



**DOMAINE**

# BORDEAUX

Vignerons belges et  
grands vins du Bordelais

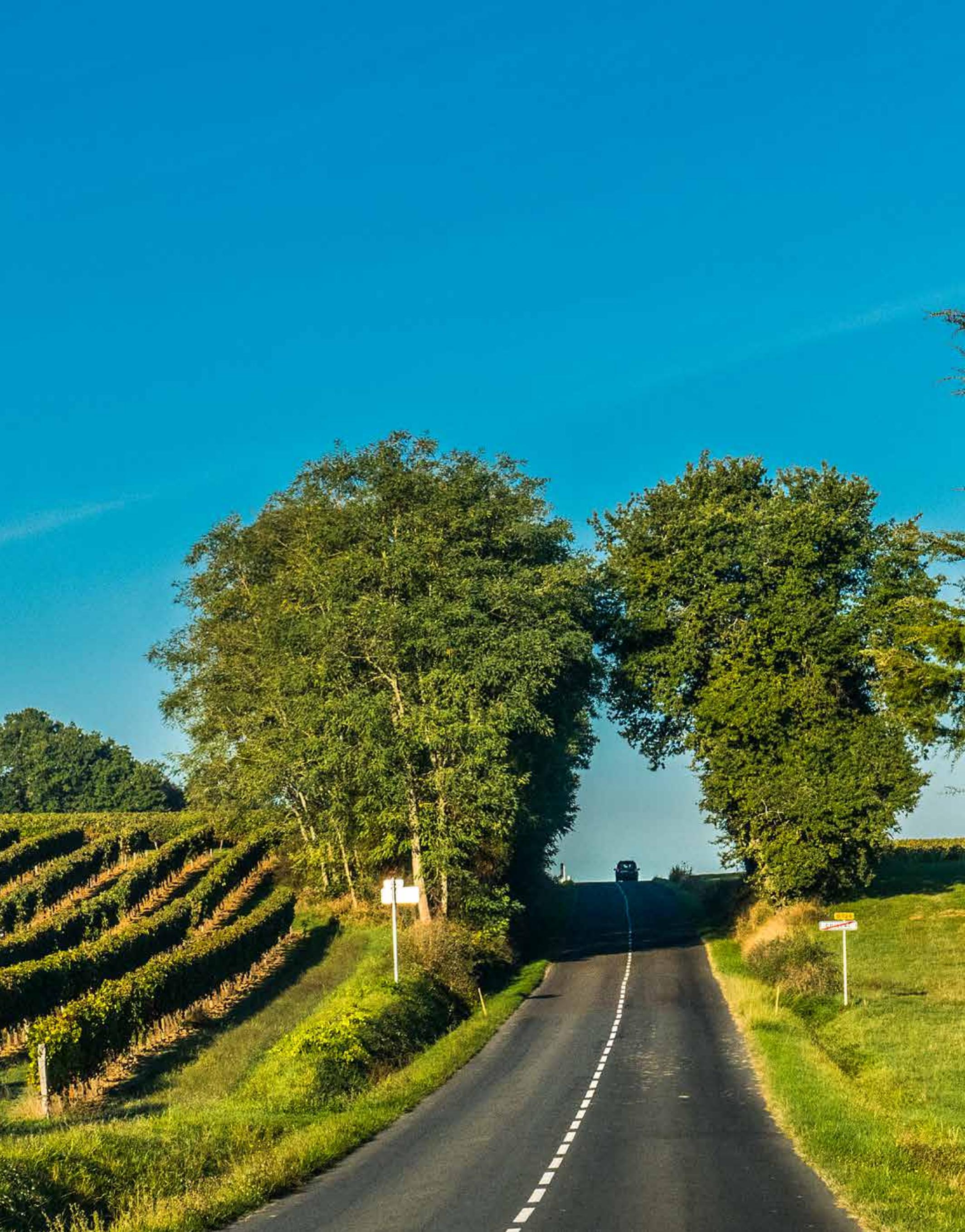
Dirk De Mesmaeker

PHOTOGRAPHIES

Andrew Verschetze

 | LANNOO







## VIGNERONS BELGES ET GRANDS CRUS DU BORDELAIS

---

Ils sont environ trente-cinq. Ils sont belges et font du vin dans le Bordelais. La donnée est déjà assez intéressante en soi pour donner l'envie de l'approfondir sous la forme d'un livre.

Mais les chiffres ne disent pas tout. Au-delà de la quantité, ce qui prime, c'est la qualité. Et sur ce plan-là, les vigneron et viticulteurs belges du Bordelais affichent un palmarès plutôt éblouissant.

