

Château Haut Condissas 2014

Le vin de garage qui coiffe les grands crus classés de Bordeaux ! Ce château est devenu en vingt ans une référence en Médoc, ce genre de pépite au rapport qualité/prix imbattable et au caractère impressionnant. Arrivé devant certains premiers grands crus classés de Bordeaux ou des références de Pomerol lors de dégustations à l'aveugle, Haut Condissas est l'initiative d'un homme ambitieux et visionnaire : Jean Guyon. Retour sur cette réussite autour de la dégustation du millésime 2014, mis en avant cette semaine.

Jean Guyon, des 2 hectares de passion à l'empire bordelais

Architecte d'intérieur, propriétaire de galeries d'art, Jean Guyon est un homme élégant et raffiné. Après avoir été diplômé de l'école Boule, il devient l'un des décorateurs les plus en vue à Paris mais aussi dans le monde entier.



Jean Guyon, l'homme aux manettes du Château Haut Condissas.

Passionné par le vin, il ne résiste pas lorsqu'on lui propose de racheter deux hectares de vignes dans le Médoc. Surface qui est, sur la rive gauche bordelaise, minuscule. Mais qu'importe, Jean Guyon y fera un vin pour ses amis. Un bon vin puisque ces vignes regardent la Gironde, gage des meilleurs terroirs. L'histoire débute, ce parisien vient d'acheter le Château Rollan de By. L'homme est exigeant et sans attendre les vins qui sortent du chai sont de très belle facture. Petit à petit, Jean Guyon réussit à racheter des hectares de vignes adjacents permettant de faire grossir la surface du Château. Le doigt s'est pris dans l'engrenage et le propriétaire au jeu.





Les vignes qui entourent le domaine de Jean Guyon.

Les années passent et le Château Rollan de By devient une référence en Médoc de par sa qualité indéniable mais aussi par son prix très contenu. En 1995, l'oenologue du Château informe son propriétaire qu'il pense être arrivé à tirer le meilleur de la qualité du terroir, il sera difficile de faire mieux. Jean Guyon est un perfectionniste, se sentir limité le rend claustrophobe, il décide alors de sélectionner les meilleures parcelles afin de faire un très grand vin. Ce sera Château Haut Condissas. La réussite est totale, mais nous verrons plus bas les raisons de celle-ci. Confirmé par ses choix, Jean Guyon devient l'un des propriétaires bordelais les plus respectés malgré des positions tranchées comme sortir de la classification des Crus Bourgeois par exemple, ou dénoncer un entre-soi de la place de Bordeaux gênant pour l'évolution des vins selon lui et c'est donc naturellement qu'il décide d'agrandir son vignoble en rachetant diverses propriétés. Aujourd'hui, c'est un total de 185 hectares qui appartiennent à Jean Guyon, produisant des vins reconnus de tous et lui ayant permis d'obtenir le respect de tous ses pairs. Mission réussie, chapeau Monsieur !

Château Haut Condissas, l'ambition des grands.

C'est donc en 1995 que Jean Guyon décide de sélectionner quelques hectares afin d'élaborer un très grand vin. Décennie durant laquelle la notion de « vins de garage » apparaît rive droite notamment et qu'il va prendre à son compte dans la philosophie de Haut Condissas.



Le Château Haut Condissas.

Petite production, mais des moyens dignes des premiers grands crus classés dans la création de ce flacon. Tout est mis en oeuvre pour extraire la quintessence des raisins, à la vigne comme dans le chai. L'ADN du vin selon son créateur est fidèle à ce qu'il aime et à sa philosophie. Une accessibilité dès la jeunesse du vin, mais avec une structure et un potentiel égalant les plus grands. Une chose nous surprend dès lors, la majorité de Merlot. En effet, ce cépage se retrouve surtout sur la rive droite (Saint-Émilion et Pomerol notamment), laissant sa place au Cabernet Sauvignon sur la rive gauche. Ce choix s'explique par la volonté d'une aromatique sur le fruit plus que sur la structure pour rendre au vin une suavité charmante. À noter aussi, la présence importante du cépage Petit Verdot, apportant pour sa part les épices et une mâche. L'art de l'assemblage est comme l'assaisonnement en gastronomie, tout doit être pensé afin d'enrichir la finalité.

Le succès est total et ne se fait pas attendre. Joueur, Jean Guyon aime présenter son vin à l'aveugle, notamment lors de dégustations de professionnels. Il n'est pas rare de voir arriver le Château Haut Condissas devant des célébrités comme Petrus (pape du Merlot s'il en est un), Lafite Rothschild ou Château Palmer par exemple. Le classement de 1855 étant figé, c'est par ce moyen que l'on peut juger de la véritable valeur des vins actuellement. La dégustation à l'aveugle ne peut tromper.



Les différents millésimes du Château Haut Condissas.

Il va sans dire que Château Haut Condissas est une référence à avoir dans une cave, pour un prix contenu et un plaisir indéniable. Accessible dans sa jeunesse avec une grande capacité de garde, cela permet de trouver toujours une plage de dégustation optimale. De plus, le style est résolument moderne ce qui, dans une période où Bordeaux peut parfois avoir une image vieillissante, rend ce vin à la portée gustative du plus grand nombre !

Le vin de la semaine : Château Haut-Condissas 2014



Haut Condissas 2014 60% merlot 20% petit verdot 10% cabernet sauvignon 10% cabernet franc.

Ce millésime a la particularité d'être très accessible maintenant. Année un peu boudée et passée sous les radars, 2014 nécessitait un grand travail à la vigne afin de sortir des beaux vins. Effectivement, août a été pluvieux, mais septembre magnifique, il fallait donc attendre un peu avant de vendanger afin d'avoir une maturité optimale mais aussi avoir une récolte saine sans maladie cryptogamique. Exercice d'équilibriste pensez-vous ? Qui vous a laissé penser que vigneron était un métier simple ?

La présence en grande majorité de Merlot offre à Haut Condissas 2014 une très grande expression aromatique. Le nez est charmeur, sur les fruits rouges confiturés, le pruneau, la confiture de framboise accompagnés par un léger boisé dû à l'élevage. La bouche quant à elle est suave, gourmande avec un très bel équilibre. Les tanins sont parfaitement fondus et de très grande qualité. La finale montre légèrement des notes giboyeuses qui laisse présager d'une très belle évolution dans le temps.

Un bordeaux de grande cour, avec de la classe mais sans aucune pudibonderie !

Prix : 48€

[LE SITE DES DOMAINES ROLLAN DE BY](#)

Vous pouvez retrouver Valentin Cotton sur Instagram [@Winetry](#)