



GRAND CRU CLASSÉ

# CHÂTEAU LA DOMINIQUE

CES 30 HECTARES DANS LES BEAUX QUARTIERS VALAIENT BIEN DE GRANDS TRAVAUX. YANNICK ÉVENOU COMMENCE À EN VOIR LE BOUT.

Une grue chasse l'autre. Ainsi va la vie à Saint-Émilion. Le château La Dominique est à son tour en chantier, bâtissant selon les plans de Jean Nouvel un chai digne de son rang. Flanqué de Cheval Blanc sur sa gauche, de Jean Faure sur sa droite, suivant l'Évangile du regard et Vieux Château Certan un peu plus loin, La Dominique se fondrait presque dans ce plateau de vignes qui accroche Pomerol au nord et les plus belles propriétés de l'appellation.

Ce n'est pourtant pas pour les vignes que Clément Fayat l'a racheté en 1969. Cet entrepreneur corrézien parti de ses deux mains et d'un bulldozer à la fin des années 1950, chef de chantier à Libourne à 20 ans, voulait investir dans de la terre à vaches, bon sens paysan faisant loi. Sur les conseils de son ami Jean-Pierre Moueix, il s'est décidé pour un vignoble, une acquisition peu coûteuse à l'époque, l'économie viticole bordelaise étant en plein marasme. Peu versé dans les obligations d'une propriété de cet ordre, encore moins connaisseur de vin, voilà notre Corrèzien happé dans l'aventure, développant ses sociétés jusqu'à en faire l'un des tout premiers groupes de BTP français, jetant un œil sur ce domaine à l'avenir incertain. La rentabilité de cet investissement baroque l'inquiète à ses débuts, il lui faut apprivoiser le rythme du vignoble.

Le cru ne démerite pourtant pas ; au tournant des années 1970, La Dominique jouit d'une belle notoriété, égalant même celles de Pavie ou de Troplong Mondot. Seulement, quand le vin se vend difficilement, dans ces années-là, les chantiers affluent et Clément Fayat n'a d'yeux que pour le terrassement, la construction métallique et l'électricité.

Le réveil a lieu en 2005. Jean-Luc Thunevin, "garagiste" de génie, prend les choses en main, secoue la belle endormie et lui redonne un statut davantage conforme à son rang. Les 30 hectares de vignoble, imbriqués et contigus à ceux de ses voisins – Château L'Évangile vient même mordre de 3 hectares sur sa partie nord –, sont de toute beauté. Le potentiel est énorme. En 2008, une parcelle de 5 hectares



CHÂTEAU  
LA DOMINIQUE  
2010

*"C'est certainement le plus joli millésime qui ait jamais été fait à La Dominique ces trente dernières années. Compliqué à gérer, de petits rendements, avec une bonne richesse en sucre, 2010 offre un confort de bouche extra, du moelleux et beaucoup de fraîcheur en finale."*

sisé au sud de la propriété, au lieu-dit Fortin, intègre le vignoble. S'engageant alors d'importants travaux de rénovation. Le cuvier initial, devenu trop petit, est repensé pour pouvoir absorber la production de l'équivalent de 40 hectares de vignes. La volonté de pousser le potentiel de ces sols de sables et d'argiles est affichée, le classement en Premier grand cru est dans la ligne de mire. Il ne restait plus qu'à faire mieux connaître le château, le sortir de sa torpeur. Les panneaux lie de vin qui orneront le nouveau chai pour les vendanges 2013 devraient se voir de loin, tout comme les 750 mètres carrés de la nouvelle terrasse panoramique au sommet du château, qui accueillera un restaurant et une salle de dégustation.

Une partie moins visible se joue en sous-sol. Le terroir de premier ordre, à mi-chemin entre Saint-Émilion et Pomerol, est sondé lors d'une étude géologique, permettant de mieux adapter les cépages aux natures de sol et de coller au plus près du terroir. Yannick Évenou, nouveau directeur des quatre propriétés Fayat, arrivé en 2009, ne ménage pas sa peine. "Nous réorganisons les plantations en fonction des natures de sol, par exemple le merlot convient mieux aux argiles pures. Il y a d'ailleurs quelques veines d'argiles bleues sur le devant du château."

L'évolution des vins est saisissante. En six millésimes, ils ont gagné en chair, en volupté, en finesse de tanins. Les sélections sont plus strictes, le cabernet sauvignon, qui ne représente que 3 % de l'encé-

pageage total, ne rentre jamais dans le grand vin, étant réservé au second vin, Saint-Paul de Dominique. La date des vendanges a été reculée, afin de récolter des raisins à l'optimum de leur maturité, parfaitement sains. L'apport de bois neuf a été réduit à un tiers, le reste de l'élevage jouant sur un assemblage entre des fûts de une année et la cuve. Le parc à fûts a lui aussi été repensé, les tonneliers triés sur le volet. Et la proportion de merlot légèrement accentuée, lui qui couvre 81 % du vignoble. L'avenir de La Dominique est en marche. Le vin à son zénith, le château devrait désormais lui aussi arrêter le regard et forcer le respect. ✦ VÉRONIQUE RAISIN