



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE



## *Château Gilette*

*“L’Antiquaire de Sauternes”*

- I- *L’Histoire et la Famille*
- II- *La Pourriture Noble et les Vendanges*
- III- *L’Antiquaire de Sauternes : Château Gilette*
- IV- *Les Autres Châteaux : Les Justices et Respide-Médeville*
- V- *Le champagne Gonet Médeville*
- VI- *Les Vins et La Table*

- 1 -

SCEA Julie GONET-MEDEVILLE  
4, rue du Port 33210 Preignac - France  
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43  
[www.gonet-medeville.com](http://www.gonet-medeville.com) - [contact@gonet-medeville.com](mailto:contact@gonet-medeville.com)



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## Château Gilette

*“L’Antiquaire de Sauternes”*

*A la pointe ouest du vignoble sauternais, à égale distance de la Garonne et du Ciron, il est un endroit où la dynastie de vigneronns consciencieux a su arracher un secret au terroir.*

*Respectueuse d’une tradition ancestrale, terrienne et chef de file des grands sauternes bourgeois, la famille Médeville élabore des vins prestigieux, uniques au monde. Au sommet de leur production se trouve le Château Gilette : ses bouteilles se savourent après une longue hibernation de vingt ans, elles sont une halte précieuse dans la course en avant de la vie.*

### I- L’Histoire et la Famille



Marie Desbats  
mère d’Odélie



Jules Desbats  
Père d’Odélie



Numa Médeville



Jean Médeville  
Père de Numa



Odélie Desbats  
Femme de Jean Médeville  
et mère de Numa

*L’installation de la famille Médeville au cœur du pays de Sauternes remonte au mariage de Numa, l’arrière-grand-père de Christian Médeville (le père de Julie ) avec une demoiselle Marie Despujols.*

*Orpheline jolie et fortunée, elle apporte aux Médeville leur belle demeure familiale au centre du village de Preignac (la maison avait été achetée à sieur Lamothe par un ancêtre Despujols en 1710 ), ainsi que les vignes alentour, celles de Gilette et des Justices ...*

*un précurseur des stratégies publicitaire d’aujourd’hui.*

*Propriétaire d’un important vignoble à Cadillac-sur-Garonne qui est le berceau de la famille, c’est de là que Numa Médeville exploite ses terres de Preignac. Personnage haut en couleur, sa marque s’est profondément imprimée dans la chronique familiale, car il faut dire que Numa n’est pas un producteur de vins comme les autres ... Il fait construire à Cadillac des chais qui sont parmi les plus importants du département de la Gironde, monte une affaire de négoce, devient banquier, et cultive une clientèle fidèle. Puis, Numa parcourt l’Europe : visionnaire de la vigne, grand voyageur et exportateur-pionnier, il collectionne les coupes et les médailles d’or et d’argent (ses descendants les gardent religieusement, rien à voir avec les chiffons de papier d’aujourd’hui ! ) au fil de concours et expositions qui se déroulent notamment à Paris et à Lyon, en Belgique et aux Pays-Bas, dans les années 1880 à 1900. En 1886, par exemple, il obtient un diplôme d’honneur pour sa « collection de vins » dont les débuts remontent à 1819, et en 1895 ses crus sont hors-concours puisqu’il est lui même membre du jury aux expositions de Bordeaux et d’Amsterdam. Prophète des temps modernes, Numa Médeville avait compris comment il fallait faire connaître ses vins, il était sans le savoir un missionnaire ds relations publiques, un précurseur des stratégies publicitaire d’aujourd’hui.*



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

*Si Joseph Médeville, le fils de Numa, ne suit pas tout à fait la même voie commerciale que son père, son petit-fils René est en revanche en admiration devant son grand-père. Lorsqu'il hérite de la propriété, il cherche à remettre en application les méthodes de son aïeul et il installe des chais à Gilette, en plein village de Preignac.*

*Homme sage, profondément attaché à ses racines et à sa terre, sensible aux choses importantes et ennemi de l'artificiel, René Médeville fidèlement et efficacement soutenu par son épouse Gisèle, une femme remarquable, s'impose comme un grand artisan du Sauternes, en pratiquant ces techniques de conservation de longue durée qui font aujourd'hui la renommée du Château Gilette. Viticulteur de tempérament d'une opiniâtreté farouche, il est toujours allé jusqu'au bout de ses convictions.*



René et Gisèle Médeville

*Après son mariage avec Christian Médeville, sa femme Andrée s'étonne devant l'enthousiasme acharné qui règne à Preignac. « J'ai connu deux fous ici, mon beau-père et mon mari ! », lance-t-elle aujourd'hui avec un sourire tranquille.*

*Mais, très vite elle admet être tombée amoureuse elle aussi de cette famille et du Sauternes, et aime raconter avec tendresse le crépuscule de la vie de son beau-père, la fête de famille pour les fiançailles d'une de ses petites-filles, le déjeuner arrosé au Gilette, l'ovation qu'il avait reçu entouré de tous les siens, sa mort paisible quatre jours plus tard ...*

*Archiviste de la généalogie Médeville, Andrée dévore les papiers de famille, exhume les diplômes, descend les portraits d'ancêtres qui dorment dans les greniers, bref elle est fascinée par ces bourgeois solides, travailleurs et terriens, pour qui les testaments comptent et qui mettent un point d'honneur à chaque génération à agrandir le patrimoine au lieu de le disperser.*

