mon appréciation. Dix-sept ans plus tard, ce "senior" fait toujours preuve de splendeur. Il témoigne des talents de vinification naïfs mais astucieux des sœurs Robin et d'un millésime qui s'est épanoui ces dernières années. Les exemples bien conservés continueront d'offrir un plaisir rustique, à défaut d'avoir le pedigree du stupéfiant Lafleur 1950, l'un des plus grands vins du XXe siècle. Le 1955 mérite une salve d'applaudissements - mais pas trop fort, de peur de l'effrayer. En 1956, le vignoble a été dévasté par les gelées tardives du printemps, mais plutôt que d'arracher les vignes endommagées, les sœurs Robin les ont taillées jusqu'au tronc, en priant pour qu'elles repoussent. Heureusement, beaucoup d'entre elles ont repoussé. Le Lafleur 1967 est issu d'un excellent millésime de Pomerol, même s'il est loin d'avoir la qualité de l'exceptionnel Petrus. Il est maintenant plutôt bucolique et se dessèche et devrait être consommé rapidement. Pour être franc, j'espérais un peu plus. Le Lafleur 1972 est l'un des très rares millésimes que je n'avais jamais goûté jusqu'à présent. Ce fut une saison pourrie pour tous les vigneron et, bien que ce vin soit plutôt filiforme, il ne faut certainement pas le rejeter. Pour dire les choses prosaïquement, contrairement au 1977, j'ai terminé mon verre de 1972



Le monumental Lafleur 1975 est la preuve que les sœurs Robin pouvaient créer un formidable Pomerol lorsque le vent soufflait dans la bonne direction. Ce candidat au titre de vin du millésime est doté d'une profondeur presque insondable, comme si l'on regardait dans une merveilleuse piscine sans fond. Les bouteilles bien conservées continueront à étonner, même si elles deviennent très difficiles à trouver. Le Lafleur 1976 est volatile au nez et dominé par la chaleur notoire de cet été-là, présentant une finale dure et farineuse, tandis que le Lafleur 1977 est unidimensionnel et n'est rien de plus qu'une curiosité. Le Lafleur 1978 a vu le triomphe des sœurs avec un produit phare de ce millésime. J'ai apprécié le 1978 à plusieurs reprises, et cette bouteille était parmi les meilleures : ferreuse au nez, magnifiquement équilibrée, florale et bridée avec une finale presque bourguignonne. Les bouteilles de bonne provenance continuent de mériter des superlatifs.



Suit un interrègne pendant lequel Lafleur est dirigé par Christian Moueix et Jean-Claude Berrouet. Le Lafleur 1982 reste un Everest, probablement le meilleur vin de la rive droite de ce millésime charnière et, ironiquement, supérieur au Petrus. La bouteille au Ten Trinity Square à Londres a flirté avec la perfection, puis, quelques semaines plus tard, une autre bouteille au Cipriani à Hong Kong l'a totalement cloué, me laissant sur place avec sa structure, sa précision et sa pureté. Le Lafleur 1985 est un millésime que je n'avais pas rencontré depuis quelques années, bien que mes souvenirs soient empreints de tendresse. J'ai croisé les doigts pour que cette bouteille soit à la hauteur de mes attentes, et c'était un coup de maître, peut-être le meilleur que j'ai rencontré. Glorieux ! Avec un nez teinté de menthol, une symétrie infaillible en bouche, et une profondeur et une grâce énormes en finale, c'est du Lafleur en plein vol. Oui, le 82 est plus impressionnant, mais si vous m'invitez à dîner, je pourrais demander si nous pouvons boire le 85. Le Lafleur 1986 provient d'une autre bouteille ouverte lors du déjeuner susmentionné au Cipriani à Hong Kong. Il n'a jamais été un Lafleur de premier ordre, mais là encore, 1986 n'était pas un grand millésime de Pomerol. Cette bouteille avait bien résisté après 32 ans, mais elle était austère et terreuse, sans le charme et l'intensité du fruit du millésime précédent. N'oubliez pas le Lafleur 1988, qui était peut-être le millésime le plus surprenant de la dégustation de l'International Wine & Business. J'avais oublié à quel point il avait bien mûri. Une telle substance ici, beaucoup plus satisfaisant que Petrus, peut-être moins rigide qu'il a montré une fois et, à 30 ans, à point. Est-ce le vin de la rive droite du millésime ? C'est fort possible.

