

Visite œnologique à SAINT-EMILION

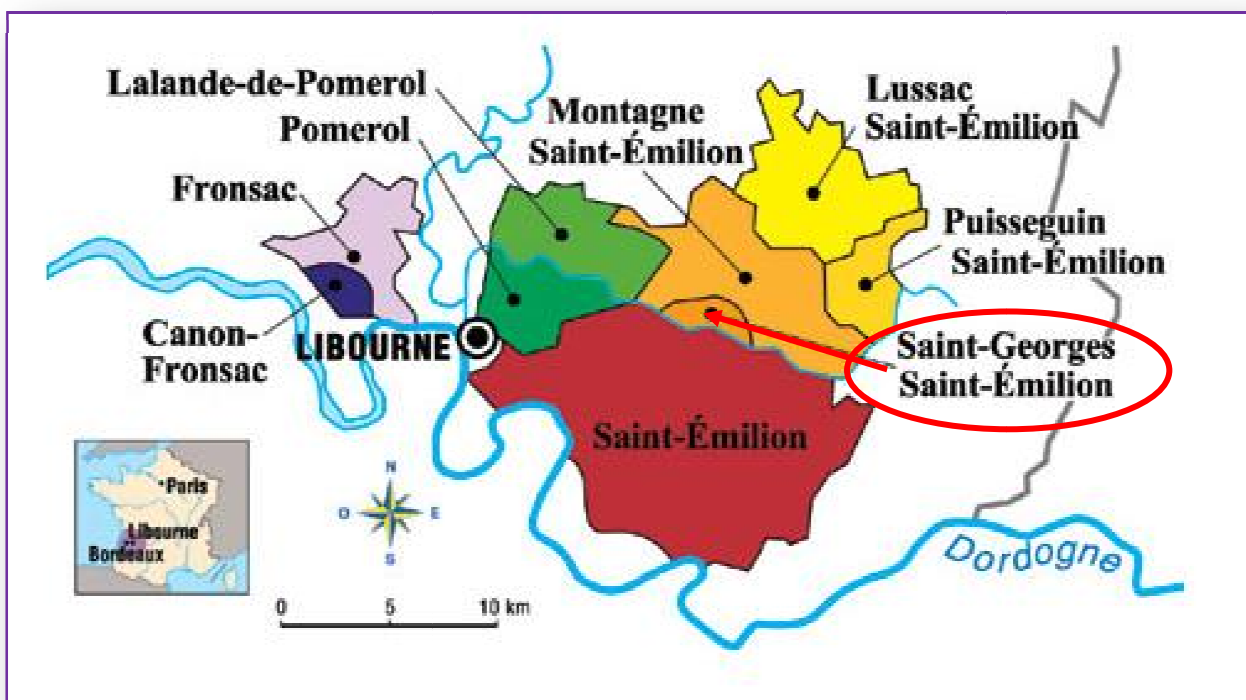
le mercredi 31 mai 2017

Jean-Luc MARTIN, qui connaît très bien cette région - il a animé un atelier sur les vins de Fronsac et nous a fait découvrir lors d'une sortie l'an dernier le Château de La Rivière (Fronsac) et le Château Haut-Chaigneau (Lalande de Pomerol) – nous a préparé une visite en 4 temps :

- le matin : découverte du Château Saint-Georges,
- à midi : repas dans un restaurant gastronomique,
- en début d'après-midi : dégustation de la production des vignobles Mérias (Château Cadet-Pontet et Château Cadet-Peychez),
- enfin, visite de la cité de Saint-Emilion.

A 3 km de Saint-Emilion, sur la plus haute colline de l'appellation **Saint-Georges-Saint-Emilion** se dresse le **château Saint-Georges**.

C'est sous un soleil matinal que nous nous retrouvons devant cette imposante et élégante bâtisse édiflée au fil des siècles au milieu d'un domaine viticole de 45 ha d'un seul tenant exposé au midi, sur la commune de Montagne.



L'histoire du château Saint-Georges remonte à l'époque gallo-romaine. Des fouilles effectuées au milieu du 19^{ème} siècle révélèrent une imposante villa que certains attribuent à Ausone, le poète devenu proche conseiller de l'Empereur Gratien.

Plus tard, vendu par Henri IV, le domaine fut la propriété pendant plus d'un siècle de la famille Rabar qui s'illustra notamment à Marignan.

C'est en 1772 que le Château Saint-Georges fit peau neuve grâce à l'architecte **Victor Louis**, connu pour avoir aussi édifié le Grand Théâtre de Bordeaux. Il fut reconstruit dans un style néo-classique (colonnes ioniques à volutes, escalier à 2 volées, pots à feu ...) tout en conservant les quatre tours d'angle de l'ancienne forteresse médiévale.



