



Un vin, un nom, un g

Grand cru classé de Graves, pour ses vins blancs et rouges, Château Bouscaut déroule ses vignes au pied d'une splendide chartreuse du XVIII^e. Des vins et un domaine à découvrir lors d'initiations et d'ateliers et à déguster avec les plats du chef Christophe Jean

TEXTE : AXELLE MAQUIN-ROY – PHOTOS : CLAUDE PETIT

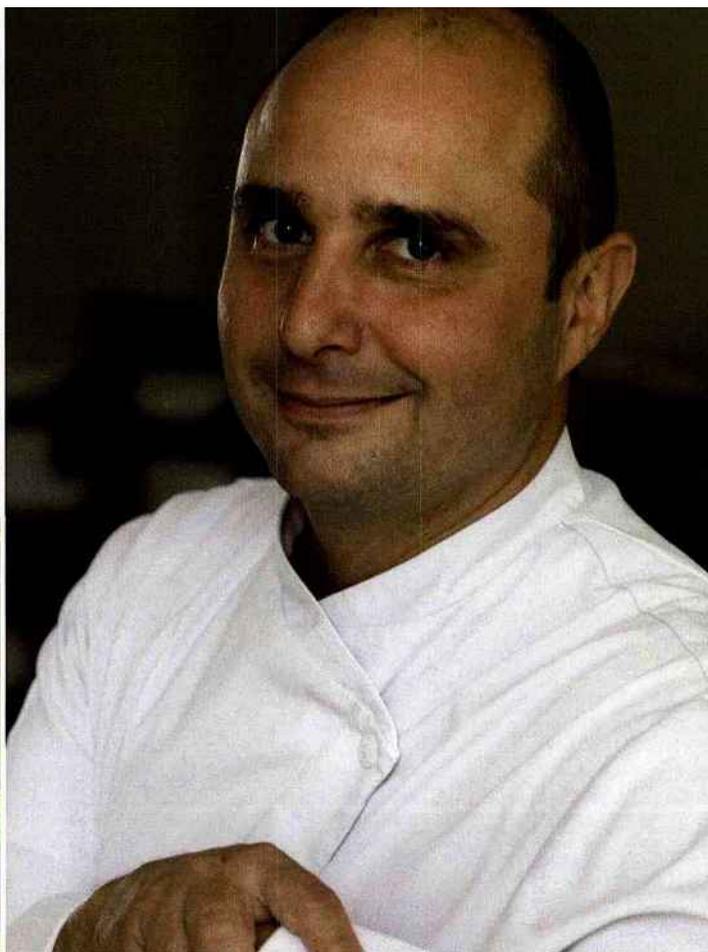
On avait découvert Château Bouscaut, à Cadaujac, aux portes de l'agglomération bordelaise, il y a une petite dizaine d'années. À l'occasion d'une cérémonie. Déjà, la chartreuse du XVIII^e, portée par ses rosiers grimpants, chapeauté de tuiles plates, autour de laquelle les vignes déroulent leur tapis de feuilles et une chénaie ceint la verdure d'un parc, nous avait charmés. La grande salle de ré-

ception aux parquets rutilants et aux cheminées accueillantes, drapée de lourds rideaux bleu moiré, n'a aujourd'hui rien perdu de son élégance. Intacte à nos souvenirs. Tout autant que la salle à manger, au mobilier stylé et dont la table peut accueillir une vingtaine de convives, rassemblés autour de quelques jolis flacons. Le prestige de ces belles demeures de vigneron, à taille humaine et sans ostentation, c'est désormais autour de son activité viticole que Bouscaut

le partage. Un recentrage opéré il y a quatre ans par Sophie Lurton, qui souhaitait ainsi renouer le lien entre le lieu et son activité et ainsi proposer visites de chais, ateliers de dégustation et d'accords mets et vins.

