



BORDEAUX

MAGNIFIQUE FRONSADAIS

Scindé en deux appellations, fronsac et canon-fronsac, ce vignoble de la rive droite de la Dordogne est une source inépuisable de bons vins à prix tendres. Et attire de nombreux investisseurs.

Des sentiers vallonnés, des routes sinueuses, deux magnifiques tertres culminant à près de 75 mètres, des vignobles bien tenus au vert profond, une corniche calcaire dominant la Dordogne, rivière tortueuse aux reflets argent et fauves caractéristiques des alluvions qui la composent. Avec son air de Toscane viticole, l'appellation fronsac et son cœur canon-fronsac, à la sortie de Libourne, connaissent depuis quelques années un regain d'intérêt des investisseurs français et étrangers, qui aiment dans cette douce campagne sa quiétude, la beauté de ses paysages et la qualité de ses terroirs, sous-estimés depuis trop longtemps.

A quelques encablures de Saint-Emilion et de Pomerol, sur la même rive de la Dordogne, mais pénétrée par la vallée de l'Isle, fronsac fut jadis une appellation recherchée. Gastronomes accomplis, Louis-François-Armand de Vignerot du Plessis, duc de Richelieu et de Fronsac, filleul de Louis XIV, fit connaître les vins de son duché à la cour de Louis XV. « Les vins de côtes » étaient alors plus renommés que ceux de Saint-Emilion. C'était le temps des bénéfices. Au XVIII^e siècle, avec l'essor du négoce bordelais, les grandes familles bourgeoises allient l'utile à l'agréable. Au milieu des beaux vignobles qu'elles acquièrent ici, elles font construire de magnifiques maisons

de maître, des villégiatures à l'architecture Louis-Philippe, dominant les vallons et les croupes sinusoïdales de la région. Argent et bonheur coulent à flots du côté de Fronsac. Mais très vite, pour répondre à une demande grandissante de bordelais, la place se tourne vers les vins de palus, dits « de cargaison », dans le bas des plaines alluviales, plus facile à produire. Les vins de côtes, plus durs à travailler et plus coûteux, sont alors délaissés. La qualité ne paie plus. Le vignoble de Fronsac entre alors dans une dormance dont il sort à peine aujourd'hui.

C'est grâce à l'opiniâtreté de certains et à la reconquête des terroirs les plus nobles que l'appellation redore son blason. « Fronsac recèle des terroirs fabuleux », explique Caroline Noël-Barroux, du Château Barrabaque. Un point que confirme Xavier Buffo, directeur du Château de La

Caroline Noël-Barroux, du Château Barrabaque.



Rivière et président de l'association Expression de Fronsac : « Nos coteaux calcaires sont semblables, voire identiques, à ceux de la côte de Saint-Emilion. »

Tout n'est pourtant pas rose dans les rouges du pays fronsadais : « Cela fait vingt ans que nous proposons des vins au rapport qualité/prix excellent, mais, malheureusement, nous payons encore les erreurs de nos aînés », regrette Caroline Noël-Barroux. Une allusion au rôle de « vins médecins » – denses et costauds, pour fortifier, à l'image des malbecs du Lot, les bordelais trop maigrelets – auquel la production locale fut contrainte. Sans parler de l'incompréhensible – pour le consommateur – existence de deux AOC sur un même terroir : « La justification, pas toujours évidente, de la séparation entre fronsac et canon-fronsac fige notre discours depuis plus de cinquante ans, » analyse Xavier Buffo. Et ne permet pas de communiquer suffisamment

Référence Le Château de La Rivière, racheté en 2013 par le groupe chinois Bolian.



sur le formidable bond qualitatif des deux appellations.

Longtemps condamnés à vieillir pour être dégustés, les vins du cru bénéficient aujourd'hui des progrès viticoles et des connaissances œnologiques qui arrondissent les vins dès leur jeunesse. Ils sont devenus soyeux et veloutés, « généreux et friands », comme aime à le marteler Caroline Noël-Barroux, tout en gardant leur caractère distinctif, avec des notes fumées et légèrement truffées. Bref, le succès est à portée de bouchon.