Quelle que soit l'appellation dans laquelle ils s'illustrent, les vins des Belges sont clairement appréciés et bien cotés. En témoignent les nombreux prix qu'ils s'adjugent dans le monde international du vin, ainsi que les critiques élogieuses de la presse spécialisée.

Le simple fait que des Belges aient réussi à se tailler une place dans la région viticole la plus célèbre au monde, parmi plusieurs centaines d'autres vigneron des quatre coins du monde entier, et à s'y faire remarquer plus que positivement en dit long sur leur façon de travailler. Nos viticulteurs œuvrent de manière respectueuse, soigneuse, dans une exigence de qualité supérieure et surtout avec passion.

Le plus beau de l'histoire, c'est sa grande diversité. Non seulement en ce qui concerne les types de vins que produisent les Belges, mais aussi en ce qui concerne les hommes et les femmes qui les élaborent. Flamands et Wallons, jeunes vigneron et viticulteurs chevronnés, hommes et femmes, investisseurs fortunés et petits artisans. Ils partagent tous la même passion du bon vin et font honneur, chacun à leur manière, à la région viticole où ils sont actifs.

Dans un monde du vin qui ne connaît plus de frontières et où la concurrence est plus forte que jamais, nos vigneron du Bordelais méritent tout notre respect.

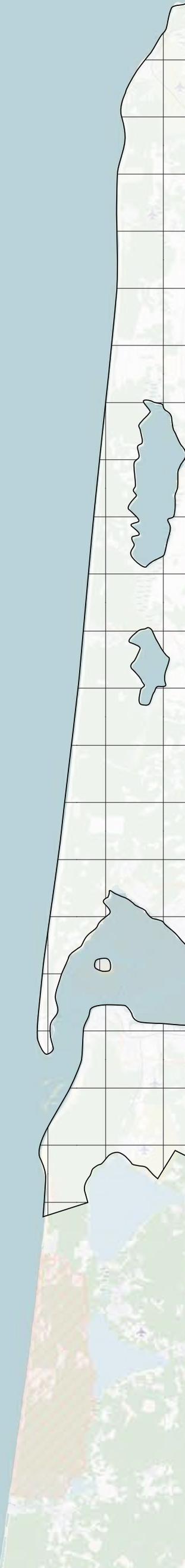
Derrière tout bon vin se cache une belle histoire. J'espère de tout cœur que tous les récits aux couleurs bien belges que j'ai réunis dans ce livre vous donneront envie de dépasser le stade de la lecture pour passer à celui de la dégustation. Quelque chose me dit que vous ne le regretterez pas.

