



WEEKEND



LE VIN

LA CHRONIQUE DE  
JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE

Précieux  
conseil

Il n'a pas décroché l'or mais il le touche parfois du doigt. Et cette année, le Château La Conseillante espère bien franchir une marche supplémentaire au palmarès si disputé des grands crus du Libournais. Il en a le potentiel. C'est d'ailleurs écrit dans les cartes. Prenez Petrus, l'indétrônable champion de Pomerol, et puis Cheval Blanc, au sommet de Saint-Emilion. Tracez une ligne directe menant du seuil de l'un au perron de l'autre, un trait aussi droit qu'un rang de vignes reliant le discret domaine de Jean-François Moueix à l'élégant petit château de Bernard Arnault et d'Albert Frère. Vous passerez, en frôlant Vieux Château Certan, par-dessus L'Evangile et La Conseillante, dont les parcelles s'entremêlent.

Longtemps, dans ce saint des saints à la droite de Bordeaux, le père, la lumineuse parole de l'Evangile fut seule à se frayer un chemin. La Conseillante a, à présent, retrouvé voix au chapitre, elle qui s'est donné voici dix ans tout juste les moyens de ses nouvelles ambitions. Début 2003, la famille Nicolas, propriétaire du domaine depuis son acquisition en 1871 par l'aïeul Louis – dont les initiales figurent toujours, en entrelacs, au beau milieu de l'étiquette –, s'est complètement réinvestie dans l'affaire. Préfé-

rant faire de la famille une histoire et non des histoires en famille, elle eut la sagesse de s'appuyer sur une structure originale dans ce monde de la propriété viticole où l'on hérite, d'ordinaire, en solitaire plutôt qu'en commun. Cousins, Bertrand

et Jean-Valmy Nicolas, l'un médecin généraliste à Libourne, l'autre investisseur à Paris, animent ainsi un singulier « conseil de famille » auquel rien de ce qui se passe à La Conseillante, sous la direction opérationnelle de Jean-Michel Laporte, n'échappe. Question de structure mais aussi de nature : où qu'il investisse, Jean-Valmy Nicolas cultive un goût maniaque mais efficace du moindre détail. Cela rend crédible sa promesse de progrès. Le présent plaide pour l'avenir, à l'image du 2005, grand pomerol opulent, tendre, suave, délicieusement mature, au nez intensément truffé. La Conseillante 2005 est le millésime de l'année 2013. ■

Photo DR. L'abus d'alcool nuit gravement à la santé. A consommer avec modération.



**Château  
La Conseillante**  
Pomerol 2005  
225 euros la bouteille  
(www.millesima.fr)