En 1891, Pétrus Desbois, nouveau propriétaire, reconstitua le vignoble qui avait été décimé par le phylloxéra en greffant des plants français sur des racines américaines. C'est la 3^{ème} génération qui est aux commandes aujourd'hui.

En 2013, Jean-Philippe Janoueix a rejoint la famille Desbois comme copropriétaire.

L'élaboration d'un nectar :



Sur un **terroir** argilo-calcaire, le vignoble (5 000 pieds/ha) est conduit de façon raisonnée depuis quelques années : enherbage des rangs, effeuillage et vendange en vert en été.

L'**âge moyen** de la vigne est de 35 ans (5 à 6 ans pour les jeunes plants près de la rivière ; 50 à 60 près du Château).

C'est **Michel Rolland**, un des *œnologues* les plus en vue du Bordelais qui conseille le Château Saint-Georges.

Après une sélection manuelle sur tables de tri vibrantes, commence la **vinification** :

- Macération pendant 3 jours à froid (2/3 de jus ; 1/3 de chapeau)
- Fermentation alcoolique avec régulation thermique (21 à 28°) et remontage 2 à 3 fois par jour
- On obtient ensuite un vin de goutte et un vin de presse. [Le résidu de presse du chapeau est distillé (parfumerie ...)]
- qui partent en cuve thermo régulée (fermentation malolactique) puis en barriques (12 à 14 mois) fin décembre début janvier avec un ouillage toutes les deux semaines. A cause de la « part des anges », on ajoute environ 25 cl par barrique jusqu'au printemps ; 50 cl en été.
- Remarque importante : la vinification est faite non seulement par cépage mais aussi par parcelle, ce qui permettra un assemblage des plus précis !
- Au printemps de l'année suivante, c'est le moment décisif de l'assemblage puis, en mai, c'est la mise en bouteilles (bouchons de liège du Portugal) avec la même étiquette depuis 1924 !

La **vente** se fait à 75% aux particuliers, en France et les 25% restants partent à l'exportation.

Remarque : **les tonneliers** sont tous aquitains avec une particularité cette année : un test est réalisé avec un bourguignon.



Les vins :

Château St Georges

C'est le premier vin du Château Saint-Georges qui représente 87 % de la production du château.

Cépages : Merlot 80 % – Cabernet franc 10 % – Cabernet Sauvignon 10 %

Elevage : 12 à 14 mois en barriques de chêne français, 30 à 40 % de barriques neuves selon les millésimes.

Fourchette de prix : De 22.50 € à 26.50 € TTC

Accord vin/mets : Macaronade aux cèpes et aux dés de foie gras frais poêlés, Rognons de veau en cocotte, Onglet de bœuf Charolais, Pintade aux cèpes, Carré d'agneau en croûte, Côte de bœuf du Bazadais

Nombre de bouteilles : 270 000 à 300 000 bouteilles environ chaque année.

La dégustation a ravi les collègues.



Si l'année 2014 est un peu jeune, l'année 2012 conquiert les amateurs d'un vin aux tanins adoucis.

L'année 2011 est unanimement saluée pour le remarquable équilibre entre puissance et élégance. On observe avec plaisir la robe prune, profonde et scintillante, si caractéristique du Saint-Emilion. Quelle explosion aromatique quand on approche le nez ! On reconnaît les cerises mûres, des épices douces voire quelques nuances de moka. En bouche, les tanins présents mais enrobés sont voluptueux. Quelle harmonie ! Quelle longueur en bouche ! Même si leur maturité optimum va de 2016 à 2020, voilà des vins qui peuvent se garder de 20 à 30 ans ... De jolis cadeaux en perspective ...

Trilogie du Château Saint-Georges (non dégusté)

Ce vin est créé en 1995 en l'honneur des 3 générations de vigneronns propriétaires depuis 1891. Il est élaboré avec une sélection de vieilles vignes de 100% merlot. L'élevage en barriques dure 18 mois avec 50% de barriques neuves. Seulement 4 000 bouteilles sont produites chaque année.

Château du Puy Saint-Georges (non dégusté)

C'est le second vin de la propriété. Son encépagement est de 100% merlot et est issu essentiellement de jeunes vignes. La production varie entre 20 000 et 50 000 bouteilles selon les années.



C'est à « L'Atelier de Candale », restaurant gastronomique au milieu des vignes, à Saint Laurent des Combes, que le groupe déjeune à l'intérieur car la pluie s'invite.



A 15h nous nous retrouvons au Château Cadet Pontet à Saint-Emilion.



Les vignobles, d'une surface totale de 9 ha à Saint-Emilion, appartiennent à M. MERIAS.

