Coté Histoire

Le Château Lamothe est un 2ème Grand Cru Classé en 1855. Comme d'autres grands châteaux, il fut séparé en deux au cours du temps. De nombreux propriétaires s'y sont succédés, puis en 1961, la famille Despujols, depuis déjà plusieurs générations dans la production de vin, revend leur ancienne propriété pour s'installer dans la partie sud du domaine.

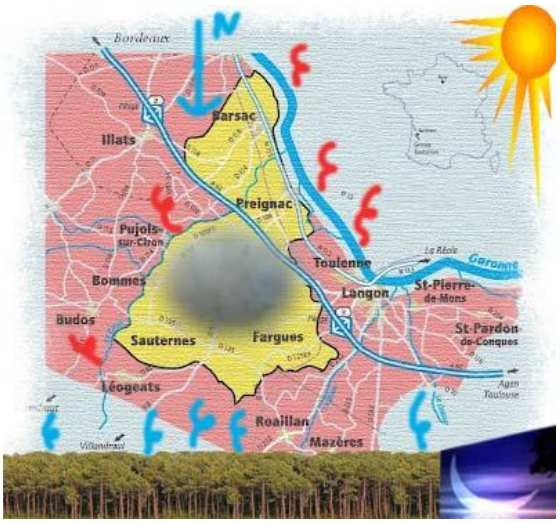
A l'arrière de la bâtisse se trouve un petit fortin. Il s'agit d'une motte féodale offrant une vue panoramique qui fut utile dans le passé pour prévenir des invasions. Maintenant ce lieu permet de savourer un verre de Sauternes tout en admirant un paysage qui s'étend à perte de vue.

En 1989, Guy Despujols troque sa carrière d'électronicien pour vivre sa passion innée pour le vin. Anticipant ce futur, il s'inscrit à la faculté d'œnologie de Bordeaux en 1982-1983 pour passer un CES d'œnologie, un CES en pédologie et le DUAD (diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation) avec lequel il continue mensuellement à cultiver expériences et découvertes dans le domaine des vins et spiritueux.

En 1992, La Cave des Lauréats fut créé en face de l'église de Sauternes pour accueillir amateurs et passionnés autour d'une dégustation des vins du Château.

Coté Terroir

Les étapes précédentes aux vendanges telles que la montée de la sève, le débourrement, l'apparition des mannes, la floraison et la pollinisation sont des étapes où le climat va influer sur la quantité de la récolte. Comme en sauternais, nous travaillons sur de faible rendement la moindre intempérie ou inadéquation du climat influe sensiblement sur la quantité finale de récolte. Le volume mis en bouteilles peut ainsi facilement varier du simple au triple.



Rappelons maintenant le fonctionnement du microclimat sauternais qui est quant à lui responsable de la qualité du vin. Mi-septembre, début octobre les raisins sont dorés. Les journées sont ensoleillées, les eaux de la Garonne et du Ciron s'évaporent chargeant l'air en humidité. Puis la nuit et la forêt des landes font chuter rapidement la température. Au contact de cet air froid, l'humidité se condense faisant ainsi naitre un épais brouillard dans la vallée du Ciron. Cette alternance de chaleur et d'humidité est un milieu propice au développement des champignons. C'est ainsi que le botrytis cinéréa va se loger sur les baies humides et sucrées des grappes de sémillon. Sous forme de taches brunes, il va s'infiltrer sous la peau épaisse des baies et la rendre poreuse. Ainsi crées, ces pores qui sont miraculeusement au diamètre d'une molécule d'eau, vont permettre aux baies de « transpirer » lors des journées ensoleillées. Cette évaporation est soutenue par les vents secs d'automne du nord, nord-est, qui viennent souffler sur les pentes de la rive gauche. Les raisins étant murs, le pied de vigne et ces racines n'apportent plus rien au fruit qui est complètement soumis à ce microclimat. La peau mangée par le champignon s'affine et les baies deviennent de plus en plus confites. Si la peau éclate, des bactéries s'installent et les raisins deviennent aigres et si le botrytis se loge sur du jus à l'extérieur de la baie c'est alors de la pourriture grise. La pourriture qui nous intéresse, « la pourriture noble », se développe de manière hétérogène nous obligeant à procéder à des vendanges assez atypiques pour élaborer ce vin sucré, fruité, aromatique et élégant. (3-4g acidités, 120-140g sucre, 13-14° alcool).

Les vendanges consistent à récupérer ces portions de grappes confites, elles se déroulent sur le mois entier puisque il faut attendre que les baies pourrissent pour repasser vendanger. Ces vendanges particulières et uniques au monde se nomment vendanges par tries successives. Plus le Château sera consciencieux, plus les tries seront nombreuses. Au Château Lamothe nous passons 4 à 6 fois selon les millésimes avant de terminer.

Un grand terroir ? Un Grand Cru Classé. Mais pourquoi ? Je ne reprendrai pas l'histoire de Napoléon et de l'exposition universelle de Paris. Je ne m'attarderai pas non plus sur la moyenne d'âges de nos vignes, la qualité de nos tries, nos rendements, ou nos travaux viti-vinicoles. Car même avec tout le savoir-faire du monde c'est avant tout l'adéquation du Terroir et du végétal qui est déterminant.

Comme presque tous les Grands Crus, le Château Lamothe est situé en hauteur. Depuis le fort sur notre gauche à même altitude, nous apercevons le Château La Tour Blanche, en contrebas sur notre droite, le Château Filhot, et sur le même coteau, en face, le Château Guiraud.

Les avantages d'une telle situation sont multiples. Cela suscite entre autre un sol et un sous-sol diversifié ainsi que des pentes qui favorisent l'écoulement des eaux de pluie. Les pieds de vigne ne se gorgeant pas d'eau, cela produit de meilleurs raisins. La situation géographique du Château joue aussi un rôle. Situé au village de Sauternes, tout au sud-ouest de l'AOC, l'exploitation est toute proche du Ciron et de la forêt garantissant ainsi des conditions optimales pour le développement du botrytis.

Coté bio

Certes, le label n'y est pas. Mais depuis des années, nous pratiquons le travail du sol plutôt que le désherbage. Les périodes d'administration et le choix des produits nécessaires pour lutter contre les maladies cryptogamiques, se fait avec discernement pour un impact le plus faible sur l'environnement.

Coté goût

Equilibré, puissant, fin et persistant. Bien entendu, les variations sont importantes d'un millésime à l'autre car notre travail est de révéler le millésime et non de le formater comme on le ferait pour un vin de marque. De ce fait le processus de vinification, les décisions d'assemblage et de temps en barriques varient selon l'équilibre des millésimes (alcool, sucre, acidité).

Notre but est d'obtenir un vin d'apéritif ou de repas ayant une sucrosité mesurée afin d'éviter d'en faire un vin de dessert glacé.

Bien souvent les conventions s'arrêtent à l'apéritif et au foie gras cependant tout ce qui contraste la douceur est aussi le bienvenu ; le roquefort, le bleu d'auvergne, le fromage de chèvre, une tarte au citron ou à la poire, un poulet rôti, des ris de veau aux champignons, une sole…

Xavier Despujols