

Baldès et Quancard

Deux familles du sud-ouest de la France

PAR NICOLE BARRETTE RYAN

À une époque où il n'y en a que pour les « vins de marques », il est très confortant de rencontrer, en même temps, deux maisons familiales qui poursuivent le même objectif : produire les meilleurs vins possibles, chacun dans son ou ses appellations. C'est ainsi que nous avons pu déguster en compagnie de Ludovic Fradin, directeur commercial de la maison Cheval Quancard à Bordeaux et Jean-Luc Baldès de la maison éponyme à Cahors, des vins qui rappellent combien savoureux, rafraîchissants et harmonieux peuvent être les vins français. Même combat pour la qualité pour ces deux maisons familiales qui revendiquent le droit de faire des vins personnalisés dans un monde et à une époque où il n'est question que de « rachat, concentration, création de marques ».

Pierre Quancard a créé sa maison de négoce en 1844. Excellent cavalier, il parcourt le vignoble à cheval pour visiter les propriétés et goûter les vins qu'il compte acheter pour les élever ensuite avant de les commercialiser. Avec l'arrivée de ses enfants, la société devient Quancard et Fils qui évolue vers des activités de négoce mais aussi de propriétaire-viticulteur. En hommage au cavalier Pierre Quancard, la société, en 1985, prend le nom de Cheval Quancard. Foncièrement ancrée dans le sol bordelais, cette importante maison de négoce a décidé de faire connaître la diversité des terroirs de Bordeaux, le plus grand vignoble de vins fins au monde, en commercialisant ses propres châteaux ainsi que ses marques en exclusivité. Cheval Quancard ce sont des propriétés familiales qui représentent plus de 200 hectares de vignes, ainsi que des domaines et châteaux avec qui la maison a tissé des liens exclusifs alliant tradition et techniques œnologiques de pointe.

L'excellente Cuvée Clémence 2005, en Entre-deux-Mers (16,25 \$ - 10392394),

fraîche, florale et savoureuse, présente une acidité maîtrisée (**). Un lalande de pomerol Château Vieux Cardinal Lafaurie 2004 (26,85 \$ - 891143) est prêt à boire avec ses notes de pruneaux et ses tanins fondus (**1/2). Savoureux également, Château Tour St-Joseph 2004, Haut-Médoc (22,95 \$ - 10752775), une très bonne affaire aux arômes invitants de fruits mûrs qui suivent dans une bouche large d'une bonne persistance fruitée (***). Et enfin Château Cossieu-Coutelin 2001, St-Estèphe (29,65 \$ - 10523358) est étonnamment mûr et velouté pour cette appellation habituellement plus longue à se faire. Celui-ci présente un beau fruité mûr et large soutenu par des tanins toujours présents mais mûrs et veloutés. Belle persistance finale pour cet excellent vin (**1/2).

Jean-Luc Baldès est la huitième génération de Baldès à Triguédina, suivant ainsi les traces de ses ancêtres qui ont commencé à faire du vin sur ces terrasses du Lot en 1830. Route obligée pour les pellerins qui se rendaient à St-Jacques de Compostelle, le clos était une étape où ceux-ci pouvaient se restaurer. Après des études de technicien viticole à Beaune en Bourgogne, Jean-Luc a voulu voir du pays et découvrir ce que l'on faisait ailleurs. Il a travaillé à Château La Cardonne en Médoc, puis à Château Coutet à Barsac, une expérience assez extraordinaire pour un enfant de Cahors habitué au « vin noir » de malbec. Ensuite, il rejoint son père au domaine familial et son premier millésime à Triguédina sera le 1990. Assuré de pouvoir innover comme il l'entend, il se met à l'ouvrage, plantant par exemple des cépages blancs non traditionnels à la région, chardonnay, viognier et chenin blanc pour faire un vin blanc sec – Le Sec du Clos Triguédina 2006, très floral et savoureux (**1/2) et aussi une vendange tardive botrytisée, le Moelleux du Clos Triguédina (petite production) aux belles saveurs

harmonieuses de pêche blanche et de caramel écossais, soutenues par une excellente acidité (***). Il a commencé par sélectionner les meilleures parcelles, augmentant la densité de plants à l'hectare, il est passé de 4000 pi/ha (la tradition dans l'appellation) à 8000. Puis, le travail dans le vignoble a suivi : faire tomber les grappes excédentaires, effectuer plusieurs passages dans le vignoble pour le vin blanc botrytisé afin d'éliminer tout ce qui n'est pas qualitatif, etc. Dans la région, le cahors est issu traditionnellement de malbec avec une proportion de merlot; il décide de faire une cuvée 100 % malbec, Prince Probus, dont le 1999 (70 \$ - 10706293) est concentré et tannique à la fois, offrant de belles saveurs de fruits très mûrs jusqu'à la longue finale (***). Puis il redécouvre une autre tradition dont il est fait mention dans le traité sur la vigne de Jullien, qui consiste à passeriller les raisins en les chauffant pour leur faire perdre une partie de leur eau, une méthode qui s'apparente à celle de l'amarone de la région de Vérone en Italie. Son vin, il l'appelle « Black Wine » en référence au vin noir du Moyen-Âge très prisé par les Anglais. Pour produire ce vin, Jean-Luc cueille ses vieux malbecs juste avant la surmaturité, ils sont posés sur des clayettes en bambou et mis à dessécher dans un four pendant toute une nuit. Ils sont ensuite éraflés et mis à fermenter naturellement sans ajout de levures. Ce vin concentré est ensuite rééquilibré par ajout de raisins frais issus de la même parcelle. Le 2003 (70 \$ - 10706293) est magnifique, fruité légèrement vanillé et ensemble infiniment charmeur en bouche (****). Autre originalité, Jean-Luc produit une gamme de vins blancs sous étiquette Vins de Lune rappelant ainsi qu'autrefois, les vigneron cueillaient une partie des raisins la nuit afin de payer moins d'impôts au seigneur de l'endroit. Tous ces vins ont du caractère et reflètent le caractère du vinificateur. ●