

Vin : Alain-Dominique Perrin donne ses lettres de noblesse au Malbec

[Valérie Leboucq](#) | Le 17/06 à 15:38, mis à jour à 15:44 article Les echos.fr



Le château Lagrèzette, classé monument historique, a été racheté par l'ancien patron de Richemont en 1980. – Pierre Lasvenes



Alain-Dominique Perrin (à gauche) en compagnie notamment de Claude Boudamani (au centre) directeur général de la Grèzette et de l'oenologue Michel Rolland (à droite). - DR



Le pigeonnier de la propriété qui a donné son nom à l'un de ses crus les plus prestigieux. - Pierre Lasvenes

Alain-Dominique Perrin n'a pas dirigé pour rien Cartier et sa maison-mère, Richemont. Le marketing et le luxe il connaît. Propriétaire de Château Lagrézette, près de Cahors, il n'a cessé de faire progresser ses vins. Trente-cinq ans après le rachat de la propriété, la remise en état des 90 hectares de vignes et moyennant aussi un investissement de 30 millions d'euros, ses efforts sont récompensés.

Deux années de suite (2014 et 2015) la bible mondiale du vin, le guide Parker a donné des notes supérieures à 90 (sur 100) à six des siens. Le Paragon 2012 du Clos Marguerite, dernier né des malbec de la propriété, décrochant un 95 tandis que le Pigeonnier (du même millésime) obtenait 94. « *Nous sommes en très bonne compagnie et voisinons avec les Pétrus et Margaux* » se félicite leur heureux propriétaire qui s'est adjoint les conseils du grand oenologue Michel Rolland. A ceci près que les prix de ses meilleurs crus n'ont rien à voir avec ceux du bordelais. « *En matière de vin il y a Bordeaux et en Bourgogne la Romanée Conti, dont les prix primeurs se mesurent en milliers d'euros la bouteille et ensuite loin derrière, tous les autres...* » rappelle t-il. Grâce aux notes Parker et à celles flatteuses (17,5 sur 20 pour le Marguerite de Massault 2012) de la critique britannique Jancis Robinson du « Financial Times Master of Wine », qui fait aussi autorité, la demande pour les cuvées prestigieuses de Château Lagrézette, a monté brutalement en flèche en provenance notamment des restaurants étoilés. « *J'ai dû refuser 80 % des demandes* », explique le directeur général et oenologue de la propriété, Claude Boudamani, passé par des grandes maisons bordelaises (François Lurton, Château Haut-Brion...). Mais si les prix du Pigeonnier et du Paragon ont bien doublé en un an chez les cavistes à respectivement 195 euros à partir du 1^{er} juillet et 120 euros (en primeur), on reste loin de ce qu'Alain Dominique Perrin appelle le « Club des 500 ». International, ce club réunit des crus californiens (Opus One, Harlan Estate, Vérité...), italiens (Masseto), espagnols (Vega Sicilia), français (Château Pavie, Côte Rotie). Ils ont en commun des prix autour de 500 euros. Pour les rejoindre et crever ce plafond de verre, le propriétaire de Lagrézette ne ménage pas ses efforts.

Préférer le cépage à l'AOC

Alain Dominique Perrin a fait très vite le choix de s'affranchir de l'appellation Cahors pour s'en tenir à une indication de cépage. En l'occurrence le malbec vendangé pour la première fois à Lagrézette en ... 1503 ! Avec le viognier, ils sont la spécialité de la propriété (et des Cahors en général). *«Pratiquée en France et en Italie, le système des AOC n'est pas nécessairement un gage de qualité ni un outil marketing efficace»*, souligne Claude Boudamani. L'indication de cépage a le mérite d'être comprise et connue dans le monde entier, les vins argentins ayant fait beaucoup pour populariser le malbec.

Travailler en micro-parcelles

Grâce à la rénovation du chais en 2011 et à une connaissance plus précise des terroirs *«travaillées en micro parcelles et pied à pied »* explique Claude Boudamani, Lagrézette est capable de produire des «séries limitées». Ces cuvés de prestige vendangés à la main et vinifiés séparément, sont produites en petites quantités : 6.000 bouteilles pour le Pigeonnier, 3.000 pour le Paragon. Ces crus prestigieux sont au nombre de cinq, avec, et c'est la nouveauté 2015, l'arrivée d'un Pigeonnier Rosé vendu autour de 45 à 50 euros la bouteille. Ils pourraient être portés à six ou à sept avec au programme pour 2015, un Mas des Merveilles, viognier vendange tardive de Rocamadour dont Alain Dominique Perrin fait renaître le vignoble. Même l'appellation principale Château Lagrézette a réduit la voilure : la production du millésime 2011 réduite à 70.000 bouteilles au lieu de 120.000 auparavant.

Vendre en primeur

A partir de cette année, les vins Lagrézette se vendront en primeur aussi à l'export à la manière des Bordeaux. . Une possibilité réservée jusqu'alors aux particuliers qui peuvent acheter en ligne, chez les cavistes et dans cinq boutiques (au château et alentours Sarlat, Cahors....) Seulement 28 % des ventes (4,3 millions d'euros attendus cette année) sont réalisés hors de France. *« La reconnaissance de Parker et la diffusion à travers les restaurants étoilés nous sert de tremplin »*, constate Claude Boudamani. [...]

[@vleboucq](#)