



Château Dassault

Le vin qui donne des ailes

À la tête de ce cru de Saint-Émilion acquis en 1955 par son grand-père Marcel, Laurent Dassault déploie tous les moyens nécessaires pour hisser son vin au niveau des meilleurs. **PAR PIERRE CASAMAYOR**



H. Leclercq/Fisac

Laurent Dassault

Un appui inconditionnel
Petit fils du fondateur Marcel Dassault, Laurent, qui a pris la responsabilité du cru en 1994, est très attaché à ce fleuron de l'empire familial et déploie toute son énergie, et les moyens qui vont avec, pour lui redonner un rôle majeur dans la communication du groupe.

Un cru qui vole haut

C'est en 1880 qu'un certain château Couperie entre dans l'édition du Feret, catalogué dans la catégorie des deuxièmes crus. L'histoire restera avare de détails et le cru se distinguera par sa discrétion, puis par son quasi abandon, jusqu'à ce que cette belle endormie ne soit réveillée par son prince. Le prince se nomme Marcel Dassault, qui vient d'installer une usine aéronautique à Mérignac. On connaît le génie de cet ingénieur qui va révolutionner le monde des ailes françaises et leur redonner une place perdue pendant la Seconde Guerre mondiale, on connaît moins son attachement pour la vigne et le vin. Bernard Ginestet, dans son ouvrage intitulé *Saint-Émilion*, raconte que pendant les travaux d'installation des bâtiments industriels, une vigne de Graves doit être arra-

chée, ce qui peine profondément Marcel Dassault. Il se fait pardonner en achetant le cru Couperie en 1955 et en le rebaptisant de son patronyme, sur un coup de cœur réfléchi, aimait-il à dire.

C'est un ancien officier de l'armée de l'air, le colonel Vergriette, qui prend les commandes du cru, avec un ordre de mission précis : améliorer sans cesse la qualité. Il s'adjoint en 1973 un œnologue tout aussi volant en la personne de Michel Rolland, qui y fait ses premières armes. Tout est à refaire, du vignoble au chai. Un long travail de replantation des parcelles remises en culture à la hâte après le gel de 1956 et de drainage des terres basses est entrepris, les premières barriques neuves apparaissent, un chai inox thermorégulé est construit, les vendanges en vert sont introduites : le cru

prend peu à peu le visage qu'il présente aujourd'hui. Les moyens ne manquent pas pour hisser le vin au niveau de qualité des activités aéronautiques, le vin des Mystères et des Mirages se doit de voler aussi haut ! Mission accomplie avec le classement de Château Dassault comme Grand cru classé en 1969. La fille du colonel Vergriette, Laurence Brun, lui succède en 1995, avec plein d'idées nouvelles en tête.

Un terroir difficile

Le cru compte 27 hectares tout autour du château, sur le plateau nord de Saint-Émilion, un glacis de sols anciennement sableux, avec une parcelle argileuse. Les premiers vont induire des vins souples et fins, la seconde des vins plus concentrés et tanniques. La nappe phréatique n'est pas très loin, ce qui impose un drainage rigoureux, mais elle a permis



Château Dassault

de résister à la sécheresse de 2003. Ce terroir n'est pas facile, on y observe un retard de maturité d'une semaine par rapport au sommet du plateau, ce qui implique une rigueur absolue dans les techniques viticoles. L'encépagement comprend 70 % de merlot, 20 % de cabernet franc et 10 % de cabernet-sauvignon. Laurence Brun introduit la lutte raisonnée, le retour à une taille en guyot double, une expérimentation sur la taille en cordon, des sélections massales – surtout pour le cabernet franc –, l'enherbement un rang sur deux en alternance, l'autre rang étant labouré, le tout porté par les conseils de Louis Mitjaville depuis 2000. La meilleure parcelle, la Brigitte, est régulièrement complantée. Épamprage et ébourgeonnage régulent la récolte et étalent les grappes sur la bague, la taille de plus en plus sévère évite de systé-

■ ■ On connaît le génie de Marcel Dassault, qui révolutionna le monde des ailes françaises, on connaît moins son attachement pour le vin. ■ ■

À force de travail et d'efforts de rénovation, le château Dassault a obtenu son classement en Grand cru classé en 1969

matiser les vendanges en vert. L'effeuillage est mené en deux temps afin d'aérer le pied et lui permettre de résister aux attaques cryptogamiques.

Des techniques de pointe

Les vendanges, manuelles, mobilisent 70 personnes fidèles. Elles sont déclenchées par la dégustation des baies, la plus grande maturité phénolique des peaux et des pépins est recherchée. Après un premier tri à la coupe, les raisins sont apportés au chai en cagettes. Ils sont triés sur une table vibrante avant éraflage, puis les grains passent sur une seconde table pour

une ultime sélection. Un tapis élévateur les dirige en cuves, il n'y a pas de pompe pour écraser les baies. Une macération préfermentaire de deux jours s'effectue, puis une fermentation alcoolique aux alentours de 27-28° C, qui se termine à 32° C. On peut effectuer des saignées, à l'origine d'un vin rosé, pour concentrer si nécessaire (un osmoseur sera en service cette année). Pigeages et remontages assurent l'extraction, les cuvaisons durent de trois à quatre semaines selon les parcelles et le millésime. On le voit, des techniques à la pointe de la modernité, bien ●●●