

STYLE VINS
LA CHRONIQUE
LE PHARE FARGUES



DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRASSE

Parce que les combats perdus sont ceux que l'on ne mène pas, il a repris le flambeau déposé par son père Alexandre, grand seigneur de Sauternes, qui s'est éteint cet été. À 46 ans, voici donc Philippe de Lur Saluces seul à porter les couleurs, d'or et d'ambre, du château de Fargues, citadelle séculaire des liquoreux, vins de lumière que ces terres girondes, traversées par un ruisseau magique du nom de Ciron, magnifiées par des savoirs ancestraux, ont donnés à la civilisation. Est-il au monde, outre Tokaj, lieu où le travail de la vigne et l'art du maître de chai soient plus capables d'opérer cette transsubstantiation qu'est le passage de l'état de raisin à celui de vin ? Professant ici une admiration sans bornes pour ce métier de vigneron, nous plaçons au-dessus de tous cet artisanat dont la matière est la baie enveloppée de pourriture noble, laquelle ne vient pas tous les ans, et rarement en même temps, obligeant à prier puis à trier. Dans un temps où le sucre a mauvaise presse, où les liquoreux de sauternes cèdent la place à des sauternes secs, renouveler la glorieuse histoire des vins nés du botrytis relève du sacerdoce ou de la passion. L'un et l'autre animent Philippe de Lur Saluces, lequel ne cesse d'enseigner l'œcuménisme de Fargues et, à travers lui, des sauternes. Ceux-ci, en effet, sont prisonniers de la condition où ils sont enfermés, celle de compagnons de cellule du foie gras. Non qu'ils ne s'accordent pas, au contraire. Mais il y a tant et mieux à oser, à Noël mais pas seulement, avec un Fargues ayant de la bouteille : une viande blanche grillée, rôtie ou en sauce, un vol-au-vent, un veau rosé arrosé d'un jus

réduit. Il en est même, en tables bordelaises, qui le servent avec huîtres et langoustines. «*Tout ce qui se prête à des accords sucré-salé fonctionne avec un sauternes*», éclaire Philippe de Lur Saluces. De fait, Fargues 1998, avec ses nuances si subtiles d'orange légèrement caramélisée, fait merveille avec un poulet rôti dont la peau fond en craquant sous la langue, quand un millésime plus récent, 2008, relève le défi impossible d'œufs brouillés aux oursins. S'il n'en reste qu'un à défendre les grands liquoreux, ce sera Fargues, phare dans la nuit des sauternes.

Château de Fargues, sauternes 1998,
69 € la bouteille. idealwine.com