UN DES VINS DE LA GALAXIE LURTON

Car, plus qu'un château au sens immobilier du terme, Bouscaut est un vin. Qui plus est, un grand cru classé de la très prisée appellation



Les vins du château Bouscaut sublimes par la cuisine du chef Christophe Jean

rand cru : Bouscaut

Pessac-Léognan. Et une propriété détenue depuis 1979 par l'un des membres de la famille Lurton, véritable dynastie vigneronne. Autant d'éléments fondateurs laissant présager des vins d'une qualité exceptionnelle révélant aussi le travail minutieux mené par Sophie Lurton, qui, avec son frère aîné, Louis, a reçu de son père, Lucien, ce vignoble en 1992 et qui le gère depuis 1999 avec son mari, Laurent Cogombles. « Dès la première fois, j'ai été ébloui par ce lieu, un ressenti fort pour son potentiel, se souvient Sophie Lurton-Cogombles. Mais il a fallu du temps pour pouvoir tout mettre en musique. » L'attention s'est tout d'abord portée sur le vignoble, à la restructuration duquel Laurent, ingénieur agronome, s'est attelé. Sur les 42 hectares de la propriété, dont 34 sont plantés en rouge, les sols argilo-calcaires ont conduit à planter d'avantage de cépage cabernet et à ne garder le malbec que

« de manière anecdotique ». Ce travail de fond pour « proposer des vins qui nous ressemblent davantage », note Sophie, s'est également accompagné d'une importante transformation de l'outil de production. Aux travaux entrepris dès le début des années 1990 par son père dans l'ancien cuvier circulaire surmonté d'une verrière, Sophie Lurton a adjoint une réflexion sur la circulation des espaces, afin d'intégrer au mieux l'activité œnologique à la production. Ainsi l'ancien chai des rouges a-t-il été modernisé pour accueillir désormais, dans un environnement épuré et enveloppé de douelles, les barriques de blancs. Quant aux cépages rouges, ils font l'objet d'un traitement particulier grâce à la construction en 2002 de « petites cuves en béton nous permettant de bien séparer les parcelles et ainsi d'affiner les assemblages », explique la propriétaire.

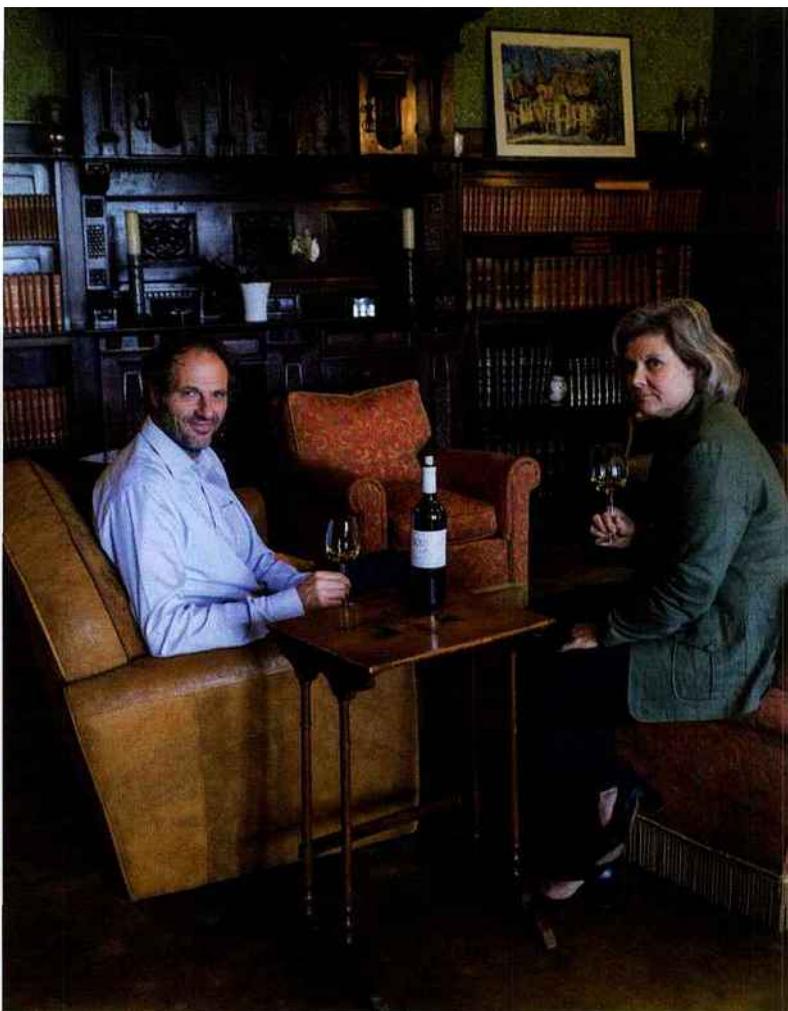
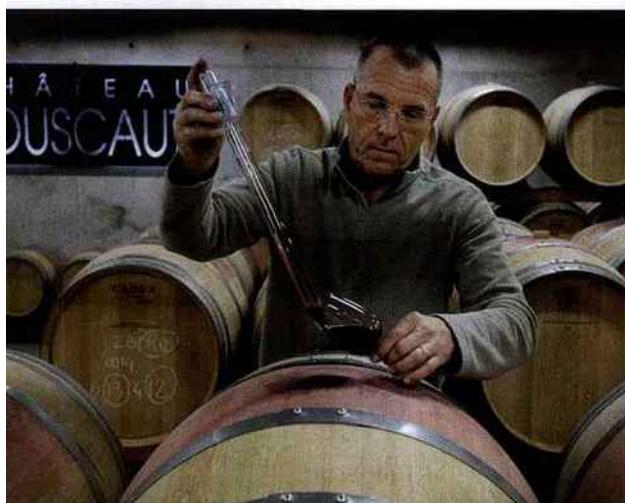
UN LIEU AU SERVICE D'UN VIN

