VIGNERON
CET ARTICLE EST PARU DANS LE N°28 - PRINTEMPS 2017

Édouard MOUEIX

LE BON ANGE DE BÉLAIR

Le terroir sera toujours plus fort que l'homme. Ce qui rend ce dernier grand et remarquable, c'est de savoir l'écouter et s'y plier. Sur les nobles terrasses calcaires de Saint-Émilion, l'historique cru de Bélair a trouvé en Édouard Moueix sa voix, fidèle et sensible. Depuis quelques années, doucement, sans faire de bruit, le Château Bélair-Monange devient l'un des tout premiers de l'appellation.

PAR ORIANNE NOUAILHAC
PHOTOS OLIVIER ROUX

« L'origine de ce cru est exceptionnelle. En 1855, lorsqu'il a été question de hiérarchiser également les vins de la rive droite, il arrivait en tête. »

Le jour s'est levé depuis des heures mais tout semble assoupi, comme figé, dans ce paysage immaculé de givre. Le froid a saisi Saint-Émilion dans son repos hivernal, en ces petits jours de janvier où seules quelques fumées de sarments de vignes ici ou là attestent d'une présence humaine dans les rangs dénudés et endormis. Dans la cité, on entend claquer sur le pavé les pas de quelques touristes allemands, japonais ou chinois qui se hâtent de se réfugier dans les caves où un monde de grands crus s'offrira à leur imaginaire impatient. Ici, tout change et rien ne change : les classements passent et font parfois couler de l'encre de vigne qui teinte de rouge sang quelques vieilles rancœurs et sourdes colères, mais finalement Saint-Émilion s'en sort toujours avec les honneurs et les félicitations du jury. Son génie est intact, ses domaines rivalisent d'intelligence et de talent, ses vins progressent comme jamais et ses vieilles pierres voient passer les années, indifférentes à l'agitation des hommes.

De la cité, le chemin qui sinue au gré des murets nous mène vers le plateau. Là, on aperçoit des vignes de Bélair-Monange : ce sont celles de l'ancien Château Magdelaine, qui a uni son destin à celui de Bélair depuis le millésime 2012 … Un mariage qui a pu surprendre alors, voire dérouter, mais qui trouve sa justification lorsque l'on goûte les fruits de cette union. *"Magdelaine aime Bélair et Bélair aime Magdelaine"*, lâche dans un sourire énigmatique Éric Murisasco, le directeur technique des propriétés des Établissements Jean-Pierre Moueix (Trotanoy, La Fleur-Pétrus, Hosanna …). Bien sûr, les raisons de la perceptible progression du Château Bélair-Monange depuis le millésime 2013 sont multiples et ne se résument pas à ce mariage de raison et de passion. Tout un arsenal a été déployé et, sous le magistère éclairé d'Édouard Moueix, l'historique et prestigieux cru de Bélair tutoie désormais le sommet de la hiérarchie de Saint-Émilion.

Nous entraînant à sa suite sur la pittoresque terrasse de pierre qui surplombe le château Bélair-Monange où il vit avec sa femme Kelley et leurs deux enfants, Édouard Moueix embrasse d'un regard ce terroir unique et rappelle : *"L'origine de ce cru est exceptionnelle et il a longtemps été un tout premier. En 1855, lorsqu'il a été question de hiérarchiser également les vins de la rive droite dans le célèbre classement, il arrivait en tête. Des documents qui en attestent ont été retrouvés récemment et ils m'ont été communiqués par un vigneron."* Des traces remontant aux Romains à cet acte d'achat de 1435 qui prouve qu'un vignoble était déjà planté sur ces terrasses calcaires, ou encore à la Révolution française où le domaine fut l'un des rares à ne pas être morcelé, prestige oblige, le cru possède sans aucun doute une histoire

La partie la plus ancienne de la maison remonte au XIVe siècle.

PHOTO DR

Sous le plateau et le château, des kilomètres de carrières sur 4 niveaux ont nécessité d'immenses travaux de consolidation.

très ancienne. Mitoyen d'Ausone, il partage avec son célèbre voisin des siècles d'existence et la quintessence de ces nobles terrasses calcaires.

