

L'envolée de Cantemerle



Si Cantemerle tient une place à part dans le cœur de bien des amateurs de bordeaux, ce n'est pas seulement parce que ce château occupe une position particulière, à l'avant-poste du Médoc, en (bonne) compagnie d'Agassac, La Lagune, Malleret ou Poujeaux. Cela pourrait suffire, tant elle a de cachet, cette petite région de transition, où la vigne partage le droit de la terre avec les forêts et les prairies. C'est déjà la campagne, mais pas encore la mer de vignes. Cette mixité donne de l'humanité. Et, quand le visiteur franchit les grilles de Cantemerle, ce n'est pas dans une propriété viticole qu'il peut penser entrer, mais dans un vaste parc arboré. Les allées de Cantemerle mènent au château sans voir d'autres ceps que les homophones qui poussent, l'automne, au pied des grands chênes.

Autour de cette maison noble, comme l'on disait au xvi^e siècle, 200 hectares s'étendent, dont la moitié de vignes – toute la palette médocaine. Mais ici, la démesure devient mesure et cela fait le charme singulier de ce domaine familial. Prenez le cuvier

ultramoderne dont s'est doté l'été dernier Cantemerle après trois années de grands travaux. Avec ses 10 000 mètres carrés, son chai capable d'accueillir 2000 barriques, ce bâtiment technique construit à l'arrière du château, en bord de vignoble, a tout pour impressionner. Pourtant, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, il n'est qu'harmonie, à l'image des vins du domaine, a fortiori les plus récents,

élaborés par Laure Canu. En attendant le prometteur 2025, Cantemerle 2022 est un modèle de grâce, expressif mais distingué, un vin charnu, aux tanins enveloppants, mais à la signature saline raffinée.

—
Château Cantemerle, haut-médoc 2022,
31,90 €. wineandco.com

**Le château
Cantemerle,
en haut-médoc,
s'est doté
d'un cuvier
ultramoderne
mais tout
en charme et
en harmonie, à
l'image des vins
du domaine.**

Château Cantemerle, immersion sensorielle dans le Médoc

Un nouveau chant s'élève à Cantemerle, réveillée de sa torpeur par Laure Canu. Une allée ombragée mène à la propriété harmonieusement transfigurée, comme un hameau cerné par 100 hectares de vignes, 100 hectares de bois et prairies et 30 hectares de parc. Ponctué de créations végétales (tunnel en bambou, labyrinthe, voûte fleurie...), c'est un trésor pour les nouveaux ateliers « Nature et Bien-être » et pour déambuler sur le sentier de la biodiversité à la découverte des 150 espèces de faune et de flore de la propriété. Une balade dans le parc avec une herboriste fait découvrir les vertus médicinales ou culinaires des plantes, chacun préparant son infusion de saison à base de plantes fraîches à l'issue de la visite. Inédites, franchement originales : les séances de shinrin yoku, une pratique inspirée de la thérapie japonaise d'immersion sensorielle dans la nature. Vous n'enlaczerez pas des arbres en leur murmurant des mots doux, mais vous serez en immersion sensorielle, attentifs aux moindres jeux d'ombre et de lumière dans les feuillages, à l'incroyable palette des verts, aux branches qui craquent, au sifflement de la brise, à la tendreté d'une jeune pousse, à la douceur d'une mousse ou à la rugosité d'une écorce, aux parfums de la terre. Une praticienne certifiée vous accompagne dans ce lâcher-prise. Vous voilà prêt pour une dégustation de vin en pleine conscience.

À savourer : Château Cantemerle 2025, le premier millésime bénéficiant de la précision du nouveau chai, des fruits croquants, une touche florale, parfaitement équilibré.

À faire : Balade herboristerie (2 heures), séance de shinrin yoku (3 heures).

D2, route de Pauillac, 33460 Macau