*Sans formation idoine au départ, armée d'une seule licence de philosophie qui lui sera sans doute utile pour garder son calme pendant les moments les plus durs.*



René et Christian Médeville

*Oui Christian et Andrée Médeville symbolisent à eux deux une parfaite réussite conjugale sous la bonne étoile du Sauternes. Un mariage heureux, une efficacité complémentaire dans le travail, une vie dont le rythme trépidant est comme assourdi par le décor raffiné de leur sereine maison de Preignac, parmi les collections de livres, de tapis, et de pierres soigneusement conservées.*

*Leur couple rayonne d'autant plus que les années sont plutôt bonnes depuis 1975, et que leurs efforts portent leurs fruits. Si les angoisses de Christian pendant les vendanges sonnent comme un écho aux affres d'Andrée lorsqu'elle doit refuser des commandes aux quatre coins du monde, leur dynamisme se confond quand ils doivent défendre ensemble la grande cause du Sauternes, qu'il s'agisse d'ailleurs de leurs vins ou ceux des autres. Citons à ce propos l'une de leurs coquetteries : Offrir aux hôtes qu'ils reçoivent à leur table des vieux millésimes non seulement de Gilette, mais de tous les crus de Sauternes et Barsac. Il faut dire que même pendant les périodes les plus ingrates, Christian et Andrée Médeville n'ont jamais baissé les bras.*

*La relève est assurée. Les Médeville ont trois filles : Anne-Valérie, juriste de formation, et Directrice de l'agence immobilière « Demeures et Vignobles », spécialisée dans les demeures de prestiges et les vignobles, sous la tutelle de Sotheby's ; Laurence, pharmacien à Pau, et Julie qui s'occupe aujourd'hui des vignobles avec son mari, Xavier Gonet. Viticulteur champenois. Ils agrandissent ainsi les vignobles de la famille ...*

*La tradition est respectée !*

- 3 -



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE



*Toutes possèdent la passion de la terre et le goût du vin, il suffit pour s'en convaincre d'entendre leurs parents raconter ces longs et confortables repas où tout le monde est réuni, un rituel familial qui tourne bien sûr plus autour du vin que de la nourriture, et où il est fréquent de se retrouver au dessert avec quinze ou vingt bouteilles ouvertes sur la table, chacun goûtant dégustant, établissant des comparaisons, donnant son avis avec le plus de sérieux ...*

*Julie est la 3ème fille de Christian et Andrée, elle a toujours souhaité travailler sur le domaine. Elle entreprend auparavant des études de droit, une maîtrise de Droit privé puis termine par un DESS en Droit, Economie et Gestion de la filière viti-vinicole à la faculté de Droit de Bordeaux et rencontre Xavier Gonet, son futur mari en 1993.*

*En 1997, à la fin de ses études et l'année de son mariage avec Xavier, elle intègre le domaine familial.*

*Son mari, Xavier, est issu d'une vieille famille vigneronne champenoise établie au Mesnil sur Oger, 3ème enfant, lui aussi, de Philippe et Denise Gonet, les différentes propriétés familiales lui permettent de vinifier en Champagne et en Bourgogne. Après une licence en biochimie, il obtient son diplôme d'ingénieur œnologue en 1996 et rejoint Julie sur les domaines d'Andrée et Christian Médeville.*