Du XIVe siècle à aujourd'hui, trois familles seulement se sont succédé à Bélair. Tout d'abord, Sir Robert Knolles, le gouverneur de la province de Guyenne à l'époque où elle battait pavillon anglais : la famille Knolles, francisée en Canolle lors du retour des Français, sera à l'origine de la mise en bouteille du vin à la propriété dès 1802, une première dans le Bordelais. En 1916, Édouard Dubois-Challon, le propriétaire d'Ausone, acquiert Bélair qui, à la faveur du classement de 1959, devient Premier grand cru classé B. À la mort d'Hélyette Dubois-Challon, en 2003, le régisseur Pascal Delbeck devient le maître des lieux : homme de conviction, humaniste du vin, il poursuit l'aventure mais il devra bientôt renoncer devant l'étendue des investissements à mener. Le 14 septembre 2008, Bélair est donc repris par la maison de négoce qui distribuait le cru, les Établissements Jean-Pierre Moueix, déjà détenteurs de plusieurs belles propriétés, principalement à Pomerol.

Petit-fils de Jean-Pierre et fils de Christian, Édouard, le directeur général de la maison libournaise, y mettra toute son énergie, initiant un audacieux chantier : *"Le vignoble avait besoin d'une profonde remise en état et les kilomètres de carrières creusées dans la roche, qui faisaient alors office de chai d'élevage, étaient extrêmement fragilisés du fait de leur ancienne surexploitation. Nous n'osions plus faire passer un tracteur sur le plateau !"* La consolidation des quatre niveaux de ces caves, anciennes carrières d'extraction de pierre qui jalonnent tout le sous-sol de Saint-Émilion, nécessitera pas moins de quatre années de travaux, chantier titanesque mobilisant une véritable armée et 197 000 mètres cubes de béton.

Pendant ce temps, Bélair est rebaptisé Bélair-Monange, et les Moueix de rappeler ainsi leurs origines issues de la terre : Anne-Adèle Monange et son mari Jean Moueix, des paysans corréziens, s'installent à Saint-Émilion en 1931 en rachetant le Château Fonroque. C'est le début d'une épopée viticole qui prendra avec leur fils Jean-Pierre, un visionnaire au flair infaillible, la tournure d'un empire.

Nouveau nom, nouvelle étiquette : Bélair-Monange affiche dès 2008 un ange tout droit issu d'une gravure de Dürer. Quant à son vignoble "historique" de 12,5 hectares, il est l'objet de tous les soins : *"Nous avons dû arracher des parcelles de 1902 à la suite des travaux mais des sélections massales ont été utilisées pour replanter."* Avec son sol calcaire sur le plateau, argilo-calcaire sur les terrasses et d'argiles bleues sur la côte, le vignoble jouit d'une exposition sud/sud-est idéale pour la juste maturité des

Fusionner Bélair et Magdelaine était « une opportunité unique de réunir dans le même vin trois types de sols avec le plateau, les terrasses et les côtes ».

raisins. Sur le plateau, balayé par les vents, les vignes sont moins sensibles aux maladies et au gel. Sur les côtes, certaines parcelles particulièrement pentues sont périlleuses à travailler : le jeu en vaut toutefois la chandelle tant ces argiles bleues confèrent au vin une partie de son âme. Mais prendre la mesure d'un tel terroir nécessite patience et longueur de temps : *"Bélair est complexe, il faut des années pour le saisir pleinement, mais nous avons senti dès le départ que nous étions face à un immense terroir*, explique Éric Murisasco. *Il y a notamment cette parcelle étourdissante de 1 hectare, collée à Ausone, une conque de vieux merlots et de vieux cabernets francs qui donne des raisins d'une pureté de fruit incroyable. C'est inexplicable : Bélair c'est du cristal. La terre parle même dans les raisins : en les goûtant on s'aperçoit qu'ils sont déjà marqués !"*

