Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: - (2003)
Heft: 545

Artikel: Vin sur vin, l'émule du Pape Clément
Autor: Brandt, Thierry
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-886252

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Vin sur vin, l'Émule du Pape Clément

Thierry Brandt
journaliste

Château Pape Clément DR

Histoire, art de vivre et progrès technologique se conjuguent pour faire du Château Pape Clément l'un des meilleurs crus classés de Graves. Bernard Magrez nous ouvre les portes de son domaine niché au cœur de la ville.

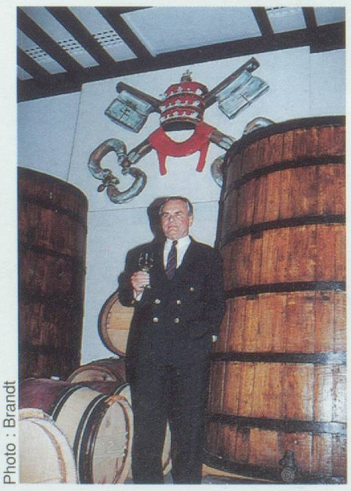

Photo : Brandt

Bernard Magrez, propriétaire du château, boit au succès de son vin

Vue du ciel, l'image est impressionnante. Il faut imaginer le domaine de Pape Clément et ses 36 hectares de vignes d'un seul tenant comme posé au milieu de la banlieue pavillonnaire bordelaise. Un îlot de verdure et de ceps isolé dans une ville qui n'a cessé de s'agrandir depuis cinquante ans. Pessac, la commune sur laquelle il s'étend, n'est-elle pas passée de 5000 habitants en 1920 à quelque 50 000 aujourd'hui ? Mais comme il a résisté aux vicissitudes des siècles, Pape Clément fera face éternellement aux avancées de l'urbanisation, portant haut les saveurs de l'appellation Pessac-Léognan, bref, fier de défendre son titre de grand cru classé de Graves.

En soi, le château n'a rien d'exceptionnel. Son architecture composite, modifiée plusieurs fois depuis la fin du siècle dernier, conjugue néo-gothique, néo-classique et néo-médiéval dans un ensemble assez disparate. Ce qui est d'ailleurs le cas de maints châteaux du Bordelais. Non, ce qui fait son originalité, c'est son histoire. On pourrait penser qu'il doit son nom à la coquetterie ou à la vanité d'un propriétaire. Que non point. Ce serait lui faire injure. Le domaine a bel et bien appartenu au pape Clément V qui, avant de régner à Avignon entre 1305 et 1314, fut successivement évêque à Saint-Bertrand de Comminges et archevêque à Bordeaux. Celui qui portait alors le nom de Bertrand de Got fut donc le premier viticulteur connu de

ces Graves. L'histoire et la légende veulent qu'ils se soit intéressé directement à ses prestigieux arpents. On rapporte entre autres qu'il fut le premier à préconiser l'alignement des ceps et des piquets pour faciliter le travail des ouvriers. On dit aussi qu'il surveillait personnellement l'achat des tonneaux et des treuils. En homme d'église soucieux des bonnes mœurs, il avait aussi constaté que la période des vendanges était propice à certains relâchements. Raison pour laquelle il décida de n'employer que des couples mariés pour couper les raisins et les amener au cuvier.

Château Pape Clément

Dans son genre, Bernard Magrez, l'actuel propriétaire de Pape Clément, est aussi une sorte de pape à Bordeaux. Non seulement parce qu'il règne sans partage sur la société Williams Pitters (fabrication et commercialisation de vins et spiritueux), mais encore parce qu'il exige de ses employés une discipline sans faille. C'est un patron à l'ancienne, paternaliste, qui a développé une vraie culture d'entreprise. Au château Pape Clément, son soucis du bien-faire l'a poussé à s'entourer des meilleurs. Pendant longtemps, c'est Bernard Pujol qui a assuré la direction de l'exploitation. Depuis quelques années Eric Larramona, un jeune ingénieur agronome et œnologue, lui a succédé. Résultat? "Le vin n'a jamais été aussi soigné qu'aujourd'hui", écrivent Thierry Desseauve et Michel Bettane dans l'édition 99 du "Classement des vins et domaines de France" (Editions de la Revue du vin de France). La bible des amateurs. "A peine moins corsé que Haut-Brion, le vin de Pape Clément se distingue par le type même de bouquet fumé et épicé lié aux graves sableuses de Pessac", poursuivent les deux auteurs, toujours en évoquant les rouges, dont l'encépagement est réparti entre 60% de cabernets-sauvignons et 40% de merlots. Depuis quelques années, la propriété exploite également avec succès 2 hectares de blancs (sauvignons et sémillons), dont sont tirés des vins remarquablement équilibrés, à la fois secs et musqués. Une rareté qu'il ne faut pas manquer de déguster si l'occasion se présente.

Le Pape Clément V fut le premier viticulteur connu de ces graves.

Non sans une certaine fierté, Eric Larramona se dit persuadé que les vins de Pape Clément peuvent encore progresser ces prochaines années. En cela, il est tout à fait représentatif de cette génération de jeunes ingénieurs-œnologues qui entendent tirer parti des plus fines avancées technologiques en matière de vinification, tout en peaufinant leurs connaissances des terroirs. Passionné par son métier, Eric Larramona est capable de raconter la vie intime de chaque parcelle du domaine, expliquant avec un luxe de détails tous les micro-climats qui s'y développent. C'est d'ailleurs essentiellement sur la compréhension des terroirs qu'il entend faire porter ses efforts à l'avenir.

Après tout cela, reste-t-il encore de la place pour l'artisanat et la poésie dans ces grands châteaux qui, pour demeurer des référérences mondiales en matière de vin, investissent des millions en technologie? On pourrait se dire que non en observant l'importance et la qualité des infrastructures de Pape Clément. Ce serait oublier un peu vite la nature, qui empêchera toujours la viticulture d'être une science exacte et le vin, un produit industriel.

** Château Pape Clément,*
216, av. du Docteur Nancel-Pénard,
33600 Pessac.
Tèl : (00335) 05 56 07 04 11
Fermé samedi et dimanche.
A préciser que les visites ne se font que sur rendez-vous et qu'il n'est pas possible d'acheter au domaine.
La vente des vins de Pape Clément passe par le négoce bordelais.

Dans un crypte du château, le gisant du Pape Clément

Le chais de Pape Clément. photos : Branc