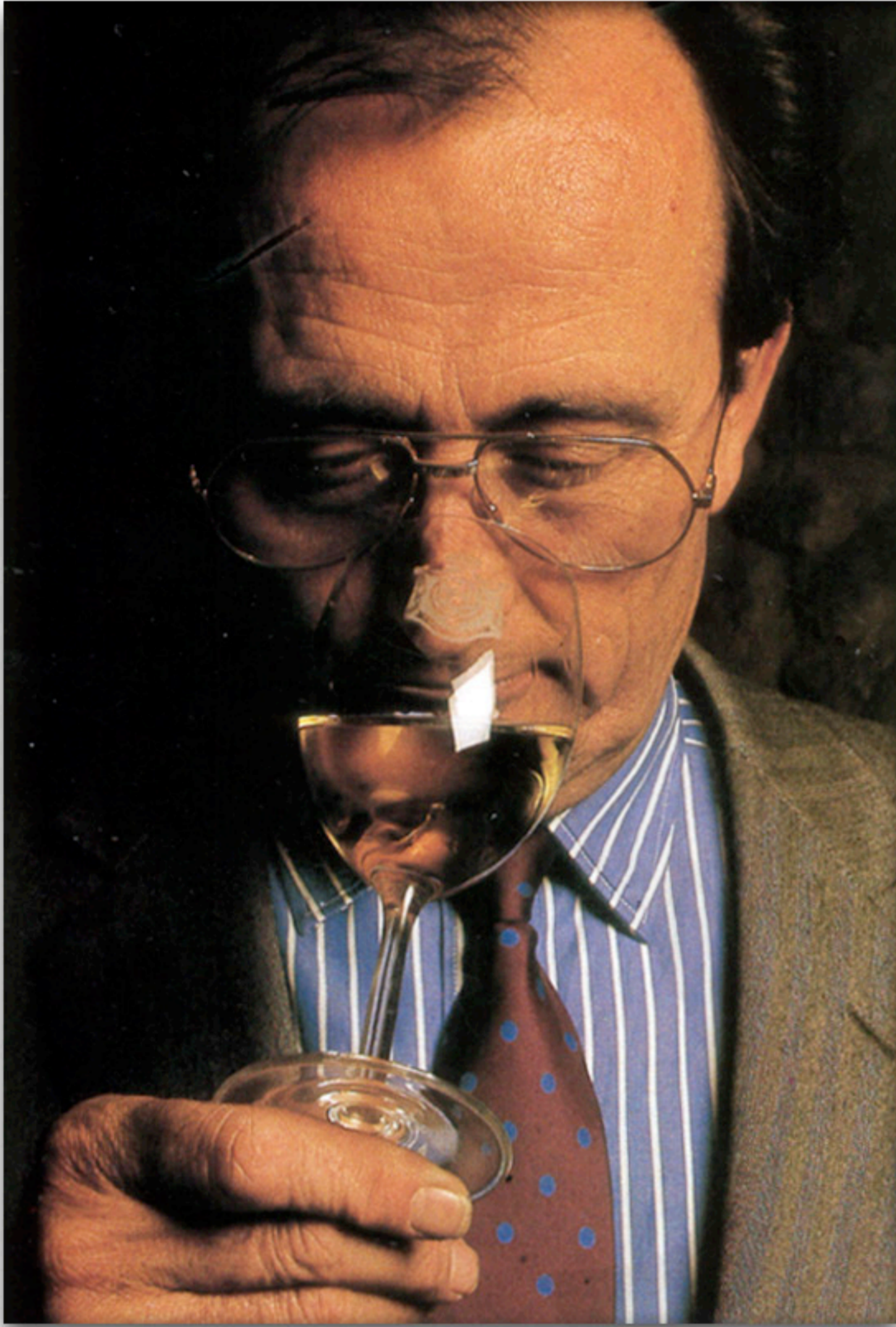
*Xavier n'abandonne pas pour autant ses racines champenoises et en 2000, il quitte la maison de Champagne familiale Philippe Gonet et crée son propre domaine avec Julie, le Champagne Gonet-Médeville, à Bisseuil. En 2004, Christian et Andrée partent à la retraite et Julie reprend le flambeau familial, aidée de Xavier.*





# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## II- La Pourriture Noble et les Vendanges



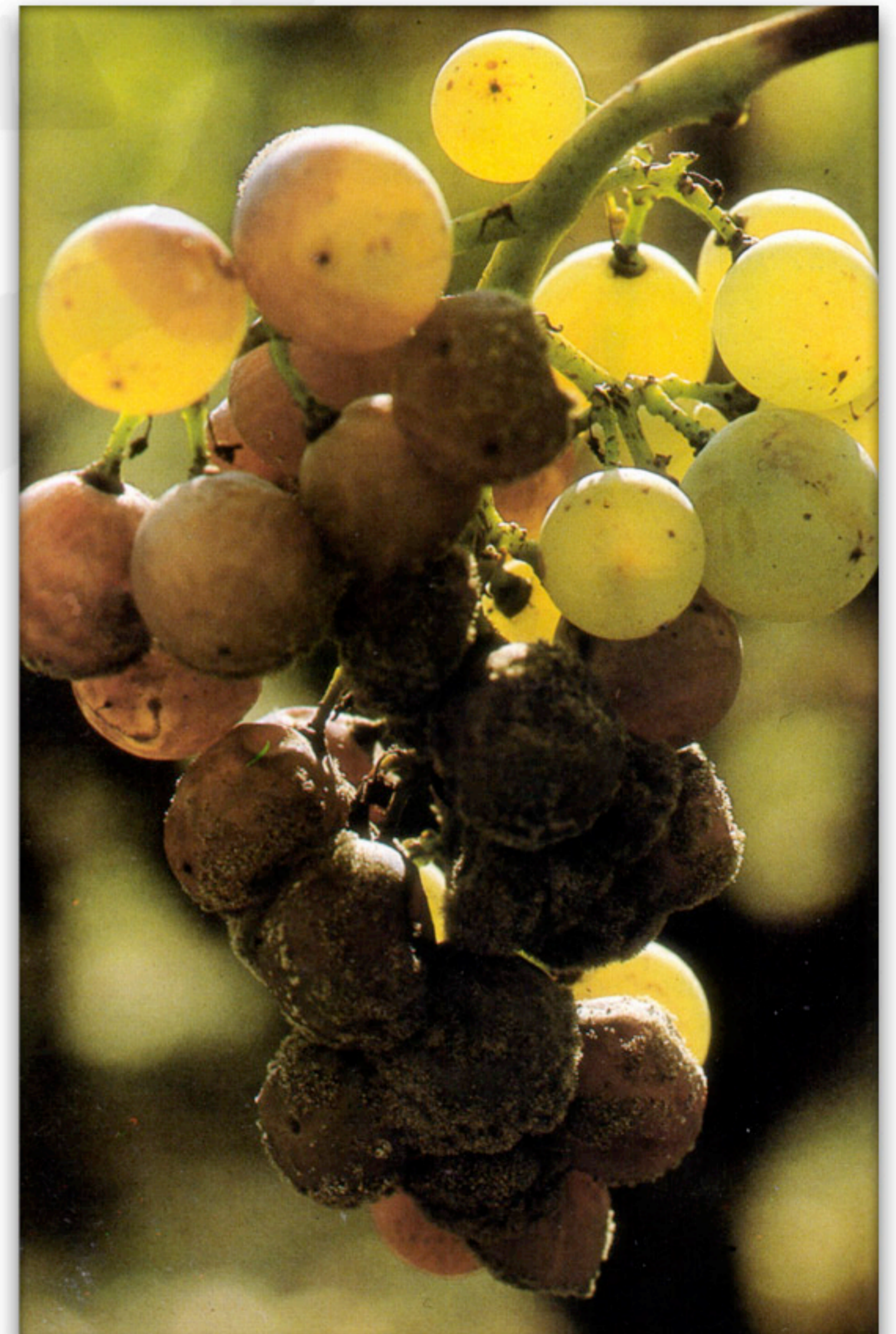
*Si vous voulez faire raconter le Sauternes, allez voir Christian Médeville à Preignac. Il commencera par vous ramener à l'essentiel.*