En 2012, aux 12,5 hectares de Bélair viennent donc s'ajouter 11 hectares de Château Magdelaine et notamment ce plateau niché entre Ausone et Canon. Dès lors, avec 23,5 hectares en production (environ 30 000 bouteilles par an, 31 911 précisément en 2014, auxquelles vient s'ajouter le second vin, Annonce de Bélair, environ 12 000 bouteilles en 2014, *ndlr*), Bélair-Monange est désormais constitué de 7,5 hectares de plateau, 8 hectares de terrasses et 8 hectares de côtes. Le jeu des replantations et des nouvelles parcelles renforce l'aspect "merloté" de l'encépagement (92 %) mais l'objectif affiché est de faire progresser la part du cabernet franc dans l'assemblage à hauteur de 15 ou 20 %. D'autant qu'outre ses 22 parcelles actuellement exploitées, Bélair-Monange dispose d'une dizaine d'autres qui pourront potentiellement venir agrandir la palette de l'assemblage dans les années à venir. *"Mais il n'a jamais été question de volumes pour nous, uniquement de tendre vers le meilleur Bélair possible"*, affirme Édouard Moueix. *"Nous œuvrons sur le très long terme*, ajoute sa femme Kelley. *C'est véritablement un lieu et un terroir extraordinaires. Nous l'avons ressenti dès notre arrivée ici, nous qui avons la chance de vivre dans ces pierres de Bélair."* Et Édouard de surenchérir : *"Nous devons nous faire violence, avec notre palais pomerolais, lorsque nous dégustons des lots parfois très vifs pour ne pas les écarter car ils font partie intégrante de l'identité du cru. Nous devons donc les respecter et les intégrer dans l'assemblage. Bélair-Monange est ainsi la preuve qu'il n'y a pas un style de vin Moueix … Chaque vin est le reflet de son identité propre."*

Château Magdelaine, propriété de la famille Moueix depuis 1952, n'aura donc pas disparu en vain : elle se fond, corps et âme, dans le "nouveau" Bélair-Monange. Une fusion pas forcément comprise à l'époque : *"C'était pourtant une opportunité*

(Suite page 77)

PHOTO DR

Le vin est aujourd'hui élevé dans les chais de Magdelaine, en attendant un futur écrin dessiné par Herzog & de Meuron.

LA NOUVELLE ÈRE DE BÉLAIR-MONANGE : 2008-2015

Avec Bélair-Monange, on apprécie une douceur tannique significative avec un soyeux distingué en attaque soutenu par une trame énergique. On sent une véritable verticalité dans le cru, qui est bien ancré dans son terroir calcaire. Ici on peut véritablement parler de minéralité dans le vin avec un éventail assez large puisque les nuances vont de la pierre à fusil au silex en passant par la poudre de craie, qui marquent une finale d'une grande fraîcheur. Le tanin granuleux stylé de la bouche offre un exercice tout en nuances avec un fruit précis superbement sculpté. Sur les derniers millésimes, ce cru montre une progression marquante qui l'entraîne inexorablement vers les tout premiers de la classe de Saint-Émilion.

PAR DENIS HERVIER

2008 La famille Moueix devient propriétaire du château le 14 septembre 2008 et débute les vendanges exactement un mois plus tard. Grâce à un été indien salvateur, la récolte s'est échelonnée du 14 au 20 octobre, ce qui constitue la date la plus tardive de la nouvelle équipe. La robe de ce millésime apparaît moyennement colorée avec des reflets carminés. On en apprécie le grain de tanin très fin qui s'étire avec une réelle délicatesse de texture. Le fruit est encore bien présent, nuancé d'un zeste de végétal qui disparaîtra avec l'âge. Composé de 83 % de merlot et de 17 % de cabernet franc, ce vin peut paraître sévère mais il évoluera avec subtilité et élégance.

2009 L'année météorologique se révèle quasiment parfaite, avec des vendanges qui durent du 2 au 6 octobre. L'assemblage se compose de 85 % de merlot et 15 % de cabernet franc. La robe apparaît plus dense que sur le millésime précédent avec un grenat qui fonce. Il s'en échappe des flaveurs de fraise des bois et de poivre du Sichuan. L'attaque se montre tendre avec une texture veloutée et sensuelle, soutenue à partir du milieu de bouche par une belle tension qui étire le vin. Par sa puissance et sa concentration naturelle, ce vin se montre l'un des plus voluptueux de ces dernières années.

