

Faut-il miser sur Château Phélan Ségur ?

Publié le 20/11/20 par Stéphane Reynaud



Le discret de Saint-Estèphe, passé sous pavillon belge, propose des cuvées de caractère, à des tarifs très accessibles.

Comme la mezquita de Cordoue dont je n'arrive jamais à sortir, la vigne a sur moi un effet hypnotique», confie Véronique Dausse, la directrice de Château Phélan Ségur, au volant de sa voiture. Nous roulons au ralenti et les rangs de cabernet sauvignon au garde à vous face au chemin de terre se succèdent comme tourneraient les pages d'un livre géant. Un effet renforcé par l'impeccable rotondité de cette croupe de terre. Au sol, les graves, ces cailloux ronds roulés par le fleuve, blanchissent la lumière du soleil avant de la faire rejaillir vers le ciel. La répétition de ce même plan emprisonne le regard, les maîtres de l'art cinématique n'auraient pas mieux fait. **À Phélan Ségur, c'est le paysage qui déclenche l'ivresse.** Chacun retrouve ses esprits un peu plus loin, en découvrant le fronton palladien du château posé sur sa butte. Il a une allure folle en ce matin d'octobre, percuté par les premiers rayons de l'est et encore nimbé de brouillard.

Créé par la famille d'origine irlandaise, O'Phélan, il y a deux siècles -un peu trop tard pour rejoindre le classement de 1855-, le domaine connu peu de propriétaires. Il y a

deux ans, les frères Thierry, Laurent et Stéphane Gardinier le vendaient pour des raisons que nous avons déjà oubliées. Sans toutefois couper les liens avec le château qui fit leur bonheur pendant plus de trente ans.

C'est le Belge Philippe Van de Vyvere qui fut préféré à deux autres candidats acquéreurs. Il est un habitué des jolies propriétés, et entretient déjà un immense parc, près de Gand. L'homme, à la tête d'une entreprise de manutention portuaire qui emploie 5 000 salariés en Belgique, en France, en Afrique, eut aussi un grand-père amateur de grands vins de Bordeaux qui sut lui transmettre ses goûts. En outre, Van de Vyvere sait partager ses passions. C'est toujours mieux quand il s'agit de vin.

L'école de la vigne

Tombé amoureux des lieux, il a réagencé l'intérieur avec son ami flamand l'architecte Axel Vervoordt - une réussite - mais il ne joue pas les vigneron et laisse les commandes à la très expérimentée Véronique Dausse, arrivée en 2010. Comme l'explique cette dernière : "Philippe Van de Vyvere veut un vignoble intelligent et pérenne.

Il comprend le temps long. Nous avons l'impression qu'il veut faire des 120 hectares de Phélan Ségur son jardin."

Avant de s'installer dans le Médoc, la Lot-et-Garonnaise Véronique Dausse a fourbi ses armes au Clos du Val dans la Napa Valley. En 1996, on la retrouve chez Bernard Magrez, le tycoon bordelais des vins et spiritueux où elle affine sa technique de négociation et de distribution. Elle travaillera aussi avec Robert Skalli, un autre entrepreneur très créatif, et pour la maison de champagne Nicolas Feuillatte où elle reste douze ans. Une carrière complète.



Ici, c'est bien elle qui fait évoluer le domaine, replante à bon rythme le vignoble. Outre les cépages traditionnels, cabernet sauvignon et merlot, elle a planté du petit verdot, du carmenère, du malbec.

Elle expérimente, étudie de très près les meilleures façons d'économiser eau et énergie, adopte une gestion technologique de la vigne avec géolocalisation de chaque pied, s'intéresse à la vie du sol et à l'agroforesterie. 11 hectares sont cultivés en bio. Sur une table du château, on repère sa lecture du moment, Fécondité de la terre, de Ehrenfried Pfeiffer : l'ouvrage d'un disciple de l'autrichien Rudolph Steiner, qui posa les principes de l'agriculture biodynamique. Il n'est pas question pour Dausse de convertir ses 90 hectares à ce type de viticulture, mais elle semble surmotivée pour tirer le meilleur de ces vignes collées à celles de Montrose ou Calon Ségur, dans une appellation qui attire toujours plus la lumière.