*« Prenez une grappe de raisin, mangez-la, vous avez des raisins plus ou moins sucrés, qui n'ont pas tous la même irrigation, donc la même saveur. Si en plus vous découpez un grain, vous vous apercevez que la richesse en sucre est différente suivant les zones : plus importante autour des pépins et l'extérieur, elle est moins forte au contraire dans la partie médiane. Et puis la maturité varie ; d'un pied à l'autre, d'une grappe à l'autre, d'un grain à l'autre. Tout cela explique qu'à partir du moment où l'on a décidé de récolter les raisins à un stade physiologique défini, on ne peut pas les ramasser tous en même temps »*

*Alors Christian Médeville vous parlera du botrytis, ce composant fondamental de la carte d'identité des Sauternes. Déclencheur de la pourriture noble sur les raisins, ce champignon microscopique, aidé par un microclimat introuvable ailleurs, provoque sur la vigne une mystérieuse alchimie biologique qui ne peut pas encore s'expliquer globalement de façon rationnelle. Son développement est variable : il peut se faire lentement à la rosé et un peu plus vite par les traditionnels brouillards matinaux de la région, plus rapidement encore si l'hygrométrie du sol est favorable. Les paramètres sont multiples et incluent bien sûr aussi les pluies, l'ensoleillement, les aléas du climat océanique.*

*Un mot revient souvent dans la bouche de Christian Médeville : la maturité des raisins. C'est la condition-clef de la réussite des grands-vins, et elle ne peut se faire que dans la mesure où les pieds de vigne ( surtout les plus jeunes qui sont les plus féconds ) ne produisent pas trop, et sont régulièrement allégés de leur trop-plein de grappes, un peu comme une « part des anges » prévoyante qui serait rendue directement au terroir ... Tout est question d'équilibre et de possibilité de production : si on ne procède pas à cette sélection, certains raisins ne mûriront jamais, d'autres prendront peu ou mal la pourriture.*

*La direction d'un vignoble de Sauternes ressemble souvent à de la conduite à haut risque. Les maladies peuvent certes être traitées, mais il y a des catastrophes contre lesquelles on ne peut rien, comme la grêle ou les gels tardifs de printemps qui peuvent tout anéantir. Lorsque l'automne arrive il faut surveiller en permanence les raisins, faire attention à ce qu'une morsure de ver ou un coup de bec de volatile n'entraîne pas une infection qui ferait apparaître une mauvaise pourriture, la grise.*





# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

*Quand le raisin mûrit et que le phénomène de botrytisation s'est mis en route, la vigne change d'aspect à l'œil nu. Lorsque le moment des récoltes approche, chaque grappe réunit des grains qui sont tous à des stades différents : ceux qui sont à maturité, ceux qui commencent à se violacer mais sans moisissure extérieure, ceux qui sont victimes de petits éclatements par où leur liquide s'évapore, ceux qui se dessèchent, ceux enfin qui sont complètement secs, avec toutes les variantes intermédiaires possibles. L'ensemble est plutôt surprenant, et le profane non initié pourrait vite en conclure qu'il s'agit là de « mauvais raisin » en voie de décomposition.*

*Mon Dieu s'ils savaient ... !*

*Tout ceci explique que les vendanges des Sauternes soient tardives et qu'elles exigent plusieurs tries, de trois, neuf ou dix même. Ici, tout dépend de l'évolution du botrytis.*

*Chaque viticulteur, les yeux braqués sur sa vigne, surveille donc la maturité. Lorsque la concentration des raisins par le botrytis lui semble idéale, il donne le signal des vendanges.*



*Elles ne durent jamais moins d'un mois, et se déroulent à des époques variables : pouvant commencer mi septembre et se terminer fin novembre. Aucune récolte ne ressemble à une autre, et il y a des années où le contexte extérieur est très difficile. Pas de règle non plus pour le rythme des tries : elles peuvent se succéder d'un jour à l'autre, tout comme il peut y avoir entre elle des intervalles de plusieurs jours. La première peut regrouper 25% de la vendange dans les meilleurs cas, ainsi il faut être sévère : Chez les Médeville on recommande de toujours laisser suffisamment de raisin qui puissent contaminer les autres par le développement de la pourriture noble.*

*On comprendra, dans ces conditions que les vendanges réclament ici un soin tout particulier. A Preignac, elles se font avec le personnel de la propriété, augmenté de villageois ou de paysans voisins qui viennent régulièrement. Tous connaissent les règles délicates et spécifiques du Sauternes, il est difficile d'employer des gens de l'extérieur, étudiants ou autres, qui sont souvent épouvantés en voyant qu'on ne ramasse que quelques cornues pour trente personnes à la fin d'une matinée.*