Le résultat est là. Château Bouscaut présente des vins plus structurés, plus en longueur, offrant à la fois une belle puissance aromatique et la finesse de tanins souples et veloutés. Avec de très beaux millésimes 2005 et 2010, « pour les rouges très axés sur les fruits mais sans aucune agressivité », quand, en blanc, « 2012 révèle le plus d'éclat, une belle fraîcheur, tout en rondeur ». Quelques-uns des millésimes que Laure Laborde propose lors des dégustations qui se déroulent dans deux salles réservées et spécialement aménagées. Contrastant avec la pierre blonde et les douelles patinées par les années, l'aménagement intérieur s'entoure de noir mat dont on imagine qu'il n'est pas sans rappeler l'écrin abritant de prestigieux flacons. Nul doute qu'il plonge les dégustateurs dans une atmosphère apaisée et privilégiée. C'est également dans ce cadre que se sont déve-





La propriétaire, Sophie Lurton, et son mari Laurent Cogombles



Depuis quatre ans, le chai du grand cru est ouvert au public

« Dès la première fois, j'ai été éblouie par ce lieu, un ressenti fort pour son potentiel », se souvient Sophie Lurton-Cogombles

loppées les initiations à la dégustation, les ateliers d'assemblages de cépages et les accords vins et fromages. À moins que vous n'optiez pour la formule découverte du château avec repas, pour laquelle Sophie Lurton-Cogombles a confié les cuisines à Christophe Jean. Avec son entreprise, Grandes Tables, il a développé un service de cuisine gastronomique à domicile et s'est peu à peu spécialisé dans les tables de châteaux du Bordelais. Ce qui, assure-t-il, l'amène à « ne jamais perdre de vue [qu'il] travaille pour ne pas faire oublier un vin ». Son expérience dans les plus grandes maisons (Georges Blanc, Troisgros, Thierry Marx ou encore Alain Ducourner) comme la méticuleuse

technique acquise après dix années passées entre Thaïlande, Chine et Japon permettent à cet enfant de Cestas – dont les grands-parents habitaient Cadaujac, justement – de présenter une cuisine raffinée, audacieuse et toute en équilibre. « On peut avoir fait le tour du monde, l'Aquitaine reste formidable à mes yeux, car on y trouve tous les produits dont un chef peut rêver. » Même si la propriétaire de Château Bouscaut aime, elle, mettre en avant les influences asiatiques de la cuisine du chef. « Ces notes parfumées mais pas trop épicées fonctionnent très bien avec nos vins, surtout les blancs », s'enthousiasme-t-elle. Cette approche complémentaire entre les vins de

