

# Château La Conseillante

## Un entretien avec Jean-Michel Laporte, directeur technique



Dans le cadre de la présentation des Bordeaux primeurs du millésime 2012 organisée par [Gazzar](#), des vins d'origine, le 25 avril 2013 à Lausanne, nous avons spontanément pris la décision de mener quelques entretiens avec des représentants de Châteaux nous ayant particulièrement plu sur cette année. Deux critères nous ont paru importants avant de réaliser ces « flash interviews » : D'une part le travail accompli au cours des dix dernières années devait nous paraître irréprochable, d'autre part le vin présenté en primeur doit appartenir aux grands succès du millésime 2012.

### Un aperçu historique

Nous n'avons encore jamais présenté le Château La Conseillante en particulier, alors que ses vins, tout au moins depuis l'arrivée de Jean-Michel Laporte, le directeur technique, en 2004 appartiennent à ce qu'il se fait de plus fascinant et de plus fin à Bordeaux, et plus particulièrement sur l'appellation Pomerol. Nous comblons donc cette lacune d'autant plus volontiers que les dix derniers millésimes [à l'exception de 2002 et 2007, tous deux, à notre sens, de garde limitée, ndlr] méritent amplement d'être encavés.

Catherine Conseillan, fille d'un magnat du fer, hérita en 1734 de l'entreprise familiale. L'histoire n'a pas retenu si la proximité du domaine et du célèbre Cheval Blanc l'incita à planter de la vigne les deux années suivantes et ainsi remplacer une entreprise industrielle par une exploitation viticole. A partir de 1756 elle ne se consacra cependant plus qu'à celle-ci et à son succès.

C'est durant cette même décennie que le «Château» (en fait une très belle propriété) fût bâti. En 1871, Louis Nicolas acquiert le domaine de 11.79ha. La famille Nicolas possède aujourd'hui toujours La Conseillante, un nom attribué à l'époque. La superficie cultivable n'a, elle non plus, pas changé depuis les origines. Ce qui a permis au domaine de se construire une excellente réputation contrairement à ces innombrables Châteaux dont les vignobles ont été constitués à force de ventes ou de rachats pas toujours très cohérents. Aujourd'hui la cinquième génération de la famille Nicolas est aux commandes.



Jean-Michel Laporte

### Les derniers millésimes

Bien que nous ayons eu la chance au cours des dix dernières années d'avoir aussi bu des millésimes moins récents (notamment un 1989 inoubliable), nous revendiquons le privilège d'air pu tout goûter depuis 1998 (à l'exception de 1999). Quant aux millésimes 2004, l'année précisément de l'arrivée de Jean-Michel Laporte et de Gilles Pauquet, l'œnologue du Château, et plus récents nous avons pu les déguster à différentes reprises. Nos notes, publiées certes dans la langue de Goethe, les plus actuelles portent sur les millésimes 1998, 2009, 2010 und 2011.

En dépit de 2007 qui demeure une année compliquée (nous l'avons de nouveau dégustée le 25 avril 2013 à Lausanne), les autres millésimes possèdent tous une remarquable et subtile complexité aromatique alliant la violette, la truffe, le réglisse et, à chaque fois une myriade de petits fruits, parfois bleus, souvent rouges et noirs. En bouche le cru se distingue par une magnifique suavité, un raffinement qui ne manquera pas de dérouter (voire décevoir) les consommateurs pressés et de séduire ceux, qui parmi nous, savent que les valeurs de l'hédonisme demandent de la patience, du savoir-faire et une noble aptitude à se remettre continuellement en question.



©Château La Conseillante

## L'entretien

Jean-Michel Laporte, le sympathique et dynamique directeur technique du Château La Conseillante, était à Lausanne pour la présentation organisée par [Gazzar](#), des vins d'origine. Il a fort généreusement accepté de mener cet entretien spontané et délibérément limité à moins de dix minutes (temps de service de sa clientèle inclus). Nous l'en remercions chaleureusement.



**Vinifera-Mundi :** J'ai l'impression que 2012 est un millésime assez décrié, à mon avis à tort. Quelle est votre opinion?

**Jean-Michel Laporte:** Dès qu'un millésime est hétérogène, les critiques sont rapidement sévères à son égard. 2012 est un millésime particulièrement favorable au merlot, mais il y a de très beaux vins sur les deux rives, donc aussi sur la Rive Gauche. Ceci dit il est certain que les conditions climatiques ont plutôt favorisé les cépages ainsi que les climats précoces. En conséquence de quoi La Conseillante s'en est plutôt bien sortie.