*Par un excès de zèle qui les honore, ils ont quelques fois du mal à ne cueillir que trois grains sur une grappe, alors ils en ramassent un peu plus et rien ne va plus. De toute façon, deux règles absolues sont en vigueur chez les Médeville : un membre de la famille est toujours présent sur les rangs, et tous les paniers sont attentivement contrôlés.*

*Moment décisif de l'année, les vendanges sont une période fébrile chez tous les producteurs de Sauternes, et spécialement chez les propriétaires de Gillette et des Justices. C'est que Julie insiste pour mener ses raisins jusqu'à la phase terminale de leur maturité, pour préserver au maximum la majesté des arômes qui se démultiplieront dans les vins. Il faut alors parier : le risque est grand, la marge de manœuvre est étroite ; la météo est incertaine, le temps peut changer brusquement en une nuit, tout peut arriver : finalement, rien ne remplace le flair du vigneron. Et c'est souvent au prix de cette angoisse que les vendanges sont réussies.*



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE



*Les vendanges de 1988, par exemple, ont été exceptionnelles : bien que tardives ( elles se sont achevées le 20 novembre ! ), elles ont révélé une quantité rare de raisins à maturité, une quantité remarquable, le tout dans un état sanitaire au-dessus de tout soupçon.*

*Christian Médeville s'émerveillait : « Les grains blessés par les guêpes, par les moineaux, voire par les ciseaux des vendangeurs, ne s'abîmaient pas, ils conservaient toutes leurs vertus, se concentraient sans se détériorer, nous avons fait sept tries, c'était inouï ! C'est un millésime comparable au plus grand millésime du siècle : 1937. »*

*Il n'est pas inutile, ici, d'évoquer la progression qualitative du vignoble de Sauternes dans son ensemble, cela vient d'une prise de conscience générale, le mouvement est net. Un nivellement vers le haut, sans aucun doute, et les producteurs persévèrent dans la recherche permanente d'une qualité grandissante.*

*Justement, retour à gilette pour l'année des vendanges. Dès qu'une première partie est reçue, tout dépend des volumes mais en général les premières tries sont vinifiées ensemble, et les autres ensuite, souvent par groupe de deux. Elles sont assemblées, mises en cuve, et les moûts sont refroidis pour faire un bon débouillage. Après vient la fermentation.*

*En permanence, les moûts sont contrôlés dès la première trie, afin de savoir s'il y a des précautions spéciales à prendre pour la vinification. Pour le vin, ce n'est que le début d'une longue histoire ...*

*Tous ces actes, tous ces combats, symbolisent une démarche, qui à partir d'un vignoble bien tenu, peut donner naissance à des crus définitifs.*

*Les vigneron du Sauternes sont des figures à part, comparés aux autres viticulteurs du Bordelais : des aristocrates. Parmi eux, Christian ressemble à ses vins.*



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## III-L'Antiquaire de Sauternes : Château Gillette

*Le vignoble de Gillette, un enclos au sol sablonneux sur un sous-sol rocheux posé sur argile est situé en plein bourg de Preignac, près du cimetière.*

*En prenant la propriété, René Médeville a entièrement renouvelé l'encépagement que sa petite fille Julie entretient avec soin, remplaçant régulièrement « à la manière d'un jardinier » les ceps qui viennent à manquer, mais sans arracher de parcelles, préférant garder le maximum de vieux pieds.*

*But de cette tactique qui s'inspire des vieux adages de nos provinces « on fait la bonne soupe dans les vieilles marmites ... » : avoir toujours le plus de vieux pieds possibles, car ils produisent les raisins les plus riches et donnent au vin sa complexité et son volume.*

*L'encépagement est calculé selon des critères particuliers et dans une fourchette bien précise. Environ 90% de sémillon (aromatique et gras, ce raisin est sensible à la pourriture noble), 8 à 10% de sauvignon (qui apporte vivacité et fruit mais aussi de la finesse), sans oublier 2 % de muscadelle. Ce dernier cépage très parfumé provoque une liaison entre les autres, et il permet en outre le développement du bouquet. Julie le recherche et y tient beaucoup, à tel point qu'il en a même replanté dans sa propriété des Graves, afin d'ajouter une note aromatique au bouquet de ses vins blancs secs ...*

*Un petit retour en arrière est nécessaire pour comprendre l'histoire du Château Gillette. Au moment où René Médeville s'installe à Preignac dans les années trente, il doit pratiquement tout reprendre à zéro, et il se met au travail en apportant un peu de matériel de la propriété de Cadillac, un pressoir et quelques barriques. Le réaménagement est long et dur, car il ne faut pas oublier que le vignoble du Sauternes vit une période creuse : vins qui se vendent mal, vignes un peu négligées (cela va souvent ensemble ...), propriétés qui changent de main, avec en toile de fond de grosses difficultés financières pour tout le monde. Les barriques étant rares et impossibles à remplacer à ce moment-là, René Médeville cherche une autre solution pour conserver ses vins.*





# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

*Il sait très bien que les fûts n'apportent quelque chose que dans la mesure où ils sont en bois neuf (au bout de cinq ans ils deviennent des récipients anodins), et il décide alors de faire construire dans son chai des cuves en bétons, un système déjà utilisé ailleurs.*