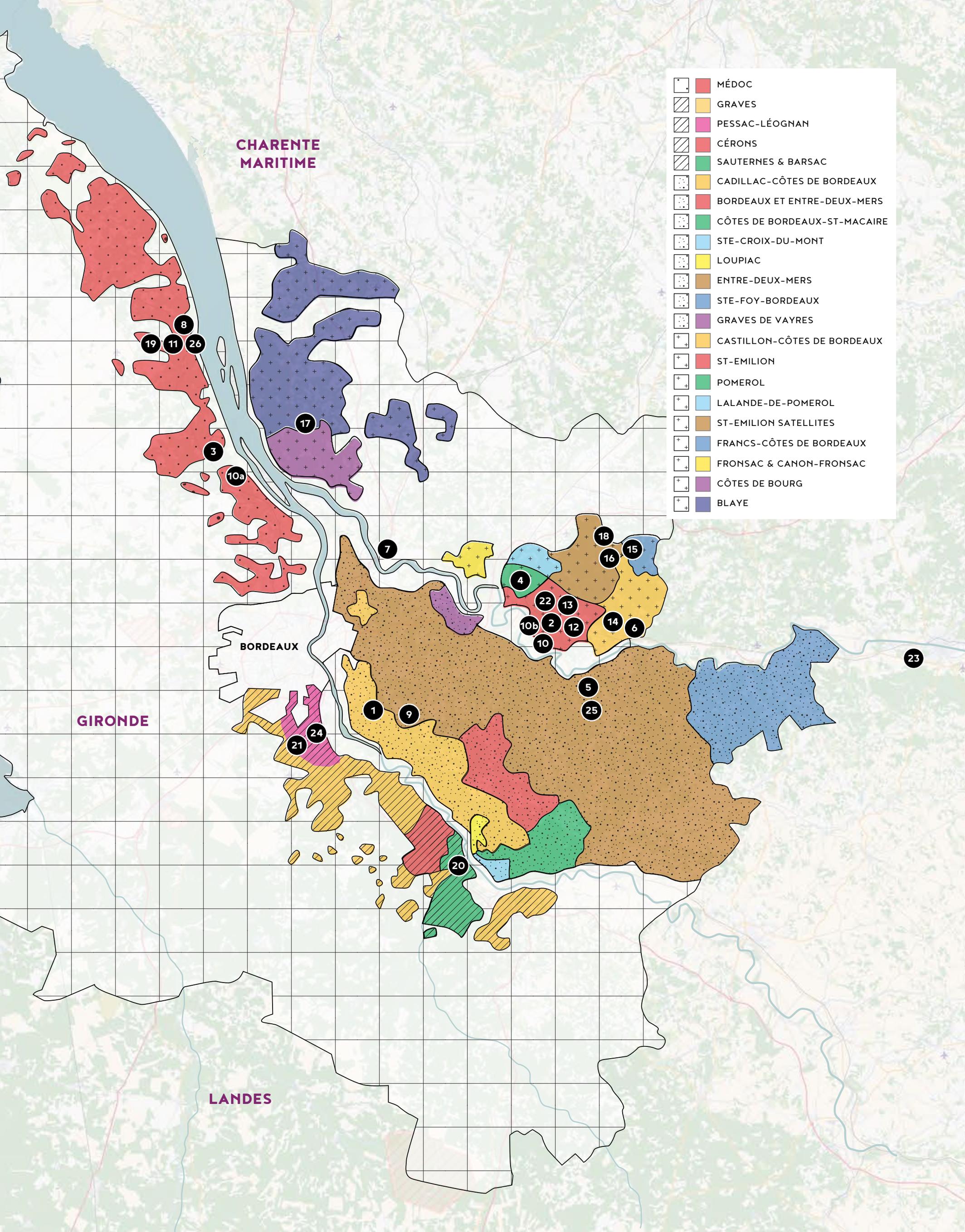
Dirk De Mesmaeker

# CHÂTEAUX

---

1	<b>Château Pabus</b>	9
2	<b>Château Villemaurine</b>	37
3	<b>Château Branas Grand Poujeaux</b>	49
4	<b>Château Le Pin</b>	65
5	<b>Château Pellebouc</b>	75
6	<b>Château L'Hêtre</b>	83
7	<b>Château Lagrange les Tours, Vignobles Choquet</b>	91
8	<b>Château Petit Bocq</b>	101
9	<b>Château de Fontenille</b>	119
10	<b>Château La Croizille</b>	131
	10a Château Haut Breton Larigaudière	
	10b Château Tour Baladoz	
11	<b>Château de Côme / Château Clauzet</b>	145
12	<b>Château Badette</b>	161
13	<b>Château de Set</b>	173
14	<b>Château Le Rey</b>	185
15	<b>Château Ad Francos</b>	201
16	<b>Château Lion Perruchon</b>	213
17	<b>Château Les Hivers Grillet</b>	223
18	<b>Château La Tuilerie des Combes</b>	237
19	<b>Château Bertrand Braneyre</b>	251
20	<b>Château Closiot</b>	261
21	<b>Château Malartic-Lagravière</b>	277
22	<b>Château La Marzelle</b>	293
23	<b>Château Les Donats</b>	305
24	<b>Château Haut-Bailly</b>	315
25	<b>La Petite Source</b>	321
26	<b>Château La Haye</b>	329







# CHÂTEAU PABUS

---

## MARIAGE AMÉRICANO-FLAMAND À SADIRAC

L'histoire de Kris Couvent, propriétaire du négoce de vins Huis Vossen à Lennik, se lit comme un roman. Kris Couvent était le vigneron de Château Pabus à Sadirac, quand cette charmante propriété a été rachetée en grande partie par un riche Américain, grand amateur de crus bordelais. Depuis, Kris Couvent élabore le vin pour le propriétaire américain qui a consenti d'importants investissements. Les vins de Château Pabus sont faits selon les meilleures techniques et les plus modernes. En un minimum de temps, ils se sont installés en tête de l'appellation Bordeaux Supérieur et soutiennent sans peine la comparaison avec les meilleurs vins d'autres appellations plus ronflantes.

Depuis 2012, l'année où Kris Couvent et Robert S. Dow ont conclu leur accord, le Château Pabus à Sadirac a subi une véritable métamorphose. La propriété, sise à environ 15 kilomètres de Bordeaux, séduit toujours autant par l'élégante simplicité du style de sa demeure. Cette chartreuse aurait été construite au 18<sup>e</sup> siècle par le célèbre architecte Victor Louis à qui l'on doit le Grand Théâtre de Bordeaux et quelques-uns des bâtiments emblématiques de la ville.