Le Lafleur 1990 a répété sa performance lors du dîner Le Pin/Petrus/Lafleur. C'est un vin que j'adore, bien qu'il ait perdu un peu de son éclat ces dernières années, le 1989 étant sorti de son sillage et ayant glissé devant lui. Le 1990 reste un grand Pomerol, mais j'ai l'impression qu'il est tombé de son piédestal avec l'âge. "Le Lafleur 1993 me fait penser aux vins des sœurs Robin", a remarqué Jacques Guinaudeau lorsque nous avons discuté de ce millésime. Pour être honnête, j'ai été plutôt déçu par la présentation ici ; le vin était cassant et sec vers la fin, peut-être le début d'une pente descendante. Il y a peut-être des exemples supérieurs, mais cette bouteille était austère et peu attrayante par rapport à celles qui ont été bues il y a dix ans. J'ai préféré le fabuleux Lafleur 1995, qui présentait un caractère charnu puissant au nez et une présence expressive de cabernet franc. Malgré son âge, je le laisserais souffler les bougies de son gâteau de 25 ans avant de l'ouvrir. Le Lafleur 1997 est un hors millésime utile qui est toujours intrigant à revisiter. Jacques l'a cité comme l'année où ils ont commencé à changer leurs pratiques viticoles. Je trouve le 1997 un peu fatigué, avec des suggestions d'une certaine sécheresse s'insinuant, ce qui en fait un exemple rare d'un Lafleur né sans longévité. Le Lafleur 1998 est un vin sexy, mais je ne me souviens pas d'une autre bouteille affichant une telle minéralité, presque un silex, au nez. Il s'agit d'un grand, démonstratif mais convaincant Lafleur qui a probablement besoin d'un autre couple d'années en bouteille. Subtil il n'est pas - mais encore une fois, montrez-moi un 1998 Rive Droite qui est.

En attendant, le Lafleur 1999 est un de mes préférés, le hors millésime que je choisirais plutôt que, disons, le 1993 ou le 1997. Pris en sandwich entre deux saisons fêtées, le 1999 est splendide : magnifiquement équilibré et étonnamment vigoureux, un peu rive gauche dans le style, avec une finale gracieuse. Il se boit extrêmement bien à près de 20 ans, et reste le cheval noir de la décennie.

Les vins : Christie's Lafleur Masterclass (2000-2015)

Nous entrons maintenant dans le XXI^e siècle, grâce à une masterclass organisée chez Christie's avant une grande vente aux enchères de Lafleur, en présence de Jacques et Sylvie Guinaudeau. Cette époque, qui s'étend de 2000 à aujourd'hui, a vu le passage progressif des rênes à la génération suivante. Dans une région où les transitions peuvent être parsemées de querelles familiales intestines et d'avocats faisant office de médiateurs entre des actionnaires avides, la transition sans heurts entre les générations a été rafraîchissante et bienvenue. En fait, je soupçonne que beaucoup de gens l'ont à peine remarqué. Bien sûr, le seul endroit où Baptiste n'a pas encore suivi son père, c'est au niveau de sa moustache...

Nous avons dégusté les vins du plus jeune au plus vieux, mais je continue notre passage à travers le temps en allant de l'avant. Nous commençons donc par l'immaculé Lafleur 2000. Il a fallu arracher les mâchoires du sol, car c'est un Lafleur stupéfiant, à la robe de cuivre, un 1982 des temps modernes avec une durée de vie de 60 ans. Je ne peux trouver aucune faute. Cent points. Suivant ! Le Lafleur 2001 est destiné à être éclipsé par son prédécesseur millénaire, mais Pomerol s'est surpassé dans ce millésime et de nombreux Pomerolais préfèrent leur 2001 au 2000. "C'était un millésime classique", a remarqué M. Guinaudeau, "et une récolte tardive, de sorte que toutes les vendanges ont été effectuées en octobre. La maturité était venue lentement et les nuits fraîches ont aidé à l'acidité." C'est un vin merveilleux qui est, encore une fois, magnifiquement équilibré, avec moins de préhension et de densité que le 2000 et révélant un piquant judicieux qui élève la finale. Le Lafleur 2003 est un vin que j'ai sincèrement envie d'aimer, pour montrer que le terroir a triomphé de la fameuse chaleur impitoyable de cette saison. Jacques Guinaudeau explique : "En 2003, il y a eu une chaleur incroyable mais pas forcément de sécheresse. L'orientation nord-sud des vignes a permis de protéger les raisins. Nous avons dû écarter quelques cabernets francs exposés à l'ouest qui se sont ratatinés, mais je me souviens qu'au plus fort de la canicule, les cabernets francs n'avaient pas changé de couleur. Le Merlot était plus compliqué car le soleil rendait les raisins un peu confiturés et confiturés. Je ne savais pas ce qu'il allait devenir à l'époque, et je le trouve atypique." Ce dernier mot explique ma réaction tiède à ce Lafleur. J'ai l'habitude de critiquer les vins dont la typicité est étouffée ou effacée par une saison de croissance, et donc, bien que le Lafleur 2003 soit effectivement meilleur que beaucoup de ses pairs de Pomerol, je préfère le 1999 ou le 2007.