*Une fois les premières vendanges vinifiées et stockées, il s'aperçoit au fil du temps que le vin vieillit différemment, plus lentement, d'une façon plus homogène, sans s'abîmer ni s'altérer. Alors que la barrique n'empêche pas l'influence extérieure puisque l'air rentre et accélère le vieillissement du vin, la cuve lui apporte au contraire une bienveillante neutralité, elle lui permet de vivre et de vieillir à son rythme.*

*René Médeville dresse rapidement un constat : du moment que les premiers vins de Gilette mis en bouteille suivant cette formule ont peu évolué au bout de quatre ou cinq ans de cuve, cela signifie qu'ils ne sont pas mûrs pour être bus tout de suite. Dans ce cas, pourquoi ne pas les garder plus longtemps encore et les mettre en bouteilles plus tard ... ?*

*Cinquante ans plus tard, les années ont donné raison à René Médeville. Lorsque son fils Christian vient travailler avec lui en 1959, les mises en bouteilles des Gilette se font avec des vins de 1947, qui sont encore gardés entre trois et cinq ans de plus avant d'être commercialisés. Puis de nouvelles cuves et de nouveaux chais sont construits (René Médeville habitant Cadillac a même bâti des cuves là-bas), et le stock en grand volume augmente. Quant au temps de garde des vins, il se rallonge aussi.*



*Aujourd'hui, les Gonet Médeville respectent un délai de plus de vingt ans, et leurs yeux brillent lorsqu'ils racontent les débuts de cette saga des Gilette : « Bien sûr le côté financier a joué un rôle, puisque la conservation en cuve coûtait moins cher qu'en barriques, mais mon grand père trouvait surtout dommage de boire des vins jeunes et complètement « fermés », d'autant plus qu'ils deviendraient merveilleux à un certain âge. » Aujourd'hui la force des Gilette apparaît dans toute sa splendeur.*

*Grâce à leur système de conservation, à leur vieillissement en grand volume et bien coordonné, l'amateur ne sera jamais déçu par ces nobles bouteilles.*

*Aboutissement d'une politique rigoureuse menée depuis un demi-siècle, les Gilette sont la luxueuse carte de visite des Gonet Médeville, une belle réussite du Sauternais.*



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

*Pour en arriver à ces performances, il y a bien sûr au départ la structure du vin lui-même, cette concentration, cette alchimie venue du botrytis. Ensuite, le vieillissement en cuve qui permet de conserver les arômes primaires des fruits, et de respecter leur évolution d'une façon la plus parfaite possible. Cette croissance du vin dans le temps n'est pas modifiée par un passage en barrique qui hâterait son développement. En outre, un Gillette qui aura vieilli vingt ans sans voir du tout le bois pourra encore vivre « à l'horizontale » et attendre sans problème dix ou quinze ans avant d'être dégusté. A ce propos l'amateur sera intéressé d'apprendre que les « départs » des Gillette sont parfois étonnants : par exemple, les vins rentrés en 1988 sentaient la banane moins de six mois après les vendanges, prouvant qu'ils étaient déjà très loin des arômes traditionnels du raisin. Dieu seul sait quelle richesse inconnue les attend encore au bout de leur longue nuit... Jusque dans les années soixante-dix, les méthodes uniques des Médeville passent pour une douce folie, car elles se heurtent aux habitudes locales et en plus, vont à l'encontre du rythme actuel.*



*Mais si on les traite d'originaux, c'est aussi que la vogue des vieux millésimes n'a pas encore fait son apparition. On ne sait pas quand les boire, où les boire, on hésite même à les présenter à la fin d'un repas. En vingt ans, tout a changé. Même si le Sauternes a toujours eu un public de passionnés, il bénéficie aujourd'hui de la civilisation des loisirs et bien sûr du regain d'intérêt pour les vins et le « bien-boire » en général : journaux et littérature spécialisés, circuits touristiques agrémentés de dégustations, clubs divers, magasins spécialisés dans les vieilles bouteilles, caves des grands restaurants, etc. On boit différemment, on choisit ses compagnons de bouteilles, on aime offrir les vins appréciés à leur juste valeur.*

*Dans cette optique, les arômes des vins de Sauternes et ceux des Gillette en particulier sont d'une étonnante variété, ils sont propres à émerveiller les plus blasés des connaisseurs... S'il est reconnu que le sémillon recèle des senteurs de miel d'acacia, de citron, de tilleul, de verveine, de pamplemousse, et que le sauvignon contient des goûts de pierre à fusil, de cassis, et de valériane, sans parler des discrets pouvoirs aromatiques de la muscadelle, des dégustations poussées ont souvent révélé aussi des touches d'amande grillées, tabac blond, d'ambre, de fruits confits, de vanille, de café, etc. Tous ces fumets (pour les plus riches et les plus délicats il faudrait parler de fragrances...) ne sont pas des inventions intellectuelles : une analyse très technique de chromatographie en espace gazeux a confirmé la complexité des arômes que l'on peut trouver dans une seule bouteille de Gillette : près de vingt composants, plus variés les uns que les autres.*



