

# CHÂTEAU ANDRON BLANQUET

*Esthète de Saint-Estèphe, Bernard Audoy vit la tête à Cos Labory et les pieds à Andron Blanquet. Ce cru bourgeois a toute son attention... et cela se sent !*

La lame froide de la guillotine sur le col d'un prêtre réfractaire marque de façon tragique l'histoire d'Andron Blanquet sous la Terreur. L'homme d'Église est arrêté sur ce domaine à la suite d'une imprudence verbale d'une fillette. Aujourd'hui, le verbe est dans le verre et les mots pour le dire coulent aisément. Lorsque l'on goûte Andron Blanquet 2009, on est séduit sur-le-champ. Voilà un vin citoyen qui se faufile dans son époque de la façon la plus tonique. Il vous met la bouche en démocratie dès la première gorgée et vous tutoie de germinal à fructidor. On est alpagué par les fragrances thermidoriennes de fruits noirs, la souplesse, l'élégance et ce qu'il faut de densité là où les caudalies se déclenchent jusqu'à vendémiaire. On en apprécie la constitution, très vite on retend son verre afin de profiter du glissement de tanins digne de la Fête de la Fédération.

Le ci-devant Bernard Audoy, propriétaire depuis 1971, est un aristocrate de la treille qui emporte l'estime. Il vit la tête à Cos Labory et les pieds à Andron Blanquet. Mais si l'on veut cerner le fond intime de son être, c'est à Andron qu'il faut venir : le sourire aux lèvres, son épouse Marlène, femme de l'ombre, est ravie de recevoir dans sa demeure du bourg de Saint-Estèphe. Elle prend volontiers la lumière lorsqu'elle organise dîner ou déjeuner. Ici pas de faux-semblants, de tableaux outranciers ou de lustres qui s'appliquent. On est reçu chez un propriétaire qui vit à trois portées de cabernet de ses vignobles. C'est le genre de demeure où les générations passent des étés splendides et des printemps ardents. Les Audoy y célèbrent tous les grands événements de l'année civile : *"Cela fait vingt-neuf ans que nous sommes installés ici et pour rien au monde nous ne quitterons l'endroit. Quand on boit un Andron Blanquet, on ne se pose pas de question, c'est un vin de plaisir immédiat avec le fond classique. C'est un bon compromis entre le cru classé et le saint-estèphe originel."*