2010 Le bel été chaud et sec est bien encadré par des nuits fraîches, ce qui constitue un atout qualitatif supplémentaire. Le mois de septembre continue sur la lancée, favorisant ainsi le développement de polyphénols et de précurseurs d'arômes. Bien que composé également de 85 % de merlot et de 15 % de cabernet franc, ce vin est complètement différent du millésime précédent. La nouvelle équipe commence ici à prendre ses marques. Émergeant d'une robe grenat soutenue, le nez possède une pureté minérale de grande race. Du début à la fin de bouche, ce 2010 présente une vraie cohérence avec une précision sur la finale et un retour salin admirables.

2011 L'été capricieux qui fait suite au printemps chaud et sec se termine de belle façon avec le retour de la chaleur durant les mois d'août et septembre. C'est durant ce dernier mois que se déroulent les vendanges, entre le 14 et le 24. Composé de 90 % de >>>

merlot et de 10 % de cabernet franc, ce millésime est longtemps apparu comme ingrat. Aujourd'hui, il commence à s'ouvrir et le tanin se révèle moins serré. Plus en structure qu'en arômes, ce vin se déploie désormais dans le sens de la profondeur, il s'est même étoffé depuis ses premières dégustations en bouteille. Il est toutefois conseillé de l'attendre entre trois et cinq ans pour qu'il donne sa pleine mesure.

2012 Ce millésime tout en contrastes voit le mois de juillet frais sauvé par un mois d'août chaud et sec. Les quelques averses du début du mois de septembre permettent aux raisins d'atteindre une maturité optimale tout en douceur. De ce fait, les vendanges se déroulent entre le 6 et 11 octobre. De la robe élégante s'échappent de délicates flaveurs de pivoine avec une touche crayeuse bien dans le style du cru. Déjà très séducteur, ce vin composé de 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc reçoit pour la première fois les meilleurs raisins du Château Magdelaine, réuni au Château Bélair-Monange à partir de ce millésime. La bouche possède une attaque caressante qui se prolonge jusqu'à sa finale.

2013 Avec 2013, Bélair-Monange franchit une étape et sur ce millésime très difficile, il apparaît comme l'une des réussites majeures du Bordelais. C'est une année très pluvieuse où l'on a du mal à obtenir une vraie maturité. Il a donc fallu procéder à une sélection impitoyable. De ce point de vue, la machine à tri optique s'est révélée très précieuse. Seules 14 706 bouteilles ont été produites alors que l'année suivante, en 2014, 31 911 sortiront des chais. Le vin, fruit d'un assemblage de 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc, présente une concentration parfaitement étirée, sans aucun signe de faiblesse. La bouche magnifique de pureté crayeuse constitue un exercice de style. On peut déjà succomber à son charme et l'évolution se fera de la meilleure des façons sur une vingtaine d'années. C'est un millésime qui surprendra plus d'un puriste de la rive droite.

2014 L'année débute bien avec un printemps doux et sec, suivi par un été où les violents orages sèment l'inquiétude. L'été indien salvateur permet de débuter les vendanges le 27 septembre, elles s'achèveront le 8 octobre. Composé de 88 % de merlot et 12 % de cabernet franc, ce millésime s'exprime tout en verticalité, avec une tension calcaire qui force l'admiration. Ce tanin granuleux stylé qui s'installe en bouche définit pleinement le grand style du cru. On tient là un très grand millésime de garde dans un registre classique qu'il conviendra d'attendre au moins une dizaine d'années.

2015 Les vendanges qui débutent le 23 septembre pour s'achever le 30 traduisent la chaleur et le soleil du millésime. Le mois de septembre, plus frais et légèrement arrosé, a permis de ne pas tomber dans le profil très solaire du 2003. Tout cela constitue une fin idéale pour la maturation phénolique et aromatique. Avec 88 % de merlot et 12 % de cabernet franc, ce Bélair-Monange se montre exceptionnel de pureté dans sa définition, avec une profondeur et un grain de tanin d'un grand raffinement. Justement enrobé, il offre l'une des densités les plus équilibrées en 2015 avec un soyeux soutenu par la fraîcheur superlative du calcaire. C'est l'une des priorités sur le millésime.