Quelques-uns des points forts de la dégustation de Christies

Le Lafleur 2005 est un mastodonte. Il se dresse comme un éblouissant monolithe de fonte sur le plateau de Pomerol. "Nous avons eu très peu à faire grâce à la nature en 2005", commente Sylvie Guinaudeau. Après avoir goûté le 2005 à de nombreuses reprises, j'ai le sentiment que cette bouteille ex-château n'était pas tout à fait au point, mais sa structure et sa densité forcent le respect. Le 2000 est peut-être un peu plus précis, mais j'adore la façon dont le cabernet franc s'envole sur la finale prolongée. Le 2005 a besoin de quelques années de plus pour que ses tanins s'adoucissent, et peut-être le double pour qu'il soit vraiment à son apogée. Le Lafleur 2007 est un hors millésime très utile qui reflète les améliorations viticoles. Une saison de croissance similaire dix ans plus tôt aurait sûrement produit un vin de qualité inférieure. "En 2007, on a commencé à utiliser davantage de cabernet franc dans le Lafleur, ce qui a permis d'améliorer la qualité ces dernières années", a fait remarquer Jacques Guinaudeau. Le 2007 semble plus accessible que le 2006 ou le 2008 et, avec quelques années en bouteille, ce sera un excellent Pomerol d'une durée de vie de 20 ans. Le Lafleur 2010 mérite une série de superlatifs : un Pomerol étonnant, mais résolument arriéré, racheté par une texture soyeuse grâce à son réseau de tanins très fins.

En d'autres temps, il s'agirait d'un Léviathan inatteignable que l'on aurait gardé en cave pour ses petits-enfants, au lieu d'un vin qui a besoin d'environ 15 ans en bouteille. Il deviendra un Lafleur de référence dans la même veine que les 1982 et 2000.

"En 2011, le vignoble a subi un stress hydrique, donc les baies étaient petites. En fait, c'est l'une des plus petites récoltes jamais réalisées à Lafleur, explique M. Guinaudeau. Pour être franc, je ne suis pas le plus grand fan du millésime 2011 de Bordeaux, mais ce vin s'est longtemps distingué au cours d'une année médiocre, avec un nez captivant aux senteurs de sous-bois et une structure arquée qui n'appartient qu'à Lafleur. Le Lafleur 2013 provient manifestement d'une saison de croissance malmenée, et l'ensemble du millésime a été ramassé tard en octobre.

"En 2013, il y avait un certain stress de la vigne qui a bloqué la maturité, donc le niveau d'alcool est faible", a conseillé M. Guinaudeau. Alors que les 2013 sont constamment rejetés, la vérité est qu'il existe une poignée de vins louables, dont le Lafleur fait indubitablement partie. Non, ce n'est pas un vin de longue garde, et la saison empêche la complexité du 2011, mais il y a beaucoup de fruits rouges savoureux et un équilibre louable. Enfin, le Lafleur 2015 est une légende naissante qui commence à peine à allumer ses moteurs. Il possède un bouquet magnifique, pur et séduisant, offrant des couches de fruits rouges teintés de truffe et, une fois encore, cette structure tannique digne d'une cathédrale qui garantit sa longévité. Est-il à la hauteur des meilleurs millésimes de Lafleur ? Pas tout à fait, mais il n'en est qu'à un cheveu.

Nous avons également eu droit à quelques anciens millésimes de Pensées de Lafleur. "C'était autrefois le second vin de Lafleur", a commenté Jacques Guinaudeau lors de la dégustation chez Christie, "mais aujourd'hui, Pensées de Lafleur est davantage une expression différente du vignoble." Le Pensées de Lafleur 2000 démontre qu'il peut facilement donner 20 ou 30 ans de plaisir à boire, toujours vital et plein de haricots après presque deux décennies. Le Pensées de Lafleur 2010 est immense, probablement le meilleur que j'ai jamais goûté, et offre une alternative attrayante et moins chère au Grand Vin. En fait, il est meilleur que de nombreux grands crus de Pomerol.

Réflexions finales

Lorsque je faisais des recherches sur Lafleur pour mon tome sur le Pomerol, Jacques Guinaudeau m'a fait remarquer que, quelle que soit la quantité d'informations que je pourrais découvrir et la profondeur de mes recherches, Lafleur garde toujours des secrets. C'est vrai ; plus on en sait, plus on se rend compte qu'on est ignorant. Lafleur n'est pas un Pomerol de masse, et il est rarement aussi agréable et chaleureux que Petrus ou Vieux Château Certan. On peut le classer dans la catégorie de l'Eglise-Clinet ou de Trotanoy : des Pomerols introspectifs, voire grincheux dans leur jeunesse, qui demandent de la bouteille, de la patience et une cave fraîche et sombre. Sans aucun doute, le Lafleur a besoin d'au moins une décennie en bouteille pour que les tanins s'adoucissent, que le Merlot et le Cabernet Franc se marient, et que les arômes et saveurs secondaires essentiels se développent à leur propre rythme. À cet égard, les millésimes parfaits à boire maintenant sont ceux des années 1980 plutôt que ceux de 1995 ou 2000, bien que je puisse faire une exception pour le 1999. Lorsque vous faites l'expérience d'un Lafleur au sommet de sa puissance, il est gravé dans votre mémoire, et sa profonde complexité peut vous laisser sans voix. Et il y a toujours cet élément crucial de tout grand Lafleur : un assaisonnement d'énigme.