

Article du blog des Fous du Vin.

<http://www.fou-rgeot-de-vin.com/article-arditi-berleand-demaison-touzet-en-connivence-75361998.html>

PETITES LAMPEES, ARDITI, BERLEAND, DEMAISON, TOUZET... EN CONNIVENCE !



_De gauche à droite: Alexandre de Malet Roquefort, François Berléand, Johan Micoud, Matthieu Chalmé, Corinne Touzé, Pierre Arditi, Guillain Maspétiol et François-Xavier Demaison.

Paris. « Je suis un héros antique » répète plusieurs fois Pierre Arditi. Pensez, il crache, comme les autres, les divins nectars - les vrais dégustateurs crachent savamment, avec un jet dru et droit ! Il est au régime, et « cela se voit », ajoute-t-il, en se tapant sur le ventre ! Et en tournage dans quelques heures... Il ne profite donc pas beaucoup, enfin un peu quand même, des petits fours, entre autres des canelés bordelais farcis au foie gras, absolument délicieux... Bref, on est là, plus serrés que les montres dans leur vitrine, dans le très chic cadre de la boutique Jaeger-Lecoultré, place Vendôme, pour la présentation du millésime 2010 de Château La Connivence. Trois des quatre propriétaires (manque Jean-Luc Deloche) , Alexandre de Malet Roquefort, Johan Micoud (ancien footballeur), Matthieu Chalmé (toujours joueur chez les Girondins) et Guillain Maspétiol, le directeur de Jaeger-Lecoultré, reçoivent autour des trois millésimes de ce « pomerol du XXI ème siècle », selon l'expression de Neal Martin, un pote de Robert Parker.

Alors qu'avec Pierre -oui je l'appelle Pierre, après quelques verres- j'échange deux ou trois mots, partageant le même avis à propos du second vin joliment baptisé *Belle Connivence*, débarque « un autre soulot » - le mot est de Pierre, je ne me permettrai pas- c'est à dire un autre amateur de grands flacons, François Berléand, le parrain des millésimes précédents. Embrassades, photos, les verres tintent. Surviennent ensuite de gros costauds en chemise blanche, des Brivistes de l'équipe de rugby, me dit-on, auxquels on n'a pas envie de chercher la cogne... Puis François-Xavier Demaison, puis Corinne Touzet - tiens, je ne la voyais pas aussi... grande. Bref, cocktail très people, comme vous le voyez. On parle vin, cinéma, on blague devant les objectifs comme à Cannes. On se faufile au premier étage pour une autre série de photos. On mate les montres. Et on goûte les millésimes 2008, « grandiose »; 2009, « va être grandiose ...»; 2010, « qui promet...», alors qu'arrivent déjà les mignardises dont des minis babas du tonnerre. Les stars filent à l'anglaise, comme dans les films, les journalistes ont d'autres rendez-vous. Je pars faire le tour de la place Vendôme. Des Japonais se font photographier devant le Ritz - toujours le fantôme de Diana, I presume...



Bon, que je vous dise tout de même quelques mots sur ce Château, que j'avais déjà dégusté en primeur à La Gaffelière, avec son directeur Alexandre de Malet Roquefort. C'est autour de ce Libournais, dont la famille est propriétaire de quatre châteaux, que se sont fédérées toutes les énergies pour créer La

Connivence. « Avant tout une histoire d'amitié, explique-t-il, une aventure humaine où quatre amis décident un jour de créer non pas un bon mais un très bon vin. » L'aventure débute par l'achat d'une parcelle de 1,45 hectare sur l'appellation Pomerol, plantée du « cépage roi » de la Rive Droite, le merlot, et cultivée selon un mode raisonné. Vendanges manuelles, fermentation en cuves inox, élevage en barriques neuves de chêne français pendant dix-huit mois, mis en bouteilles - 25.000 par millésime - vingt mois après la récolte: voilà pour la technique. Ajoutons que les deux premiers millésimes ont été suivis par le flying winemaker Stéphane Derenoncourt. Aujourd'hui, c'est l'œnologue Claude Gros, originaire du Languedoc, conseiller à La Fleur Morange, qui a pris le relais. Pour conclure, revenons à la dégustation de la place Vendôme. Le 2008, élégant et séduisant avec son nez de cerise, ses notes de café, ses tanins bien mûrs; le 2009, épicé, solaire, soyeux. Des pomerols du XXI^{ème} siècle ? Pourquoi pas... Une chose est sûre, c'est bougrement bon, cette Connivence...

Les petites lampées reviennent bientôt...



(Château La Connivence. 33330 Saint-Émilion. Tél. 05.57.56.40.81. laconnivence)