Ils se divisent en 3 parcelles qui produisent 3 vins Saint-Emilion différents:

Château :	Château Pontet	Château Cadet-Pontet	Château Cadet-Peychez
Appellation :	A.O.C. Saint-Emilion	Saint-Emilion Grand Cru	Saint-Emilion Grand Cru
Superficie :	2 ha	5,8 ha	1,25 ha
Sol :	argilo-calcaire et sablo-limoneux	argilo-calcaire exposé plein sud	argilo-calcaire
Cépages :	60% de Merlot, 30% de Cabernet Franc 10% de Cabernet Sauvignon	60% de Merlot, 30% de Cabernet Franc 10% de Cabernet Sauvignon	100% de Merlot
Age moyen :	25 ans	35 ans	45 ans
Vendanges :	Mécaniques Tri mécanique et manuel	Mécaniques Tri mécanique et manuel	Manuelles Tri mécanique et manuel
Vinification :	Cuves béton thermo régulées	Cuves béton thermo régulées	Cuves inox Thermo régulées macération à froid de 72 h
Elevage :	Cuves	18 mois en fûts de chêne 1/3 de fûts neufs avec ouillage	12 à 18 mois en fûts de chêne 70% de barriques neuves avec ouillage
Production :	20 000 bouteilles	30 000 bouteilles	6 000 bouteilles
Prix :	10 € millésime 2014	15,50 € millésime 2014 17,50 € millésime 2011	23 € millésime 2011 27 € millésime 2010



Le vignoble Mérias fait appel à divers tonneliers pour varier les arômes de bois : Breuil, Cadus, Remond, Orion, Radoux, Vicard, Saint Martin ...

Les Grands Crus sont remis en cuve pour l'assemblage final. Ainsi, le 22 juin 2017 seront mis en bouteilles les Grands Crus 2015.

Ici, une partie du chai d'élevage, ouvert sur la salle de dégustation.

Une dégustation de 5 vins nous a été offerte.



A.O.C. Saint-Emilion : millésime 2014.

Il présente une belle robe rubis, un nez ample et évoque des notes de fruits rouges.

La bouche révèle un caractère puissant, avec des tanins serrés dus à son jeune âge, mais avec un bel équilibre et une belle fraîcheur. L'ensemble respecte le fruit.

Ce vin pourra se garder 5 à 6 ans maximum ou ne pas hésiter à l'aérer copieusement s'il est bu jeune.

Ce vin s'accompagnera parfaitement d'une viande rouge ou d'un beau plateau de fromages.

Saint-Emilion Grand Cru : Château CADET PONTET. Millésime 2014 puis 2012 et enfin 2011:

Ce vin offre à la vue une belle robe rubis et au nez un bouquet fleuri. Il est fin, racé, de saveurs complexes et élégantes avec des notes de fruits noirs.

Plus le millésime est ancien et plus les tanins sont harmonieux ; c'est ainsi que l'année 2011 est plébiscitée par les membres du groupe.

Il accompagne comme les autres millésimes, viandes rouges, gibiers et fromages. Et pour une touche de fantaisie, une tarte aux fruits rouges ou un dessert au chocolat noir.

Il se consommera de préférence 4 ans après la récolte, avec une possibilité de conservation de 10 ans ou plus selon la qualité de stockage.

Saint-Emilion Grand Cru : Château CADET PEYCHEZ. Millésime 2011 :

Une belle robe grenat, un nez semi-intense aux arômes de fruits ; c'est un vin tendre, léger, au boisé harmonieux. Voilà un vin de garde pour une quinzaine d'années mais qui peut se boire dès à présent. Ses saveurs de fruits rouges accompagneront agréablement les viandes rouges, les grillades et les fromages.

En fin d'après-midi, bravant le ciel chargé et la pluie intermittente, Jean-Luc nous guide et nous fait partager sa passion pour Saint-Emilion :

Il nous raconte d'abord l'histoire du Breton Emilion, à l'origine de la ville selon l'Histoire embellie.

Il nous montre ensuite le palais Cardinal ; la tour du Roy, utilisée par la Jurade de St-Emilion ; l'église collégiale et son cloître ; l'église monolithe avec son clocher et, à proximité, l'Ermitage de Saint-Emilion, situé sous la Chapelle de la Trinité ; le cloître des Cordeliers (et son fameux Crémant de Bordeaux à boire au frais l'été et ses « arbres à bouchons » !) ; les remparts avec un chemin de ronde qui passe parfois dans des maisons; des points de vue à l'est et au sud-ouest de la ville.

Il attire enfin notre attention sur la renommée des macarons de St-Emilion et sur les pierres lumineuses et fragiles de St-Emilion : le calcaire à astéries ...



Après des derniers remerciements à Jean-Luc pour l'organisation réussie de cette journée, le groupe reprend la route de la Charente-Maritime les coffres chargés de bouteilles à faire partager avec modération et les yeux encore pleins des souvenirs de ces magnifiques paysages vallonnés.

CR JP Baisson