

DÉSIRS
VIN



Le château Haut-Bailly, au milieu des vignes, et son animatrice éclairée, l'infatigable Veronique Sanders

Haut-Bailly au sommet des graves

Ce vignoble sur les hauteurs de Léognan produit un vin fin et élégant.

Ce domaine de 33 hectares, situé sur une des croupes les plus élevées de Léognan, a toujours produit des vins adulés par la critique et les amateurs du monde entier. Dès le début du XX^e siècle, Haut-Bailly figurait comme le seul graves avec Haut-Brion parmi les premiers grands crus classés du Bordelais. La mention « cru exceptionnel » est restée présente sur la bouteille jusqu'en 1987. Plus récemment, Robert Parker l'a sélectionné pour ses « Magical 20 » millésime 2009 dans le cadre du forum Wine Future Hongkong 2011. L'arrivée de la famille Sanders en 1955 marque la renaissance de la propriété aux 10 hectares de vigne. Daniel Sanders décide de rafraîchir les infrastructures (cuviers et chais), puis son fils Jean et aujourd'hui sa petite-fille Veronique s'attachent à élaborer un vin, comme une œuvre patri-

moniale. En 1998, l'acquisition par le banquier américain Robert G. Wilmers ne change pas les orientations stratégiques : conserver le rang. Il confie la gestion du domaine à Veronique Sanders, laquelle tient à préciser : « *Ma venue ne faisait pas partie de la transaction. Un choix affectif.* » Grâce aux investissements financiers, trois chantiers de rénovation viennent de s'achever : dans la vigne, les bâtiments agricoles, les chais et le château. En janvier 2012, acquisition du château voisin Le Pape : « *Pas uniquement une annexe, mais un merveilleux complément qui nous permettra de développer notre réceptif. Il s'agit en priorité de restructurer le vignoble tout en respectant la personnalité du terroir* », commente Veronique Sanders. Cette ancienne élève d'hypokhâgne et diplômée du Celsa a vite compris que vin et littérature jouent des mêmes sortilèges. Elle a ainsi créé une boutique, lieu de dégustation et de rencontres d'écri-

vains, en partenariat avec la librairie Mollat. Seize années de belle complicité avec Robert G. Wilmers « *à la jeunesse époustouflante et à l'humour raxageur* ». Les moyens investis ont permis de gagner en précision, en pureté et en charme, « *l'élégance étant déjà là* ». Le Pr Denis Dubourdieu a mené une étude pédologique poussée afin d'isoler des microterroirs, garants d'une complexité aromatique. Les récentes transformations de la cuverie s'inscrivent dans la recherche parcelle pour obtenir des lots finement sélectionnés. Une technicité sophistiquée, combinée à l'art de

l'éleveur et aux efforts de toute une équipe, a maintenu les vins « *au sommet des graves* ». Le millésime 2013 ne décevra pas, assure Veronique Sanders : « *Nous ne pouvons pas nous permettre d'écarter la réputation de notre marque. Il faut nous faire confiance. Un client déçu, c'est un client perdu.* » Des étincelles dans les yeux quand elle se souvient de superbes bouteilles, comme ce magnum Haut-Bailly 64 dégusté à l'aveugle avec son arrière-grand-père. Amener les vins dans le temps, en faire « *des promesses de bonheur* » pour plusieurs générations, voilà le grand œuvre ■ ISABELLE BUNISSET

NOTRE COUP DE CŒUR Château Haut-Bailly 2008 AOC : Graves

Un millésime tardif qui, avec une belle arrière-saison, a permis une bonne maturité des merlots et des cabernets-sauvignons. Equilibre et tanins doux, avec une jolie finale. Finesse et élégance sont ses principales caractéristiques.

Prix entre 70 et 80 € (05.56.64.75.11, www.chateau-haut-bailly.com)

PAGE COORDONNÉE PAR MAURICE BEAUDOIN