

Martine PALAU

par Brigitte DUSSERT



Elle est charmante, chaleureuse et talentueuse, ce qui n'est pas rien. Martine Palau a fêté son trentième millésime au Château Laroche, dans cette superbe propriété où elle élève plusieurs cuvées de son Premières-Côtes-de-Bordeaux (Laroche Bel Air...), qui prouvent qu'ici, on est aussi capable, comme dans des crus beaucoup plus réputés, de faire de grands vins en respectant son terroir, sans "tricheries" œnologiques comme on en trouve, hélas, un bon nombre dans sa région. Elle réussit le même pari avec son Saint-Émilion Grand Cru, où, c'est naturel chez Martine Palau, l'élégance domine et fait la différence.



"Le Château Laroche a la chance de posséder un terroir diversifié, explique-t-elle, un sol argilo-calcaire avec des graves fines silicieuses, des sols chauds sur de hauts coteaux où s'épanouissent à merveille les raisins. C'est ce qui fait sa richesse. Nous avons beaucoup investi dans l'amélioration de nos installations. Le matériel performant apporte un "plus" incontestable mais faut-il encore savoir ensuite adapter sa vinification en fonction des millésimes. Pour les vins blancs, il y a eu ces dernières années, une évolution fantastique dans la vinification avec, entre autres techniques, la macération pelliculaire, ce qui donne des vins gras et aromatiques. Mais avant tout je suis vigilante quant à la qualité de la vendange, on ne peut pas tricher avec la nature, sans bons raisins, on ne peut pas produire de bons vins."