Extérieurement, le château est resté semblable à lui-même. À l'intérieur, il a été profondément rénové. Le plus gros investissement a toutefois concerné le cuvier et le chai, situés dans les dépendances. Le résultat est un chai hautement technologique, totalement thermorégulé. Mieux encore, la température de chaque cuve est contrôlée et réglée séparément à distance, ainsi que la température de l'espace où les cuves se trouvent. La domotique de pointe a fait son

entrée au chai ! Dans ces dépendances situées derrière la demeure se trouvent aussi les bureaux, une salle de dégustation et un toit-terrasse avec vue superbe sur le château et le vignoble.

Au Château Pabus, tout le processus de vinification se déroule par gravité naturelle. Pour ne pas blesser les raisins, il est exclu de faire usage de pompes. « Les raisins sont comme le caviar. Et il ne reste pas le moindre bout de feuille, pas la moindre brindille avant qu'ils ne soient vinifiés », précise Kris Couvent.

### VINIFICATION INTÉGRALE

---

Il n'y a aucune limite, ni technique ni sur le plan des matériaux, imposée à la réalisation des vins de Château Pabus. Seul le meilleur est assez bon. De plus, Kris Couvent est épaulé par deux œnologues de tout premier plan : Michel Rolland et Bruno Lacoste.

Ensemble, ils ont choisi de faire le premier vin de Château Pabus selon la méthode de la vinification intégrale. Cela signifie que, directement après la vendange (manuelle), les raisins aboutissent en barriques de bois plutôt que, comme c'est souvent l'usage, en cuves d'acier inoxydable. Tant la fermentation alcoolique que la fermentation malolactique ont lieu en barrique.

Le grand avantage, c'est une osmose meilleure et plus subtile entre le bois et le fruit. Toute la suite du processus de vinification se déroule dans la même barrique.

Au Château Pabus, il s'agit de barriques de chêne neuves d'une capacité de 500 litres. Dès que les raisins sont mis en barrique, du dioxyde de

CHÂTEAU PABUS  
Chemin du Menusey  
33670 SADIRAC  
www.chateaupabus.com  
kriscouvent@chateaupabus.com

HUIS VOSSEN  
Alfred Algoetstraat 2b  
1750 LENNIK  
00 32 (0)2 532 42 20  
www.huisvossen.be



Kris Couvent de Lennik (au centre) et Robert S. Dow, l'exemple d'un mariage américano-flamand particulièrement harmonieux en Bordelais.



carbone réfrigéré y est intégré, ce qui porte la température de la barrique à environ 2 °C. À une température aussi basse, il ne se produit pas encore de fermentation alcoolique, mais bien une extraction maximale de la couleur et des arômes du raisin.

« Le résultat, ce sont des vins d'une belle rondeur et d'une fine sucrosité. Des vins qui ont un avenir, un très bon potentiel de garde. Des vins avec beaucoup de concentration, comparables en qualité avec, par exemple, un Premier Grand Cru Classé », s'enthousiasme Kris Couvent.

Dans l'appellation Bordeaux Supérieur, à laquelle appartiennent les vins de Château Pabus, seuls quelques domaines appliquent la vinification intégrale. C'est notamment le cas de Château Reignac et de Château Girolate, deux domaines phares de la région.

La vinification intégrale est le fin du fin pour faire du vin. Mais c'est une méthode très onéreuse, car pour l'achat d'une barrique neuve de 500 litres il faut vite déboursier près de 3000 euros. Et des 500 litres de raisins de départ, on retirera à peine quelque 250 litres de vin. Aucun souci, car pour Château Pabus le choix de la qualité plutôt que de la quantité est irrévocable.

Mais tous les raisins n'ont pas la qualité requise pour la vinification intégrale. Il existe donc aussi des cuves en inox au Château Pabus. Celles-ci sont utilisées pour vinifier le second vin du domaine (et ceux qui pourraient suivre).

Seuls les raisins de la meilleure qualité, provenant de vignes d'au moins dix ans, entrent en ligne de compte pour la vinification intégrale. Si la vendange n'est pas assez qualitative, par exemple en raison des conditions climatiques, il n'y aura pas de vinification en barriques de bois et tous les raisins prendront le chemin des cuves inox. Château Pabus a ainsi une réponse à tous les scénarios possibles.

La vinification est en outre parcellaire, l'assemblage des vins n'ayant lieu que tout à la fin.







Le sol du vignoble à Sadirac est, outre sablonneux et argileux, aussi limoneux. Grâce à la couche d'argile, les vignes ne manquent pas d'eau, même dans les périodes de sécheresse. L'eau reste emprisonnée dans l'argile et fournit aux ceps l'hydratation nécessaire même au cours des étés les plus secs.

La base de bons vins, ce sont des raisins d'une qualité irréprochable. Seuls les meilleurs raisins entrent en ligne de compte pour la vinification intégrale.