GRANDS CRUS ET BIODYNAMIE

Cette réussite attire de nouveau les amoureux de belles pierres et de terroirs calcaires. Beaucoup plus accessibles qu'à Saint-Emilion et à Pomerol, les propriétés font notamment le bonheur des investisseurs internationaux désireux de concilier la beauté des paysages et du bâti avec la rentabilité ouvragée. Certes, les Asiatiques détiennent désormais près de 30 % de l'appellation, un point « pas très positif » pour notre vigneronne, mais cela présente au moins l'intérêt d'attirer d'autres amateurs fortunés, comme

l'Américain Tom Sullivan, qui a magnifiquement rénové son Château Gaby, dont le vin fait briller l'art du bien-vivre à la française aux Etats-Unis, où il contribue à positionner dorénavant les flacons de Fronsac parmi les références de bordeaux.

Car, de grands vins, il en existe de nombreux à Fronsac. Le Château Barrabaque de Caroline Noël-Barroux par exemple, qui allie charnu et charme, ou encore le Château Toumalin, où Nathalie et Xavier Miravete réalisent depuis 2008, avec l'aide de Stéphane Derenoncourt – l'homme qui fait parler les terroirs –, un vin plein d'éclat de fruits à la structure croquante. Fronsac, c'est aussi la terre d'adoption du couple le plus connu du monde du vin, Dany et Michel Rolland, le célèbre *flying winemaker*. Sur leurs terres de Saillans, ils réalisent des nectars de plus en plus fins, au velouté charmeur très distinctif. Fronsac compte également ses pionniers. Tel Paul Barre (Château La Grave et Château La Fleur Cailleau), dont la maman était déjà très « branchée biodynamie » quand beaucoup n'en avaient encore jamais entendu parler, qui cultive depuis

1980 près de 7 hectares selon les préceptes de Rudolf Steiner, héraut de cette approche agricole ésotérique. Paul a fait des émules, comme le Château La Dauphine, qui est maintenant conduit en biodynamie et communique sur les pratiques de l'homéopathie viticole. Les vins sont éclatants avec une tension magnifique en bouche qui marque parfaitement le terroir. Il y a aussi le Château de La Rivière, propriété de 60 hectares rachetée en 2013 par le groupe hôtelier chinois Bolian. Cette splendide demeure, bâtie au ^{xv}e siècle sur une ancienne forteresse médiévale, puis

agrandie par Viollet-Le-Duc, abrite de somptueuses caves souterraines où des vins tendus, précis et très représentatifs de la qualité du vignoble de Fronsac attendent d'être dégustés. A visiter absolument. **Y. C.**

LA SÉLECTION DE L'EXPRESS

- ◆ **Château de La Rivière**
Fronsac 2015, **20,50 €.**
- ◆ **Château de La Dauphine**
Fronsac 2014, **20 €.**
- ◆ **Château Barrabaque**
Fronsac Tradition 2015, **12 €.**
Fronsac Prestige 2014, **19,50 €.**
- ◆ **Château Vrai Canon Bouché**
Canon-fronsac 2015, **22 €.**
- ◆ **Château de Carles**
Fronsac Haut-Carles 2015, **25 €.**
- ◆ **Château Canon Péresse**
Canon-fronsac 2015, **19 €.**
- ◆ **Château Toumalin**
Canon-fronsac 2015, **12 €.**
- ◆ **Château Fontenil**
Fronsac 2015, **20 €.**
- ◆ **Château La Grave**
Fronsac 2015, **15 €.**
- ◆ **Château La Fleur Cailleau**
Canon-fronsac 2011, **27,50 €.**
- ◆ **Château Gaby**
Canon-fronsac 2014, **18 €.**

