



FOI DE **VIGNERON**

Château de Chambert

Appellation Cahors

De la gourmandise au pays du malbec

Après avoir bien réussi dans les logiciels de test pour les circuits électroniques, Philippe Lejeune décide de prendre une nouvelle orientation et de s'intéresser au vin. Sa première société, Galaxy Semiconductor, date de 1987. Il l'a créée après un stage d'étudiant à Boston, chez Teradyne. Vingt ans plus tard, il rachète le Château de Chambert dans l'appellation Cahors, mais il ne compte pas en faire une danseuse. De fait, il s'investit beaucoup dans cette propriété de 90 hectares, dont 60 hectares plantés. Elle est située sur un coteau calcaire qui apporte fraîcheur et acidité à ses vins. Il se fait conseiller par Stéphane Derenoncourt.

« Avec le Château de Chambert, j'ai trouvé un domaine à fort potentiel, un peu endormi,

spécialiste du cépage malbec et chargé d'histoire », explique Philippe Lejeune. Pendant la Révolution française, le Château de Chambert était vendu dans toute l'Europe. Aujourd'hui, Philippe Lejeune propose six vins, trois vins gourmands, deux vins sérieux et un vin de dessert, le Rogomme (baie de malbec chauffée puis mutée à l'alcool).

On peut commencer un repas par les vins gourmands, avec d'abord un rosé de saigné à 5,50 euros (80 % malbec, 20 % merlot) qui affiche une belle couleur grenadine,

puis le Fruité Intense 2008 (70 % malbec et 30 % merlot, vinifié en cuve, 7 euros) ou le Château de Chambert Cahors 2008 (85 % malbec) qui est élevé – légèrement – en bois (12 euros). Le nec plus ultra et le Château de Chambert Cahors Grand Vin 2007 (23 euros). On plonge avec délice dans la structure, les fruits noirs, les épices et l'intensité. Puissant et minéral, il reste frais.

PASCAL BOULARD

*Chambert vignobles, les Hauts Coteaux. 46700 Floressas.
Tél. : 05.65.31.95.75*



DR