

CHÂTEAU DE FARGUES**La folle ambition des Lur Saluces à Sauternes***Hélène Farnault**François Poincet*

Quelle extravagance que le vin de Sauternes, trésor vivant, roi des vins et vin des rois ! Sa dégustation est un instant d'exception, elle incite au recueillement, offre une expérience inoubliable, conduit à l'« apothéose du goût » selon Frédéric Dard. Cette extravagance est assumée jusqu'à l'extrême au **Château de Fargues, propriété de la famille Lur Saluces**, où l'on vendange grain par grain le raisin botrytisé par la nature.

En conséquence, le rendement est dérisoire : en moyenne, un verre par pied ! Et la vendange qui ne garantirait pas l'excellence du millésime n'est pas mise en bouteilles. Cette exigence, dans le vignoble comme au chai, ne relève-t-elle pas plus de l'art que de l'alchimie ?

Alexandre de Lur Saluces, son fils Philippe, sa belle-fille Charlotte, et avec eux François Amirault, responsable d'exploitation, mènent une croisade rétablir le sauternes à son rang suprême et affirmer sa rareté comme sa modernité.

La forteresse de Fargues, fidèlement restaurée, est aujourd'hui un lieu d'échanges culturels où l'on vient goûter les alliances méconnues de ses arômes variés avec des mets choisis. Au-delà des idées préconçues, réussir un accord mets et vins de Sauternes, c'est respecter l'équilibre des saveurs en contrebalançant subtilement la sucrosité du vin, c'est jouer sur l'harmonie ou oser de savants et savoureux contrastes. **Des chefs étoilés (Christophe Bacquié, Enrico Bartolini, Éric Briffard, Frédéric Doucet, Alain Dutournier, Michel Guérard, Jean-Michel Lorain, René et Maxime Meilleur, Bruno Oger, Guy Savoy, Christian Têtedoie, Benjamin Toursel, John Williams et Arkadiusz Zuchmanski)** accompagnent l'ambition des **Lur Saluces** en présentant dans ce livre des recettes de poissons, crustacés, volailles, viandes blanches, légumes et fruits exotiques... auxquelles ils associent la complexité des grands sauternes.

HELENE FARNAULT. Après des études de lettres et sémiologie, **Hélène Farnault** a d'abord enseigné, puis a été chargée de communication. Au ministère de la Culture et de la Communication, durant plus de treize ans, elle a été responsable du dispositif des Maîtres d'art. Elle continue de faire connaître les savoir-faire français à travers des livres et des expositions : *Métiers d'art, l'excellence française* et *Métiers d'art de la mode* (Éditions du Chêne, 2011 et 2014), *Vin, métiers d'art et art de vivre* (Glénat, 2017), *Fashion. Art et nature chez Oscar Carvallo* (Skira, 2020).

FRANÇOIS POINCET OCCIT' MEDIA (PHOTOGRAPHE). Les photos de **François Poincet** rendent volontiers hommage à ceux qui font le vin dans l'ombre. Il a été reporter photographe de l'agence Sygma pendant quinze ans, puis a fondé à Bordeaux l'agence Occitmedia en 1994. La presse de la vigne, du vin, de la gastronomie et du tourisme publie ses images, en France comme à l'étranger – *Wine Spectator, Decanter, La Revue du Vin de France, Planet Vins et Spiritueux, Vigneron, 3 Étoiles*. Elles illustrent également les supports de communication des grands crus classés comme des structures institutionnelles du Bordelais.

À PARAÎTRE LE 23 NOVEMBRE 2022 CHEZ GLÉNAT

COLLECTION LE VERRE ET L'ASSIETTE - 224 pages. Format : 215 mm x 288 mm. Façonnage : cartonné. Prix public TTC : 39.95 €

CONTACT PRESSE : Romane Dargent – romane.dargent@glenat.com – Tél. 0643247690

