

Soirée Œnologie – 20 janvier 2011 - Boulogne

« Les jeunes et les vieux »



Alexandre Ramé

2002, Un millésime classique

Été humide et frais, septembre et mi-octobre chauds et secs. Un millésime difficile que quelques vigneron ont réussi à rendre qualitatif grâce aux tries et techniques de vinification.

Un millésime sans concentration excessive, avec de très jolies surprises.

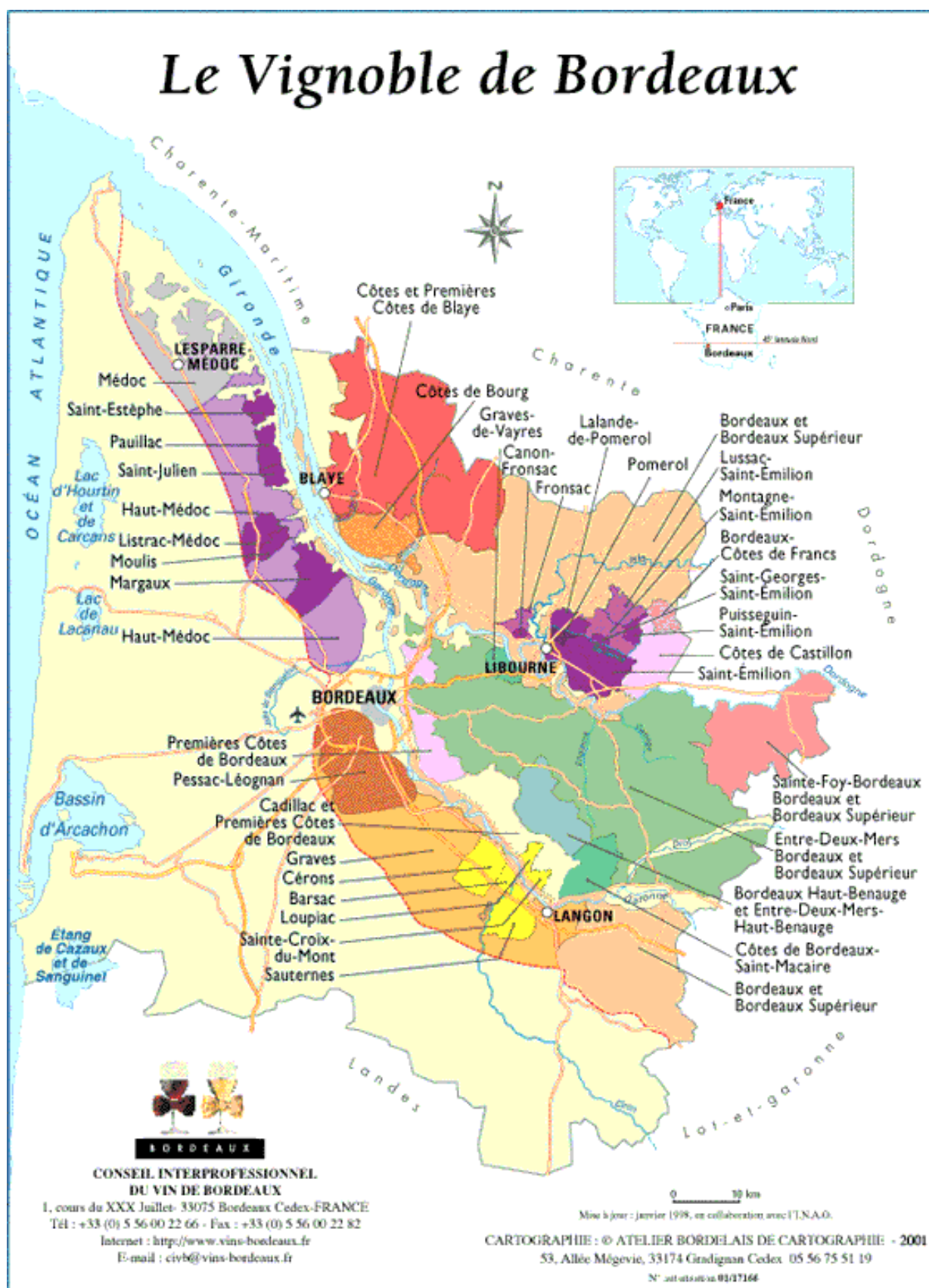
Les cabernets sauvignons de la rive gauche sont les plus réussis : les vins sont riches, puissants, harmonieux, de longue garde. Les merlots de la rive droite et les cabernet-francs de Pomerol et de Saint-Emilion révèlent de très belles surprises.

