

Spécial vins

Dompierre, le petit dernier en pauillac



Renaud Belleville • 02 septembre 2015 à 15h04

Un viticulteur libournais crée un nouveau château en Médoc



Partager mon Opinion



Le château Dompierre est installé dans une noble demeure directoire de Saint-Laurent-Médoc. © DR

Abondance de biens ne nuit pas. Abritant trois des cinq premiers grands crus classés du Médoc en 1855 et douze des dix-huit cinquième crus, l'appellation pauillac peut encore susciter des créations un siècle et demi après sa consécration. Michel Aroldi, quinquagénaire né à Libourne, dirigea pendant vingt ans le château Plain Point à Fronsac. Attiré par le vent du large, il décida, il y a tout juste de deux ans, d'acquérir des vignes sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde. Ayant vendu les 35 hectares de Plain Point à une Chinoise, il pouvait acquérir une dizaine d'hectares dans le Médoc dont quelques uns dans la prestigieuse appellation pauillac sur le plateau de Saint-Lambert qui abrite notamment les vignes du mythique Château Latour et des célèbres seconds crus Pichon Longueville Baron et Comtesse.

Fort de son expérience, Michel Aroldi a décidé de pratiquer l'agriculture raisonnée et un élevage de dix-huit mois en fûts de chêne dans son nouveau chai équipé de douze cuves. Son domaine est composé à 85% de cabernet sauvignon et 15% de merlot pour la partie en appellation médoc, au nord de l'estuaire, vers Saint-Christoly qui produit La Croix Dompierre et à 95% en cabernet pour l'AOC pauillac qui donne le Dompierre.

Le château Dompierre, installé dans une noble demeure directoire de Saint-Laurent-Médoc vient de commercialiser son premier millésime, le 2013, mis en bouteille ce printemps, sans collage ni filtration. La production comprend 30 000 bouteilles de médoc et 10 600 de pauillac. Etant donné sa vinification soignée et originale ainsi que son élégance, le vin que l'on peut trouver sur les cartes de grands restaurants est vendu aux particuliers au prix de 55 euros pour le pauillac et 18 pour le médoc.

le journal**du****Médoc**

1 € 60

N° 961 - vendredi 5 février 2016

14-16, rue Camille-Maumey - 33112 SAINT-LAURENT-MÉDOC

le journal du Médoc
vendredi 5 février 2016**L'essentiel de la semaine**

9

VITICULTURE. Les vins de Michel Aroldi, propriétaire du château Dompierre à Saint-Laurent-Médoc, font partie de la carte du restaurant de la Présidence de la République, au palais de l'Élysée.

Château Dompierre est servi à la table du palais de l'Élysée



Michel Aroldi et Virginie Routis, sommière de l'Élysée, dans les caves du palais présidentiel.



Le couple Aroldi (à droite) accueille le maire de Saint-Laurent Jean-Marie Féron et son adjointe Jeany Fisher lors de l'inauguration des chais. PHOTOS DR

✓ Ann MERKELBAG

Depuis longtemps, les vins de Michel Aroldi trônent sur les plus belles tables. Les vins de château Dompierre, propriété de Saint-Laurent-Médoc, ont été ainsi sélectionnés par Virginie Routis, sommière du Palais de l'Élysée pour le restaurant de la Présidence de la République. Dompierre Pauillac 2013 a tout récemment été servi lors de la COP 21, la conférence internationale sur les changements climatiques qui a rassemblé 195 pays à Paris. Michel Aroldi a même pu visiter les caves avec Virginie Routis. Un moment privilégié qu'il savoure encore.

Quand Michel et Jocelyne Aroldi accueillent un visiteur du haut des marches de leur belle demeure de Dompierre, dans la campagne de Saint-Laurent-du-Médoc, c'est toujours à bras ouverts. Il a immédiatement l'impression qu'il va y passer un moment chaleureux. Les verres sont déjà prêts sur la table côté salon et la grande cuisine sent bon le pot-au-feu. Car on reçoit sans chichis chez les Aroldi, « comme à la maison » : c'est généreux. Et les deux grands chiens de chasse, couchés confortablement sur l'immense tapis de l'entrée, accentuent cette impression.

C'est en 2013, après vingt ans passés au château Plain-Point

(vendu à une propriétaire chinoise) à Fronsac que Michel et Jocelyne Aroldi décident de traverser le fleuve à la recherche des meilleurs terroirs au service du cabernet-sauvignon : « les raisins proviennent de différentes parcelles situées le long de l'estuaire sur de magnifiques croupes graveleuses. Nous sommes à la recherche de cette belle promiscuité entre la grave et la rivière », explique Michel Aroldi. Les parcelles de vignes se situent à Pauillac, secteur de Saint-Lambert, pour le Dompierre Pauillac et à Saint-Christoly-de-Médoc et Saint-Seurin-de-Cadourne pour les deux Médoc, Les Charms Dompierre et La Croix Dompierre. Les raisins

sont vendangés à la main puis sont envoyés en cuves bois après tri optique.

Le chai de vinification comprend une douzaine de cuves dont dix cuves en bois de chez Nadalié. Ce chai a été conçu dès l'arrivée du couple Aroldi pour y recevoir le premier millésime : « Les vins élaborés se distinguent depuis toujours par une notion et un esprit de pureté. Les fermentations interviennent sous l'effet des levures naturelles et les marcs sont immergés 24 heures/24 durant toute la durée de la fermentation grâce à une technique propre ne nécessitant aucun remontage. Le geste du vigneron est au service de la

délicatesse du fruit et de la caresse des tanins », raconte Michel Aroldi. La devise de Dompierre s'inscrit ainsi sur chaque bouteille : « Le terroir est la plus belle alchimie entre la terre, le ciel et l'homme. » Jean-Pascal Paubert, maître sommelier, ancien président des Sommeliers d'Aquitaine est élogieux, particulièrement pour le Pauillac : « Au premier nez, on sent les fruits noirs, la cerise noire et la baie de cassis. Au deuxième nez, on trouve une belle concentration, de l'élégance avec des fruits noirs qui apportent de la souplesse. En bouche, l'attaque est riche, pleine et puissante ; le milieu est élégant, équilibré et au final, c'est l'expression d'un grand cépage sur un grand terroir ».

Quand les convives se retrouvent autour de la grande table en chêne, Hugo, 19 ans, n'est jamais loin. Il observe et s'implique déjà. Michel Aroldi veut en effet transmettre son savoir et sa passion à son fils : « Mon père m'a permis d'être ce que je suis », se rappelle-t-il. « Et c'est ce que je veux faire avec mon fils. Je veux que lui aussi soit lui-même et ne vive pas dans mon ombre. » Alors, Jocelyne et Michel Aroldi, amoureux de moto (ils ont chacun la leur), prendront un peu plus le temps de s'offrir des escapades et parcourir les routes de France. ■