**Vinifera-Mundi :** 2012 par rapport à 2007...

**Jean-Michel Laporte:** 2012 est bien supérieur à 2007. Cette dernière année a été pluvieux, 2007 reste sans doute ce que l'on peut s'imaginer de moins bien à Bordeaux. Malgré tout, les vins sont très sympas à boire aujourd'hui, en 2013. En ce qui concerne 2012, c'est fruité, c'est rond, c'est mûr, c'est équilibré, il ya une belle acidité. Pour moi 2012 est comparable à 2001, que j'aime beaucoup.

**Vinifera-Mundi :** Les vins ont bâti leur réputation dans les dernières années notamment sur ce parfum subtil de violette...

**Jean-Michel Laporte:** La violette, nous ne la maîtrisons pas. En fonction de la maturité du millésime on ne va l'avoir nulle part. 2012, mais 2011 déjà, sont des millésimes sur le fruit. 2011 est, disons, beaucoup plus simpliste alors que 2012 se présente en rondeur. Ce sont deux millésimes qui présentent beaucoup de fruit. Quant à 2009 et 2010, nous allons sur des millésimes un peu plus poussés, un peu plus chauds. Et auquel cas des arômes plus volatiles, plus fragiles comme la violette s'expriment, nous allons cependant aussi plus sur des fruits noirs et bleus. Ceci dit ce sont des apports du millésime qui ne dépendent pas de nous.

**Vinifera-Mundi :** Si sur la base de la dégustation d'aujourd'hui Saint-Emilion semble également bien réussi, Pomerol paraît tout de même dominer l'ensemble.

**Jean-Michel Laporte :** Sur les terroirs précoces les merlots s'en sont tout de même très bien tirés. Qu'il s'agisse de Saint-Emilion ou de Pomerol. Les Pauillac sur les graves profondes ont également sorti des choses très intéressantes. Le fait d'être très précoce comme à Pomerol nous dessert sur des millésimes comme 2003, mais ça nous aide beaucoup le reste du temps. Notre chance supplémentaire est d'avoir beaucoup d'argile dans nos sols ce qui signifie que la sécheresse de l'été 2012, tout au moins de la fin de cet été, n'a pas porté à conséquence sur nos vignes. L'argile retenant l'eau... Cela nous a bien aidés. De là à parler d'un millésime exceptionnel, je ne dirais pas ça. Je pense que 2009 ou 2010 sont supérieurs à 2012. Par contre c'est un millésime très intéressant, de bonne garde et qui ne va pas nuire à l'appellation.



©Château La Conseillante

**Vinifera-Mundi :** Parlons de 1989. J'ai récemment participé à une dégustation horizontale pour laquelle j'ai apporté La Conseillante. Ce vin n'a pas franchement performé selon les participants [20<sup>ème</sup> rang avec une moyenne de 17.67/20, ndlr], nous l'avons noté, pour notre part, 18.5/20. Comment expliquez-vous cette contre-performance ?

**Jean-Michel Laporte** : 1989 est un très grand millésime mais La Conseillante n'a jamais été un vin facile. 1989 est aujourd'hui à son apogée. La Conseillante est un vin pour amateurs éclairés. Souvent on passe à côté car on n'en prend pas plein la vue, on n'est pas sur un registre de puissance, de rondeur ou de parkerisation. Pour apprécier La Conseillante, il faut aller chercher la finesse, l'élégance, la longueur en bouche. Forcément, si on s'attend à avoir un blockbuster, on s'est trompé. La Conseillante offre l'élégance, la soie et s'avère être un authentique vin du coteau de Pomerol, avec une petite touche saint-émilionnaise du fait de la proximité du terroir de Cheval Blanc, de l'autre côté de la route. La Conseillante est un vin d'esthète.



La série dans laquelle la Conseillante 1989 a été servie

### La Conseillante 1989

De la subtilité aromatique déconcertante et une complexité loin d'être immédiate. La Conseillante 1989 demande une grande aptitude de dégustateur, il ne s'agit définitivement pas d'un vin standard, façon Roland. De l'introspection et du temps sont requis. Il faut agiter son verre, ne pas redouter d'en violenter le contenu, en découvrir les arômes successivement et se rendre à l'évidence : Dans un tel registre Bordeaux produit de très grandes choses.

