



[ÉVÉNEMENT] Duo de nouveaux Inclassables



Château Grand Ormeau

Venue chacune d'une rive du vignoble bordelais, ces deux propriétés font leur entrée aux « Inclassables », dégustation organisée pour la 4e année consécutive par « Terre de Vins » sur le toit de la Banque Populaire Aquitaine Centre Atlantique, à Bordeaux. Rendez-vous le mercredi 13 juin (18-21h) pour les découvrir aux côtés d'une vingtaine d'autres propriétés bordelaises.

Château Lilian Ladouys, cru bourgeois, Saint-Estèphe Augustin Lacaille, directeur commercial

Acquis en 2008 par l'homme d'affaires Jacky Lorenzetti, le cru bourgeois Lilian Ladouys a fait l'objet d'une véritable mutation depuis dix ans. Vainqueur de la coupe des Crus Bourgeois en 2015, déjà bien connu des amateurs d'ici et d'ailleurs, il n'avait pourtant jamais encore pris part aux « Inclassables ». Pourquoi cette première participation en 2018 ? « Le côté »Inclassables » nous a interpellés lorsque nous avons discuté avec les équipes de « Terre de Vins », expose Augustin Lacaille. Lililan Ladouys n'a pas été classé en 1855,

[Visualiser l'article](#)

mais est Cru Bourgeois depuis le début du classement des Crus Bourgeois. Le classement de 1855, quant à lui, est figé, mais beaucoup de propriétés, notamment médocaines, ont montré depuis 1855 qu'elles avaient de beaux terroirs, et qu'elles savaient faire de très beaux vins, avec régularité d'année en année. C'est le cas de Lilian Ladouys, qui a des terroirs très qualitatifs. Depuis l'arrivée de la famille Lorenzetti, la volonté a été de tirer la qualité vers le haut, avec notamment une restructuration en profondeur du vignoble. Suite aux remembrements du parcellaire, l'encépagement est aujourd'hui dominé par le merlot, qui représente plus de 62% des 46 ha. C'est assez atypique pour Saint-Estèphe et le Médoc, ça contribue aussi à nous rendre « Inclassable ». Ce cépage amène rondeur, gourmandise, accessibilité, et une typicité que nos clients reconnaissent. »

En dégustation ce mercredi 13 juin : « deux millésimes classiques avec un grand « C » à Bordeaux, 2012 et 2014, avec une climatologie régulière, continue, des belles maturités. On retrouve l'âme de notre terroir dans ces deux millésimes. »

Château Lilian Ladouys 2012 : « 2012 est le millésime sur lequel Lilian Ladouys a remporté la coupe des crus bourgeois lors de Vinexpo. Faire déguster ce millésime est un clin d'oeil. »

Ce vin présente « une couleur d'une teinte profonde et d'un pourpre intense. Le nez d'une très belle fraîcheur exhale des notes complexes de groseille et de mirabelles, d'encens et de noisette grillée. A l'aération apparaissent des arômes gourmands de guimauve. La bouche voluptueuse présente une matière épaisse et crayeuse, bien accompagnée d'un joli gras faisant saliver. D'une grande longueur aromatique, elle exprime des touches de violette et de poivre, toujours accompagnées de guimauve qui font de ce vin une très belle gourmandise. »

Château Lilian Ladouys 2014 : « 2014 est une très belle réussite à Saint-Estèphe. C'est un millésime sans excès, avec des conditions équilibrées. » 2014 offre une « robe brillante d'une belle couleur profonde aux reflets violacés. Le nez, très ouvert et dominé par les merlots issus de sols graveleux sur un socle argilo-calcaire, s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges et d'écorce d'orange. A l'aération, le vin prend de l'ampleur et dévoile des arômes de cèdre et de pierre à fusil. La bouche d'une très belle expression est marquée par une attaque friande prolongée par une mâche gourmande. Des tanins poudrés accompagnent la finale rehaussée par des notes de moka et d'amandes grillées. »

Château Grand Ormeau, Lalande-de-Pomerol

Pascal Fricard, directeur

Possédée depuis 1988 par Jean-Claude Beton (inventeur de la célèbre petite bouteille ronde Orangina), cette propriété de 13 ha située à quelques encablures du mythique Petrus a changé de mains l'an dernier. Elle fait elle aussi sa grande première dans le club des « Inclassables », avec l'envie de communiquer auprès des amateurs pour leur faire découvrir la qualité de ses vins. « Château Grand Ormeau fait partie de l'appellation Lalande-de-Pomerol, qui n'est pas dans les spectres visibles des appellations plus prestigieuses de la rive droite, Saint-Emilion et ses propriétés classées, ou encore Pomerol, constate le directeur Pascal Fricard. La particularité de château Grand Ormeau, de par son terroir et son histoire relativement récente, fait qu'il a toujours été en dégustation parmi les meilleurs de son appellation, bien noté par les critiques, mais n'a jamais réellement communiqué sur la qualité de ses vins. Cette propriété était un peu une belle endormie qui avait besoin de se dépoussiérer et revenir un peu à la surface. Il y a une vraie identité de terroir qui doit juste être un peu retravaillée. Pour redonner de la visibilité, la dégustation « Les Inclassables » m'a semblé une opération intéressante, notamment pour aller à la rencontre de certains amateurs de vins. »

Château Grand Ormeau 2013 : « 2013 a été un millésime compliqué à faire. C'est un millésime très hétérogène dans le vignoble bordelais, mais il y a eu de très belles choses. Ce millésime a été sévèrement jugé par la presse avant même d'avoir pu faire ses preuves, ce qui a pu contribuer à en donner une image altérée aux amateurs. Grand Ormeau 2013 est un vin agréable, avec une maturité sur un fruit un peu plus

[Visualiser l'article](#)

évolué, prêt à boire. Il a une trame tannique présente, mais plus légère et intégrée que 2015 par exemple, car les années ont fait leur oeuvre. »

Château Grand Ormeau 2015 : ce 2015 est « un vin puissant, avec une trame tannique affirmée, car nos terroirs apposent leur patte. Cet assemblage à dominante de merlot, complété par du cabernet franc et sauvignon, a un boisé bien intégré, même s'il demande encore un peu de garde pour se fondre totalement. Le fruit est, comme sur notre second vin, bien présent mais plus mûr et concentré. »

Cuvée Chevalier 2015 : « second vin de la propriété, cette cuvée a un très joli nez de fruit, une jolie rondeur et une trame tannique présente mais tout en souplesse. C'est un vin enjôleur, flatteur. »