À Château Pabus, l'accent est mis sur la qualité et non sur la quantité. Le vignoble est donc suivi et entretenu avec un soin méticuleux et les raisins sont entièrement cueillis à la main.



## DU VIN EN AMPHORES

---

Pour l'avenir, Kris Couvent caresse l'idée d'embouteiller une partie du vin dans des amphores, et pour une excellente raison. Sadirac, où le Château Pabus est situé, était connu jadis pour sa poterie : des cruchons, plats, vases et autres objets réalisés avec l'argile que renferme le sous-sol local. Il s'agit d'une sorte d'argile très particulière, appelée argile bleue, qui se trouve à environ 80 centimètres de la surface.

En travaillant dans le jardin de Château Pabus, des ouvriers ont mis au jour les restes d'un four de potier datant du 14<sup>e</sup> siècle. Selon des chercheurs, il devait encore être en activité au tout début du 20<sup>e</sup> siècle. Kris Couvent a fait rétablir cette découverte archéologique dans son état originel.

## UN BLANC ORIGINAL

---

Le processus de vinification de Château Pabus concerne uniquement des vins rouges, mais Kris Couvent aimerait aussi se démarquer en blanc. Dans cette optique, il a choisi le cépage viognier. « Contrairement au semillon ou au sauvignon, le viognier n'est pas un cépage courant à Bordeaux, mais c'est pourtant un raisin noble et très intéressant », explique-t-il. Le grand exemple, ce sont les vins de Château Grillet, une appellation mythique en Côtes-du-Rhône, faits à 100 % avec du viognier.

Le viognier n'est pas un cépage reconnu officiellement à Bordeaux, mais cela n'empêche personne de dormir à Pabus. Et il y a d'ailleurs quelques domaines qui utilisent du viognier, notamment un grand nom comme Château du Tertre (Margaux).

C'est principalement la composition du sol de Signac qui a inspiré au vigneron de Lennik son choix du viognier. Outre sablonneux et argileux, le sol du vignoble est aussi limoneux. « C'est ce que l'on appelle parfois un "sol froid". Jusqu'il y a peu, ce n'était pas toujours le meilleur terroir, mais avec le réchauffement climatique, ce type de sol offre de plus en plus d'avantages. Sur ce sol, les raisins mûrissent relativement lentement. Et grâce à la couche d'argile, les vignes ne manquent pas d'eau, même dans des périodes très



sèches comme celles que nous avons connues ces dernières années. Le climat évolue de plus en plus à l'avantage d'un cépage comme le viognier. Et s'il devait quand même trop pleuvoir, un système de drainage de 25 kilomètres de long assure l'évacuation de l'eau superflue. »

Pour les mêmes raisons climatiques, Kris Couvent a réimplanté du malbec dans une partie du vignoble. Ce cépage était jadis très présent dans le Bordelais mais avait quasi totalement disparu au 19<sup>e</sup> siècle lors de la grande crise du phylloxéra, un puceron qui avait ravagé le vignoble. Après cela, le malbec n'avait jamais retrouvé sa popularité. Mais son raisin résistant bien à la chaleur, il est en train de reconquérir les faveurs des vignerons.

Le cabernet franc, un cépage qui convient normalement mieux aux sols plus chauds, comme ceux du Médoc, pourrait peut-être s'attendre aussi à un bel avenir dans la région de Sadirac.



## AU SOMMET DE L'APPELLATION

---

Château Pabus a tout en main pour faire de tout grands vins, des vins soutenant la comparaison avec un Grand Cru Classé. Simplement, le vignoble de Château Pabus fait partie de l'appellation Bordeaux et Bordeaux Supérieur, une appellation très étendue comptant pas moins de 6500 vigneron actifs, dont tous ne font pas, hélas, des vins de même qualité.

Kris Couvent plaide depuis des années pour l'établissement d'un nouveau système, où les meilleurs domaines de la vaste appellation Bordeaux et Bordeaux Supérieur obtiendraient aussi un classement spécifique. Cela pourrait par exemple se faire sur base d'un cahier des charges très détaillé.

## L'ESPRIT COUVENT

---

Kris Couvent est aussi particulièrement lié à un autre domaine: Château Lamothe de Haux. Pendant sa période d'études à l'université de Bordeaux, il y résidait souvent et a toujours gardé un lien affectif très fort avec ce château, doublé aujourd'hui d'une relation d'affaires. Kris Couvent fait réaliser à Lamothe un certain nombre de vins blancs qui sont commercialisés sous le label L'Esprit Couvent.

Il s'agit de L'Esprit Couvent Blanc, Cuvée Bent Van Looy, du nom de l'artiste qui en a créé l'étiquette en 2011. Bent Van Looy avait été dès le départ étroitement associé à la réalisation de la cuvée, contribuant à en déterminer le goût et l'assemblage.