Du chocolat surfin, des pruneaux, du cèdre et d'autres bois nobles, un côté esthétique qui évoque la puissance cachée d'une panthère noire, ce nez inspire, ce nez évoque le glissement d'une chemise de nuit en soie, on le suit, peut-être parfois sur des pas timides. Au fond résonnent encore quelques notes florales et épicées savoureuses. Tout est parfaitement dessiné et nous en perdons la notion du temps, nous nous laissons séduire. La bouche charnue offre beaucoup de goût, de sensualité, nous ne sommes pas dans le registre des vins bruyants et immédiats. Chaque touche se rajoute à la précédente, nous observons un artiste dessiner une aquarelle, c'est beau, c'est bon, du grand vin. 18.5/20.

### Vinifera-Mundi : Parker... Faut-il redouter ses notes ?

**Jean-Michel Laporte** : A La Conseillante, nous avons la chance de pouvoir nous passer de ses notes. C'est sûr qu'une bonne note nous offre plus de latitude commerciale, si la note n'est pas optimale nous pouvons travailler sur la puissance de la marque et faire confiance aux amateurs qui chaque année achètent une caisse. C'est néanmoins vrai à notre niveau de prix qu'une bonne note Parker constitue une aide considérable. A La Conseillante nous faisons du vin pour les gens qui l'aiment, des vins que nous aimons, c'est moi le winemaker donc ce vin doit me convaincre.

**Vinifera-Mundi** : Merci beaucoup, M. Laporte pour cet entretien.

## Les vins présentés

Les vins n'ont pas été bus à l'aveugle. Les conditions de dégustation peuvent néanmoins être qualifiées d'excellentes, conformes au professionnalisme de l'organisateur. Les vins ont pu être servis à de bonnes températures et dans des verres adéquats et sans défaut. Nous tenons néanmoins à préciser que le millésime antérieur à celui présenté en primeur a été choisi par l'organisateur de la dégustation. Nous nous abstenons d'en chercher le motif.

### La Conseillante 2007

Nous dégustons ce vin pour la quatrième fois depuis les primeurs. Le profil aromatique se précise. Si ce vin ne restera pas dans les annales de la complexité, il faut lui reconnaître un aspect immédiat très réussi. Du fruit rouge, une belle fraîcheur, un fond de réglisse constituent ce nez immédiat et légèrement épicé. La bou-

che démontre de façon assez brutale qu'un grand Bordeaux peut avoir une longévité réduite. De l'autre côté cette Conseillante 2007 se dégustera agréablement en attendant d'autres millésimes. La bouche paraît modeste ou très fine, amère, longiligne, délicate, presque fragile. Pourtant elle offre beaucoup de goût et cette suavité si caractéristique du cru. Nous sommes finalement partagés, pouvons l'aimer ou ne pas le comprendre. La propriété a néanmoins parfaitement su tirer partie du millésime. 16.5/20.

### **La Conseillante 2012**

L'archétype du vin réussi sur un millésime initialement décrié, mais qui pourtant, tout au moins sur la Rive Droite, nous enchante. Une très grande Conseillante, avec une parfaite maîtrise de l'assemblage (11% de cabernet franc –donc moins qu'habituellement et 89% de merlot). Impressionnant et d'emblée une incontestable priorité d'achat. Le nez surprend immédiatement. Son attaque frontale laisse redouter le pire, ce vin saura-t-il être à la hauteur en bouche ? Les arômes de fruits à parfaite maturité et de gelée de framboises préparée avec un soin extrême, les notes exotiques pour Bordeaux de lavande et d'herbes presque méditerranéennes séduisent et nous parlent le langage de la générosité, de la précision, de la finesse. Quelques notes de truffe et de sous-bois poignent déjà. C'est tout simplement irrésistible. La race se développera avec le temps, nous sommes convaincus que ce vin décèle un potentiel appréciable. La question sera de savoir si les acheteurs y résisteront afin qu'il vieillisse convenablement. La bouche surprend à son tour. Il est question que Michel Rolland poursuive sa contribution entamée avec ce millésime tant à la vigne qu'en cave. Nous sommes circonspects. Mais cela ne retire rien à cette bouche gourmande, au boisé et à l'alcool (14.2°) parfaitement contrôlés. La précision, mais aussi le fondu, la justesse des tanins nous enchantent et semblent défier les lois des conditions climatiques. Des épices, beaucoup de fruit très pur constituent le profil aromatique du palais lui aussi irrésistible. On en redemande. 18.5/20.

Auteur: Jean François Guyard  
23.05.2013

**Toute reproduction interdite sans l'autorisation de l'auteur.**

**Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.**