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

*Christian Médeville est surnommé depuis toujours « l'antiquaire de Sauternes », un titre qui lui convient parfaitement. Comme ses confrères vendeurs de meubles d'époques et de tableaux de maîtres, il n'aime pas voir partir ses bouteilles, ses vins qu'il a élevés avec soin et auxquels il s'est attaché comme à des objets précieux. Pas besoin de le forcer beaucoup pour qu'il confesse une de ses utopies, avec un peu de tristesse dans la voix : « à la limite, il faudrait tout garder ... ».*

*Il faut aussi compter avec la réalité économique, plus ou moins pesante suivant les périodes. Si les années cinquante ont été une décennie fertile en grands millésimes, on ne peut pas en dire autant des années soixante où il n'y aura que trois millésimes de Gillette sur dix. Choix douloureux mais la qualité l'exige.*

*Impossible de clore le chapitre des Gillette sans parler des fameuses « crèmes de tête », qui correspondent à des sélections très pointues et extrêmement sévères au niveau des vendanges. Réalisées à partir de jus de raisins qui coulent à un minimum de 20 degrés à la sortie du pressoir, elles proviennent des meilleurs raisins des grandes années et peuvent concerner une, deux, trois tries (comme en 1950 et 55), voire toute la récolte (comme en 59 et 61), ou bien sûr rien du tout (comme en 52 et 62). Mais le degré ne suffit pas, les raisins doivent aussi avoir été cueillis bien botrytisés après une parfaite maturité pour posséder en eux ces arômes qui vont évoluer d'une manière extraordinaire.*

*A ce titre, l'année 1988 a été exceptionnelle puisqu'elle ne fournira que des crèmes de tête : si des récoltes de ce type ont déjà existé, leur volume ne dépassait pas les neuf hectolitres maximum à l'hectare. Pour 1988, fait exceptionnel, qualité et quantité ont été au rendez-vous, car le rendement a été de 12 hectolitres à l'hectare environ.*

*Il est désormais temps en 2009 de découvrir ce "Crème de tête" 1988 ...*





# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## IV- Les Autres Châteaux : Les Justices et Respide-Médeville

A côté du prestigieux Gilette, les Gonet Médeville possèdent deux autres crus :

Les Justices lui aussi à Preignac, et Respide Médeville à Toulenne, une commune mitoyenne qui est sur la route de Langon.

L'histoire des vins des Justices est ancienne, puisque Numa Médeville les vendait déjà séparément, et que le Larousse Agricole du siècle dernier mentionnait la propriété pour ses... rouges, également une curieuse particularité dans la terre d'élection des grands blancs liquoreux. Aujourd'hui, le Château Les Justices donne des Sauternes classiques, élégant. Les spécialistes les disent en outre moelleux, parfumés d'essences de fleurs et de fruits, et longs en bouche. Tout comme leurs frères aînés de Gilette, le Château Les Justices porte la marque de la lumineuse opiniâtreté de leur propriétaire.



Quant au Château Respide-Médeville, un vignoble créé au dix-huitième siècle, il sert de berceau à de beaux Graves. Les blancs secs, élevés dans des barriques renouvelées en permanence, ont une grande tenue, du nerf, et beaucoup de bouquet, tandis que les rouges arborent de belles robes sombres sur leurs charpentes solides. Il faut noter que l'institut d'œnologie et d'agronomie de Talence a mené dans cette propriété des Graves une étude approfondie sur ce terroir si particulier que l'on retrouve dans les terrasses de la Garonne, de Bordeaux à Langon. Des prélèvements de raisin ont lieu régulièrement, une coupe de terrain a été pratiquée pour étudier en sous-sol, sable et Graves au-dessus. (Emile PEYNAUD a conseillé la propriété.) Les Gonet Médeville apportent le même soin à la conduite de toutes leurs cultures.





# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## V- Le champagne Gonet Médeville

L'exploitation en Champagne exclusivement en Grand Cru et Premier Cru est quant à elle entrée dans la famille par Xavier, le mari de Julie.

Ils décident de reprendre la culture du vignoble des anciens : travail du sol, amendement 100% organique... « pour faire parler le terroir ». Les rendements chutent, mais ils ne s'inquiètent pas, car rapidement, la qualité des raisins qu'ils produisent atteint des sommets. Pour conserver, la particularité des terroirs qui sont la richesse de cette petite exploitation ils séparent et vinifient en barriques anciennes chacune de leurs parcelles et refusent la malo. On peut lire sur les barriques, écrit à la craie, les origines prestigieuses des crus en vinification : Ambonnay « la grande ruelle », Le Mesnil sur Oger « champs d'alouette », Mareuil sur Ay « la clef »...

L'assemblage devient un exercice passionnant et devient la clef... de la réussite des cuvées de la maison.

Les mises en bouteille consciencieuses, un temps de vieillissement sur latte de minimum 24 mois et des dosages très faibles contribuent à préserver la pureté des vins d'origine.

Mais comment parviennent ils à suivre d'aussi près tous ces terroirs ?



Au moment des vendanges, les travaux sur les Sauternes et les Graves s'imbriquent parfaitement les uns aux autres, comme si les vignobles étaient des malins complices du vigneron.