Phélan Ségur en quelques mots ? **Un vin très équilibré, aux tanins fins, souvent marqué par des notes de cassis, des touches mentholées ou d'eucalyptus, un cru très homogène, très beau.** Depuis le 2011, Véronique Dausse peut s'enorgueillir d'une belle série de millésimes. Des vins dont les tarifs sont restés raisonnables. Les 200 000 bouteilles sont appréciées en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en Irlande, et aux États-Unis et en France.

Sinon, avec d'autres châteaux, Véronique Dausse a monté l'école de la vigne : "Elle s'adresse à des gens qui pendant 18 mois alternent théorie et pratique avec des chefs de culture et des chefs de chai. C'est un système de compagnonnage où le savoir-être a autant d'importance que le savoir-faire." Belle façon d'assurer l'avenir de Phélan Ségur et du reste du vignoble.

10 millésimes du domaine dégustés par « Le Figaro » - Par Valérie Faust

Millésime 2019

La fraîcheur éclatante contraste avec l'opacité de la robe presque noire de ce vin suave, puissant, croquant, toasté. Tanins mûrs et acidité intimement liés.

Prix : 32,80 € (millesima.fr, livraison 2022)

Note Le Figaro : 18/20

Millésime 2018

Comme 2019, il présente une formidable buvabilité, mais plus de corpulence. Richesse, charge tanique puissante, notes grillées, de fruits noirs mûrs, moka.

Finale superbe, longue, salivante, juteuse.

Prix : 36,04 €

(chateauinternet.com)

Note Le Figaro : 18/20

Millésime 2017

La robe est pourpre foncé, le nez floral, boisé (cèdre). Finesse aromatique, pureté du fruit, onctuosité. Vin rafraîchissant, gourmand, souple, vif, délicieusement facile d'accès.

Prix : 40 € (vinatis.com)

Note Le Figaro : 17/20

Millésime 2016

Couleur cerise noire à

reflets violines, nez de fraise, mûre, violette, mine de crayon, toastés. Bouche fondue, harmonieuse, ample, précise, avec prestance, fraîcheur, maturité, puissance...

Prix : 49,90 €

(wineandco.com)

Note Le Figaro : 17,5/20

Millésime 2015

Un cru charmeur, tendre, gourmand, généreux, pourvu d'une jolie sucrosité qui enrobe la fine structure tannique. Puissance maîtrisée, notes de réglisse, chocolat, menthe,

note saline.

Prix : 45 € (idealwine.com)

Note Le Figaro : 17/20

Millésime 2014

Dense et très droit, concentré, musclé, il met en exergue la forte proportion de cabernet sauvignon (64 % contre 36 % merlot) soutenue par de jolis tanins et des fruits bien mûrs.

Prix : 42 €

(chateaunet.com)

Note Le Figaro : 17/20

Millésime 2013

Attaque onctueuse, texture fine, joli fruit, bouche souple, énergique puis la

puissance s'installe progressivement.

Prix : 38,44 €

(wineandco.com)

Note Le Figaro : 15,5/20

Millésime 2012

Nez expressif, arômes fruités et de cacao intenses. Magnifique attaque ample, veloutée. Bouche charnue, notes de bâton de réglisse, belle énergie. Finale juteuse. Ce vin invite à se resservir.

Prix : 48 €

(12bouteilles.com)

Note Le Figaro : 17/20

Millésime 2011

Un vin dont le plaisir est

immédiat même s'il peut se garder vingt ans. Crémeux, opulent, dense, beaucoup de classe, de fruit en finale, très fraîche.

Prix : 46,60 € (drinksco.fr)

Note Le Figaro : 17/20

Millésime 2010

Somptueux, avec une profondeur insondable. Finesse et puissance se répondent avec ferveur sans se dominer. Volume, générosité, concentration, longueur. Magique !

Prix : 71,60 €

(vintageandco.com)

Note Le Figaro : 18,5/20