La Cuvée Charlotte, du nom de l'une des filles de Kris Couvent, est également faite à Château Lamothe. Tout comme la Cuvée Bent Van Looy, ce vin blanc est un assemblage de sauvignon blanc, sauvignon gris et sémillon.

Outre celle de ces propres vins qu'il y fait vinifier sous le label de L'Esprit Couvent, Kris Couvent s'occupe aussi de la distribution des vins de Château Lamothe. Il a conclu un accord avec Damien Chombart, le propriétaire de Château Lamothe, pour gérer parfaitement la chose.

L'Esprit Couvent est en quelque sorte la coupole sous laquelle Kris Couvent, à côté de ses propres activités de vigneron, réunit aussi son commerce de vins à Lennik et d'autres projets comme la consultation en gestion de vignobles, la communication et le networking...

## UN DOMAINE D'AVENIR

---

L'histoire de Kris Couvent, tant comme vigneron que comme négociant, est encore loin de sa conclusion. Le but en est clairement défini: devenir la crème de l'appellation et même porter l'appellation Bordeaux et Bordeaux Supérieur à un niveau nettement plus élevé. L'ambition ne manque pas à Château Pabus, les capitaux nécessaires à sa concrétisation non plus.

La propriété de Sadirac, qui compte maintenant 20 hectares, ne sera en outre pas exclusivement consacrée à la production de grands vins. Il est aussi question d'y cultiver des légumes biologiques et d'y élever des chevaux de trait pour l'entretien des vignes. Le vigneron flamand et l'investisseur américain sont parfaitement sur la même longueur d'ondes, et pas seulement sur le plan du business. Les chiffres montrent aussi que Château Pabus est de plus en plus apprécié aux États-Unis. Ceci dit, ce ne sont pas seulement les amateurs de vins de l'Amérique mais du monde entier que Kris Couvent veut convaincre de la qualité intrinsèque de Château Pabus. Cela se traduira par une augmentation de la production pour la porter à 60.000 à 70.000 bouteilles en 2025.

« Un objectif ambitieux qui prendra du temps, dit Kris Couvent. Comparés aux grands vins connus, qui sont entre-temps devenus impayables, les vins de Château Pabus restent un peu plus chers que le tout-venant, mais la qualité dans la bouteille est infiniment supérieure et nous faisons tout pour qu'il en soit ainsi. »