Justement, laissons-les expliquer : « On commence par rentrer les blancs secs, puis les Merlots au même moment que la champagne, puis on nettoie les Sauternes et on démarre une première trie. Entre le ramassage des Merlots et des Cabernets, on a un minimum de douze à dix-huit jours, donc on a largement le temps de faire une, deux voire trois tries dans le Sauternes. En général Xavier a le temps de revenir de Champagne à ce moment. Puis les Cabernets prennent cinq ou six jours au maximum, c'est le temps de relâche entre deux tries. Ensuite, les vinifications : tout est pratiquement terminé pour les secs quand on commence les liquoreux. On le voit, tout est question de synchronisation et d'organisation. » Gillette, Les Justices, Respide Médeville et la Champagne. Voilà assurément un bon équilibre pour l'entreprise Gonet Médeville, célèbre et reconnue partout pour la qualité qui est le dénominateur commun de toutes ses étiquettes.

Car si le Château Gillette est bien sûr la star du catalogue, il faut savoir que les clients (restaurants, caves, particuliers, collectionneurs) sont amateurs des Graves, des Sauternes et du champagne des grands millésimes comme des bouteilles les plus modestes. La confiance sur le nom de Gonet Médeville est totale et les demandes affluent du monde entier, à tel point que les exportations (tous vins confondus) ont été rigoureusement contingentées à 50% du chiffre global.



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

## VI- Les Vins et La Table

Dans leur croisade pour la reconnaissance du Sauternes (doit-on dire la réhabilitation... ?), les Médeville ont heureusement été aidés par d'autres passionnés. Au moment du creux de la vague, ils avaient pris leurs bâtons de pèlerins, et s'étaient engagés à l'instar de l'ancêtre Numa dans une vaste opération de relations publiques. Leur glacière à la main (les fières bouteilles devaient être présentées à la bonne température...), ils firent un tour de France des très grands restaurants. Ce démarchage new-look fut couronné de succès : Jean Troisgros fit goûter spontanément leur Sauternes à ses clients en passant de table en table, et il l'imposa en apéritif, Chapel rajouta les Gilette sur sa magnifique carte calligraphiée qu'il venait tout juste de finir...

Aujourd'hui, les restaurants occupent toujours une place de choix dans le fan club des Gonet Médeville, et ces derniers peuvent se vanter d'avoir leurs bouteilles présentes sur les plus belles cartes de France et de l'étranger.



Chose rare et à signaler, à Preignac on entretient soigneusement le contact direct avec la plupart des grands chefs : ils sont les meilleurs porte-parole des cru-maison, n'hésitent pas à téléphoner pour réassortir leurs caves, et quelques-uns même se tiennent régulièrement au courant du déroulement des vendanges, préférant prendre leurs informations à la source plutôt que de se fier aux potins du métier...

Si autrefois le roi des liqueureux était condamné à n'être qu'un vin de dessert ou à n'accompagner que l'éternel foie gras, son image de marque se métamorphose rapidement. D'abord, il a conquis l'apéritif en apportant une nouvelle liberté à ce moment clef du repas convivial : un grand millésime de Sauternes est tellement original ... Ensuite, il se fait sa place au soleil dans d'autres combinaisons raffinées : les volailles aux fruits comme le célèbre canard à l'orange, la cuisine indienne (le riz au curry et ses dérivés), les fromages de caractère comme le roquefort et toutes les pâtes persillées se marient parfaitement. Très tôt, Andrée Médeville n'a pas hésité à briser des tabous culinaires en faisant des recherches sur les mets, en osant aller plus loin avec ses Sauternes.

Son idéal ? Un déjeuner ou un dîner imaginé autour de ces grands vins, repas qui effrayent souvent les visiteurs avant de les surprendre et de les séduire. Afin de réussir, et pour subsister comme un souvenir extraordinaire dans la mémoire des convives, la règle doit être la simplicité, l'une des bases d'ailleurs de la cuisine campagnarde qui accompagne la tradition d'hospitalité de la région : quiche lorraine ou soufflé au fromage en entrée, poisson à la crème ensuite, viande blanche en plat principal, agneau ou veau (à moins que l'on ne préfère un poulet ou un coquelet grille).

Pour que le plaisir soit total, Andrée Médeville livre un de ses secrets : proposer différentes bouteilles en apéritif et les resservir pendant le repas. Les vins se réchauffent et livrent alors d'autres arômes...



# VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

Christian Médeville, lui, est plus précis encore sur les précautions à prendre avec ses vins. S'il regrette que la vogue des desserts modernes à base de glace et de chocolat aient quelque peu effrité le monopole du Sauternes sur la fin des repas (on revient toujours à cette fameuse simplicité que le pape des liquoreux exige...), il est pointilleux sur les différents millésimes à employer : les vins varient au cours des années et il faut savoir jouer sur leurs qualités respectives.

Un vin récent sera parfait en apéritif, un jeune très vif et très fruité donnera effectivement le meilleur de lui-même avec une quiche. Et si un millésime plus vieux et discret sera le parfait compagnon des poissons, on prendra soin de réserver les crus les plus riches aux fromages. Enfin, ultime mesure sage à ne pas négliger, les vieux Sauternes peuvent être mis en carafe avant d'être bus car ils ont été emprisonnés pendant longtemps et ils ont besoin de s'aérer.

Le mieux est de leur faire passer un bon moment au frais, en carafe, pour qu'ils prennent tout leur volume. Les maîtres de Gilette insistent aussi sur les couleurs de ces vins d'exception : pour retrouver intactes ces teintes qui vont de l'or pâle à l'ocre en passant par tous les dégradés d'ambre et de jaune, il faudrait inventer la carafe idéale.

Mais oui, même au pays des plus grands vins du monde, tout n'est pas encore parfait...



- 15 -