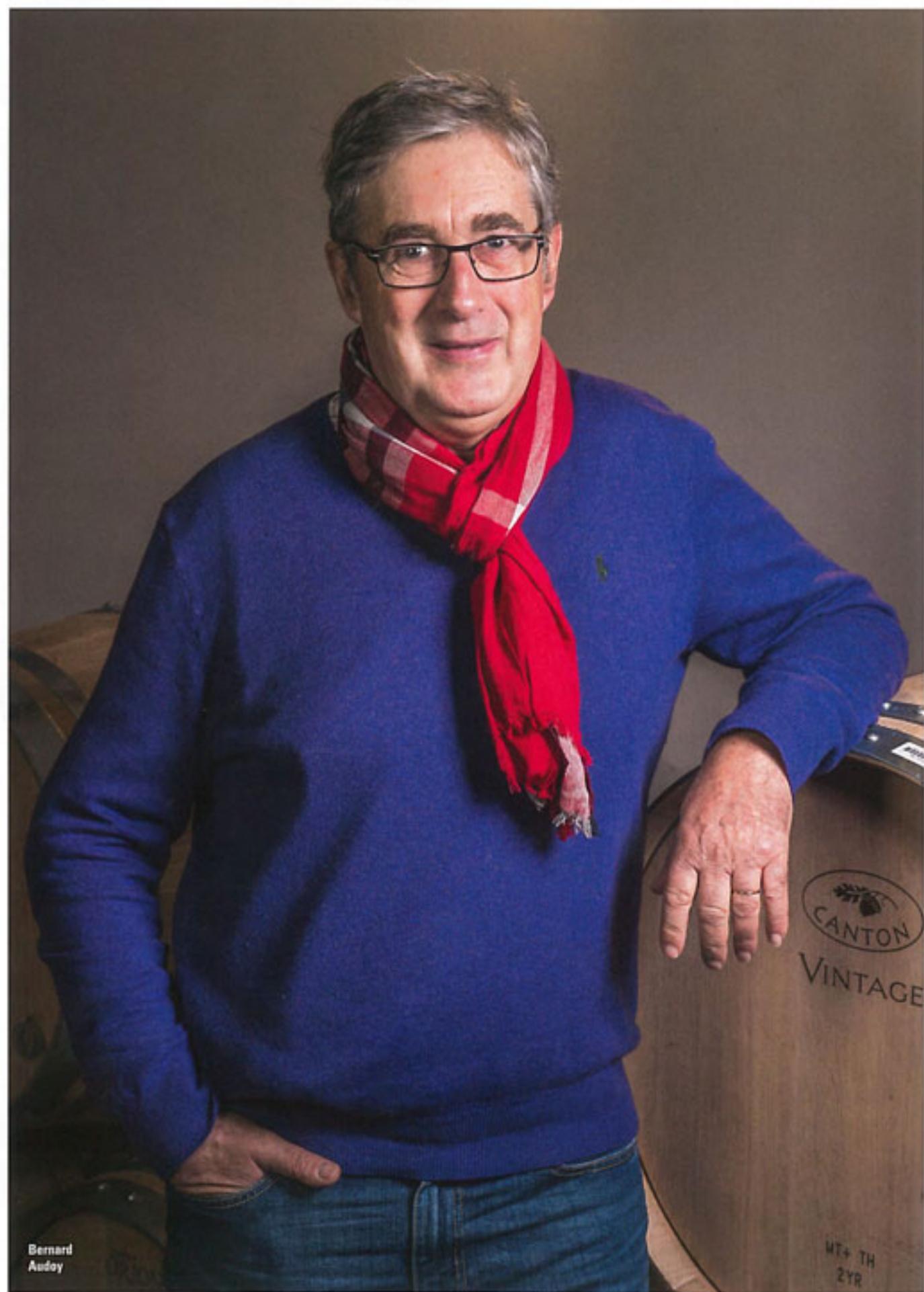
## ANDRON BLANQUET 2010

« C'est le meilleur millésime en bouteille produit sur la propriété. Certes, il est encore un peu fermé, il faut savoir être patient avec ce vin de garde... Mais si vous voulez le boire tout de suite, carafez-le deux petites heures avant. »

Sur les 16 hectares que compte le cru, 10 se situent sur le plateau des prestigieux Cos avec comme socle commun les graves du Günz coiffant une assise marno-calcaire. Il dispose d'un microclimat qui lui évite le tracassé des grêles. *"Sur ce cru bourgeois, je pratique les mêmes règles que sur mon cru classé avec une taille raisonnée, et un respect de l'environnement de plus en plus évident car nous sommes attachés au développement durable, précise sans ambages Bernard Audoy. Nous vinifions à basse température dans les cuves en béton, les raisins macèrent mieux ; la thermorégulation permet une forme de sécurité pour le contrôle des températures. L'élevage nécessite environ un tiers de barriques neuves à chaque millésime car je veux garder une certaine souplesse au cru."* Andron Blanquet conserve ainsi un fruité croquant sans pour autant renier la fin de bouche stéphanoise avec un soupçon de poivre noir de Kampot et une touche de menthe sauvage.

Les destins se croisent avec Cos Labory où les visites sont judicieusement ponctuées de dégustations dignes de ce nom : *"Avant de servir notre cru classé, nous faisons toujours goûter Andron Blanquet, qui est très apprécié."* Fait de plus en plus rare, on peut acheter à la propriété des vins matures : *"On vend environ 95 % de nos crus au négoce de Bordeaux et gardons le reste pour notre clientèle particulière"*, précise Bernard Audoy. 2013 tout en souplesse et 2012 gourmand constituent ainsi une belle entrée en matière. Le 2011 encore sur la réserve promet, l'exceptionnel 2010 est très courtisé, comme le fondu 2007 ou les classiques 2008 et 2006. 2003 démontre sa grande forme. Le rapport qualité-prix mérite le détour. Évolution oblige, faisant rouler le r de la Révolution, les Audoy ont transformé le "ça ira" originel d'Andron Blanquet en "ça rira", préservant ainsi la philosophie tannique de Saint-Estèphe. ◀

DENIS HERVIER



Bernard  
Audoy