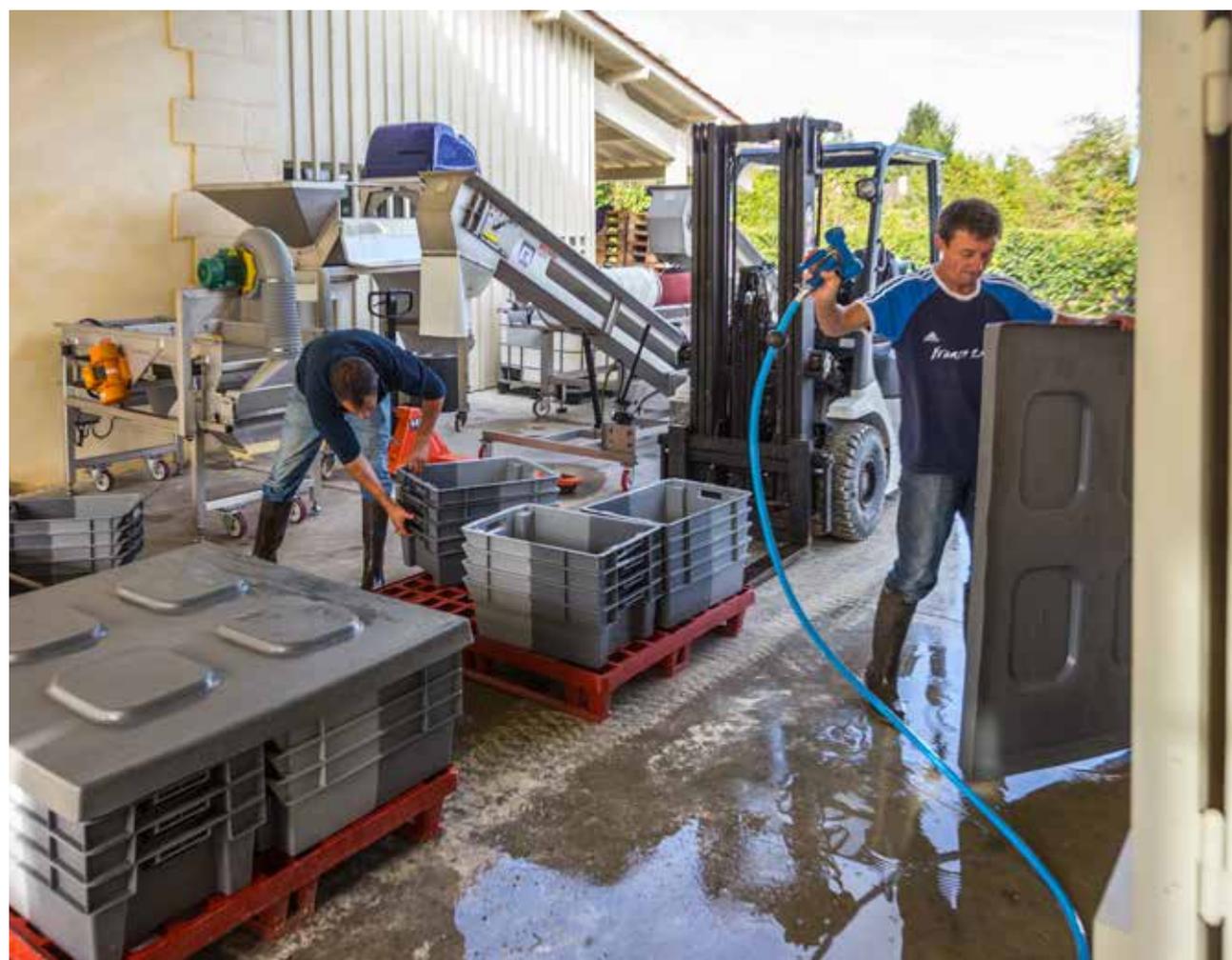


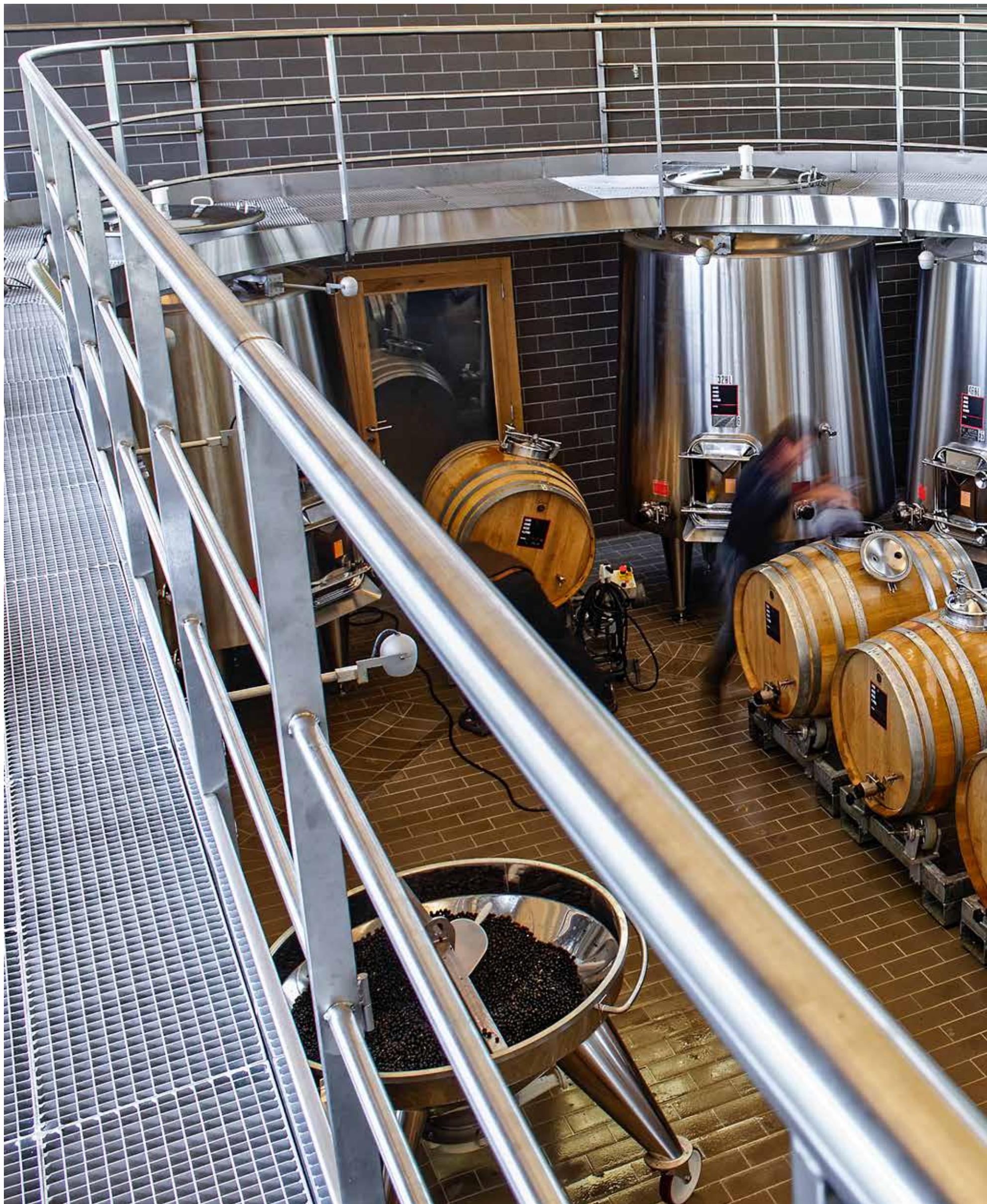
La vinification intégrale, c'est le fin du fin pour faire du vin. Et des 500 litres de raisins de départ, on retirera à peine quelque 250 litres de vin.