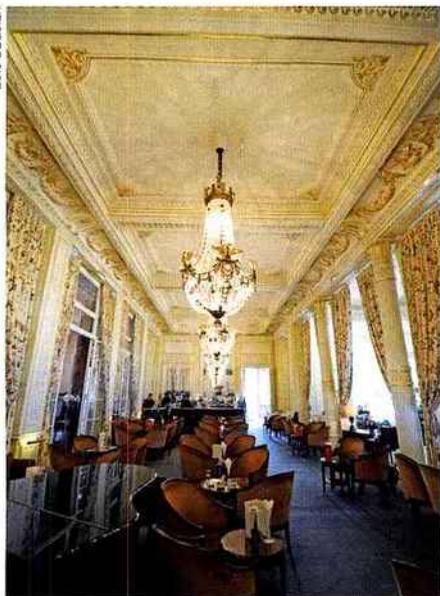
la propriété et la gastronomie, Sophie Lurton-Cogombles l'avait déjà expérimentée avec le chef bordelais Aurélien Crosato. Pour une collaboration ayant alors donné lieu à l'élaboration d'un livret de recettes autour de six millésimes majeurs du Château Bouscaut. Un partenariat toujours actif qui conduira d'ici à cet hiver à la présentation d'une gamme de plats cuisinés en bocaux, là encore intimement liés aux vins. De quoi prolonger le plaisir de cette découverte œnologique et gourmande à domicile...

**Fertile pomme de terre**

Pascal Pressac,
La Grange aux Oies, Château de Nieuil, 16270 Nieuil.
Tél. 05 45 71 81 24.
www.grange-aux-oies.com

Réveillon de rêve au Palais

Hôtel du Palais,
1, av. de l'Impératrice, 64200 Biarritz.
Tél. 05 59 41 64 00.
www.hotel-du-palais.com



L'Hôtel du Palais de Biarritz

Redécouvrir Nicolas Magie

Le Saint-James,
3, place Camille-Hostein, 33270 Bouliac.
Tél. +33 5 57 97 06 00.
www.saintjames-bouliac.com.
Menu du déjeuner (entrée, plat, dessert et deux verres de vin) : 55 € par personne.
Dîners à partir de 70 €.

Un poulet aux petits oignons

La Ferme de Tauziet,
lieu-dit Tauziet, 40630 Sabres.
Tél. 05 33 13 00 00. www.lafermedetauziet.fr

Franck Descas,
L'Atelier de Franck, 80, quai des Chartrons,
33300 Bordeaux.
Tél. 05 57 87 67 72.
www.latelierdefranck-bordeaux.fr

Les confidences de Philippe Etchebest

La Quatrième Mur,
5, place de la Comédie, 33000 Bordeaux.
Tél. 05 56 02 49 70.
www.quatrieme-mur.com

Le chocolat fait la cuisine

Le Pressoir d'Argent,
Grand Hôtel de Bordeaux, 2-5, place de la Comédie,
33000 Bordeaux.
Tél. 05 57 30 43 04.
www.ghbordeaux.com/fr/le-pressoir-d-argent

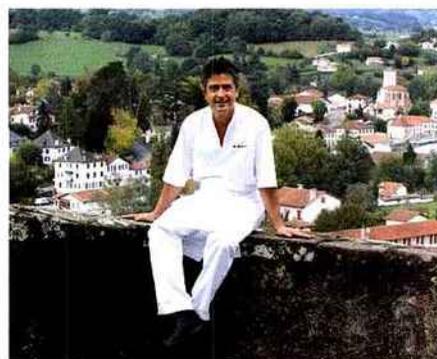
Thierry Marx,
Hôtel Mandarin Oriental, 251, rue Saint-Honoré,
75001 Paris.
Tél. 01 70 98 73 00.
www.mandarinoriental.com/paris

L'Amphitryon,
46, cours Joffre, 40100 Dax. Tél. 05 58 74 58 05.

Le Bœuf sur la Place,
41, place de la V^e-République, 33600 Pessac.
Tél. 05 56 15 09 10.
<http://www.leboeufsurplace.net/>

Philippe Arrambide, le sage

Hôtel des Pyrénées,
10, place du Général-de-Gaulle,
64220 Saint-Jean-Pied-de-Port.
Menus à 42, 72 et 110 €. Carte : 80-120 €.
Tél. 05 59 37 01 01.
www.hotel-les-pyrenees.com/fr/

**CARNET
D'ADRESSES**

Philippe Arrambide

Un vin, un nom, un grand cru : Bouscaut

Château Bouscaut,
1477, av. de Toulouse, 33140 Cadaujac.
Tél. 05 57 83 12 20.
www.chateau-bouscaut.com

Grandes tables par Christophe Jean
www.grandestables-cj.com.
Christophe Jean, tél. 06 52 39 20 81.
jeancuisine@gmail.com

Les étoiles du berger

L'Étape du berger,
Le Tourmalet, 65200 La Mongie.
Tél. 05 62 91 95 44. www.restaurant-tourmalet.com



L'Étape du Berger à La Mongie