

Eric Boissenot conseille les grands

CÉSAR COMPADRE
c.compadre@sudouest.fr



Keiichi Shiina, vice-président de Lagrange, et Éric Boissenot, son œnologue-conseil. PHOTO G. BONNAUD

DÉGUSTATION Ce discret œnologue médocain conseille 150 domaines, dont des noms illustres. Exemple à Lagrange, où il assemble le bébé 2013

« Travailleur », « excellent dégustateur », « à l'écoute »... Difficile de trouver un mot de travers quand on demande aux propriétaires de châteaux qui est Eric Boissenot. Enfant du Médoc, œnologue chevronné de 44 ans, il prodigue ses conseils à 150 domaines, surtout médocains mais aussi autres, avec un quart de son activité à l'étranger (Etats-Unis, Afrique du Sud...). Beaucoup de noms du gotha sont sur sa liste : Latour, Mouton Rothschild, Léoville Las Cases, Rauzan-Ségla, Grand Puy Lacoste...

« Chaque rendez-vous est un changement d'écosystème, avec des gens et des problèmes différents. Je ne m'ennuie pas. » Premier vin dégusté dès 7h30 chez le client, puis les kilomètres affolent le compteur pour des journées marathon. Aujourd'hui, l'équipe du Château Lagrange, cru classé en AOC St-Julien (111 hectares) passera trois heures avec lui pour accoucher ensemble du bébé 2013. C'est en effet la dernière ligne droite des assemblages du dernier millésime.

« 105 parcelles de vignes, différents cépages, 94 cuves de vinification et des centaines de barriques venant de six tonneliers. Verre en main, nous mettons tout en musique, séance après séance, pour arriver aux meilleurs vins possible : le premier (Château Lagrange) et le second (les Fiefs de Lagrange) », explique Matthieu Bordes, récemment promu directeur général de cette propriété appartenant au japonais Suntory. A ses côtés, Benjamin Vimal (directeur technique), Stéphane Leboucher maître de chai) et le boss, Keiichi Shiina.

Devant ces cinq hommes au travail, échantillons, pipettes et projetés au mur, des tableaux Excel avec les paramètres techniques (volumes...). Éric Boissenot goûte, travaille de mémoire mais ouvre aussi son cahier. Il est déjà venu dix fois depuis septembre (récolte, dégustation des vins de presse, assemblages). « Marions les lots 1 et 5, le 4 est trop juste », propose-t-il. Discussion, prise de décision, puis lots suivants. Le tout avec psychologie.

La bonne route du millésime

« Les premières séances sont monacales, puis les yeux brillent quand le millésime prend vie. Le résultat du travail de l'année. Éric apporte son œil et la base de données logée dans sa tête. Si je pouvais la copier-coller... s'amuse le directeur. Goûtant ailleurs depuis vingt ans, il met en perspective. En interne, on croit parfois bien faire et on est à côté de la plaque. » C'est là que se gagnent ces « plus » amenant Lagrange vers les 50 euros la bouteille, et les Fiefs autour de 20. « En avril, le 2013 sera goûté à la Semaine des primeurs. Je cherche une expression collant au terroir pour les vins de mes clients. Je marche par flashes, avec des images dans ma tête, comme des souvenirs d'enfance », glisse l'expert.

04 FEV 14