Rien n'est laissé au hasard, à aucun moment, que ce soit pendant les vendanges ou au cours du processus de vinification. À Château Pabus, seul le meilleur est tout juste assez bon. Aucun effort n'est épargné pour faire des vins d'excellence.



La sélection stricte des raisins n'a pas seulement lieu dans les vignes, en cours de vendange. Un tri s'effectue aussi dès que les raisins arrivent au chai, immédiatement après la vendange. Les bons raisins sont la base des grands vins.









## UNE PASSION AMÉRICAINE POUR LE BORDEAUX

---

Robert S. Dow, le propriétaire de Château Pabus, est un brillant homme d'affaires américain. Il s'est distingué de plus d'une façon dans sa longue et fructueuse carrière.

Après avoir servi dans l'armée américaine, Robert S. Dow étudie au Newark College of Engineering où il obtient son bachelors en ingénierie civile. Il poursuit ses études à la N.Y.U. School of Engineering and Science puis, en 1972, s'oriente vers le commerce à la New York's Columbia Business School. Durant ses temps libres, Robert S. Dow s'illustre aussi dans une autre de ses passions, l'escrime, ce qui lui vaut sa participation, dans l'équipe d'escrime américaine, aux Jeux Olympiques d'été à Munich en 1972.

À l'obtention de son MBA à la Columbia Business School, Robert S. Dow commence sa carrière professionnelle à la Lord Abbett & Co, où il débute comme analyste quantitatif. Dix ans plus tard, il en devient responsable du département des investissements en obligations. En 1996, il est nommé directeur associé et réussit à hisser la firme dans le top 30 des plus grandes compagnies d'investissement aux États-Unis, faisant passer ses actifs de 18 à 135 milliards de dollars.

Parallèlement, Robert S. Dow soutient de nombreux autres projets. De 1990 à 2005, il est administrateur de la Tuxedo Park School. Depuis 2002, il est membre du conseil d'administration de la fondation Peter Westbrook, où l'enseignement de l'escrime permet d'inculquer aux jeunes défavorisés de la région de New York les valeurs de la discipline, du travail et de la persévérance.

Robert S. Dow est également trésorier de la Christina Seix Academy. Cette école indépendante, basée à Trenton dans le New Jersey, offre une éducation poussée aux enfants de familles monoparentales connaissant de graves difficultés économiques. Robert S. Dow a créé aussi une bourse au New Jersey Institute of Technology pour aider les étudiants à en suivre les cours.

Pour sa carrière exemplaire dans la finance comme dans le mécénat, Robert S. Dow s'est vu décerner le titre prestigieux de Docteur Honoris Causa par le New Jersey Institute of Technology.

### De nouveaux défis...

« Après quarante ans passés dans la finance, je cherchais de nouveaux défis. Ma fille, sachant que j'étais grand amateur de crus bordelais, m'a convaincu d'investir dans une propriété à Bordeaux. Après quelques visites, nous sommes tombés sous le charme de Château Pabus. Soucieux d'assurer la continuité dans la modernité, j'ai confié en 2012 la gestion du domaine à l'ancien propriétaire, Kris Couvent, négociant belge. Aucune limite à notre détermination : tout serait entrepris pour hisser Pabus au sommet de l'appellation. D'importants travaux seraient consentis. Toujours dans cette exigence qualitative, j'ai décidé de faire appel aux meilleurs experts, tels Michel Rolland et son collaborateur Bruno Lacoste. Notre objectif commun : prôner une viticulture de précision et une œnologie raisonnée afin de sublimer le terroir. Avec une telle équipe, nous regardons demain avec sérénité. »





*Chateau Pabus*



**Robert S. DOW**  
Bordeaux