Annonce 2014 Voici le second vin de Bélair-Monange, qui rappelle le style des anciens Magdelaine. On en apprécie le grain de tanin très noble en attaque. En bouche, ce cru se révèle d'un accès plus immédiat que le premier vin. Son corps svelte dans sa constitution conjugue à la fois élégance et fraîcheur. Il est toutefois conseillé de le carafer une petite heure.

Le plateau, avec Bélair-Monange au premier plan et des parcelles attendant d'être replantées, capturé par le drone d'Olivier Roux dans les grands froids de début janvier.

unique de réunir dans le même vin trois types de sols avec le plateau, les terrasses et les côtes, explique Édouard Moueix. *De même, on peut se permettre des choix techniques à 23 hectares que l'on ne peut pas opérer à 12. Au final, tous ces ajustements nous permettent de franchir un seuil qualitatif qui nous rapproche du vin que nous rêvons de produire ici. Je crois que nous ne pouvons encore pleinement imaginer le Bélair-Monange de demain ; nous sommes face à des inconnus : ainsi, comment le plateau qui a fait l'objet d'une recomposition pointue et n'est revenu dans le vin qu'en 2014 se goûtera-t-il demain ? Et comment se comporteront nos plus récentes replantations ? Je pense pour ma part que le plateau va nous surprendre par sa profondeur alors que Bélair est plus souvent défini comme un vin aérien et minéral qui s'inscrit dans le calcaire."*

Edouard et Kelley Moueix ne se contentent pas d'imaginer le Bélair de demain, ils le vivent au jour le jour, installés dans le château depuis ce 8 avril 2012 où ils y ont ancré leurs racines avec leur fils qui venait de naître. Pierre-Henri et sa petite sœur Eleanor (ci-contre) ont fait leurs premiers pas ici, dévalé les pentes de la côte aux côtés de leurs parents. On retrouve même leurs jouets jusque dans la petite chapelle, attenante au château et à l'entrée des carrières, où leur mère fait également sécher des herbes aromatiques. Depuis cinq ans, Édouard et Kelley ont arpenté chaque recoin de pierre, chaque dédale, imaginé le passé de Bélair, bu quelques vieux millésimes aussi : *"La plus ancienne bouteille de la cave est un 1816. Il a été question de l'ouvrir en 2016 pour le bicentenaire mais nous avons préféré la sauvegarder : elle ne nous appartient pas, nous en sommes les passeurs. Nous avons pu déguster en revanche ces dernières années un 1849 ou un 1864 d'une profondeur tannique incroyables pour de si vieux vins. Le fait d'avoir été conservés dans les carrières à température constante de 12,5 °C, 100 % d'humidité et zéro variation a bien évidemment joué un rôle : dans de telles conditions, le vin ralentit son processus de vieillissement. C'est d'ailleurs pour cette raison que nous avons décidé de ne plus élever le vin dans ces grottes de pierre : l'absence de variation le fige clairement. Or nous souhaitons qu'il vive pleinement les différentes étapes de son élevage, et depuis 2010 nous avons donc retiré les barriques des carrières."*

Pour l'heure, le chai de Magdelaine les a accueillies, mais l'avenir de Bélair-Monange se jouera dans de nouvelles installations techniques à la hauteur de l'ambition : un chai devrait voir le jour, signé par le célèbre duo d'architectes Herzog & de Meuron, qui avait déjà conçu celui de Christian Moueix à Dominus Estate dans la Napa Valley. Si les instances qui protègent Saint-Émilion et son patrimoine le permettent, il sera peut-être là, enfoui sous la côte, élégant, discret et terriblement efficace, à l'image des Moueix.

(Bon à savoir, page 184)

« La plus ancienne bouteille de la cave est un 1816. Il a été question de l'ouvrir en 2016 pour le bicentenaire mais nous avons préféré la sauvegarder : elle ne nous appartient pas, nous en sommes les passeurs. »