



VIN LA RUPTURISTE DE SAUTERNES

Avec son N° 5 du Château Siglas Rabaud sans soufre, Laure de Lambert Compeyrot fait souffler un vent de fraîcheur sur l'appellation.

Fut un temps où le sauternes se vendait mieux. Mais la peur irraisonnée des liquoreux et de leur charge sucrée est passée par là : le noble blanc est moins à la mode. Il y a sept ans, Laure de Lambert Compeyrot, directrice générale de Château Siglas Rabaud, propriété de 14 hectares productrice d'un sauternes d'une finesse rare, décidait d'élargir sa gamme et de l'adapter à une demande renouvelée. « *Je voulais aussi une cuvée qui corresponde à mes propres goûts, dans l'esprit d'un puligny-montrachet, en particulier celui produit dans le climat Les Pucelles. Car j'ai eu des expériences formidables avec ces crus bourguignons à la fois briochés et formidablement raffinés.* » La base de son travail repose sur le sémillon : « *C'est dans ce cépage que je trouve la profondeur, la distinction, la saveur, bref, le vrai potentiel du vin.* » Pour l'aider dans ses recherches, dès 2013, elle fait appel au vigneron Jacques Lurton, lui-même producteur

d'un 100 % sémillon sur l'île Kangourou, au sud de l'Australie. « *Jacques Lurton nous a apporté sa vision du nouveau monde, sans tabous, son savoir-faire, son expérience, précieuse quand on souhaite faire les choses de façon différente...* » Elle crée La Sémillante de Siglas, un blanc sec sémillon, dont elle produit 10 000 bouteilles chaque année. « *Et puis, j'ai aussi souhaité un vin sans soufre. Nous avons lancé le N° 5 du Château Siglas Rabaud – c'est le cinquième vin du château –, un bordeaux blanc 100 % sémillon botrytisé (dont les grains de raisin sont cueillis quand ils sont asséchés par le champignon botrytis ndlr), avec un peu plus d'alcool et de sucre que la Sémillante.* » Un cru à boire dans l'année, aux arômes d'agrumes, d'une superbe fraîcheur, harmonieux et « *très drinkable, comme disent les Anglais* ». D'un prix abordable (17 €), on le retrouve vite à la carte des bistrots chics et branchés. Un succès. « *Bordeaux a toujours bougé, s'est sans cesse remis en cause. Il ne faut surtout pas rester statique quand le consommateur manifeste de nouvelles attentes.* » Comme quelques autres, Laure de Lambert Compeyrot démontre que le secteur viticole se nourrit lui aussi d'innovation.

(www.chateau-siglas-rabaud.com).