Les vins blancs secs ont développé un bon potentiel de garde et quelques liquoreux sont réussis.

Description du millésime

Un mois de septembre miraculeux sauve un millésime où tout s'était acharné contre lui jusqu'à la veille des vendanges. Début mai, une longue période de froid et de mauvais temps s'installe, ralentissant la floraison et laissant craindre des risques de coulure (défaut de fécondation). A juste titre, car tous les cépages sont touchés. Après un léger répit en juillet, le mois d'août est littéralement catastrophique. La maturation est très lente et la pourriture provoque des dégâts. Pourtant, un miracle se produit en septembre avec l'arrivée d'un été indien jusqu'à la mi-octobre. Cet ensoleillement remarquable stoppe le développement de la pourriture et accélère la maturation. Au 15 septembre la récolte est sauvée. C'est le Cabernet Sauvignon de la rive gauche qui a atteint la meilleure maturité : les vins dominés par ce cépage sont riches, puissants, équilibrés et profonds, avec une architecture tannique exceptionnelle. De longue garde, ils seront à terme d'un très grand raffinement. Les Merlots de la rive droite et les Cabernet-Franc sont moins réussis, mis à part l'élite de Pomerol et de Saint-Emilion. En revanche, les déficits d'ensoleillement et de température auront finalement été favorables à l'arôme et au potentiel de garde des grands vins blancs secs. Quant aux liquoreux, leur concentration et leur pureté aromatique laissent à désirer. Ils sont néanmoins comparables aux 1995 et 1996 qui s'avèrent très bons aujourd'hui.

Le Vignoble de Bordeaux



Château Léoville-Poyeffere



Présentation du Château Léoville Poyferré

Deuxième Cru Classé en 1855, le château Léoville Poyferré se situe dans la fameuse Appellation d'Origine Contrôlée Saint-Julien en Médoc. C'est dans le village de Saint-Julien, au cœur du Médoc que l'on trouve ce château et sa splendide salle de réception avec terrasse.

L'année 1979 est le début d'une nouvelle aire marquée par l'arrivée à la tête du domaine de Didier Cuvelier. En effet, il inscrit son domaine dans une phase de modernisation et de restructuration constante qui confirme très vite sa place parmi les plus grands vins de sa région.

Le vignoble s'étend sur 80 ha plantés intégralement en cépages nobles : 65% en Cabernet-sauvignon, 25% en Merlot, 8% en Petit Verdot et 2% en Cabernet-Franc.

Bordé par les eaux de la Gironde, ce vignoble est assis sur un sol de graves des plus riches et jouit de conditions climatiques idéales qui en font l'un des meilleurs terroirs de l'appellation.

Les maîtres mots de l'équipe dynamique de Léoville Poyferré sont la qualité et le respect de la tradition viticole : vendanges manuelles, élevage traditionnel en barriques, pour une mise en bouteille à la propriété. Le château s'inscrit également dans une logique de respect de l'environnement et pour cela s'est doté d'une station d'épuration particulière pour traiter exclusivement rejets et effluents viticoles.

Grâce à un savoir-faire exceptionnel et une parfaite maîtrise et connaissance de la vigne, Léoville Poyferré produit des vins profonds et riches, expression remarquable de leur terroir. Avec beaucoup d'élégance et de finesse, les vins de ce château se caractérisent par leur complexité aromatique et disposent d'une très grande capacité au vieillissement. Depuis 1994, la vinification a évolué sous le travail d'expert de l'œnologue Michel Rolland.

Directeur : Didier Cuvelier Maître de chai : Didier Thomann Chef de culture : Bruno Clenet Œnologues : Michel Rolland, Isabelle Davin

Historique de Léoville Poyferré

Le château est né des divisions successives du domaine de Léoville qui appartenait au XVIIIème siècle à Alexandre de Gasq. Animé de fortes ambitions pour son domaine, ce fils de puissante famille bordelaise entreprit de vastes travaux de défrichements, planta son vignoble de cépages à petits grains et construisit de nouveaux chais. À son décès, le domaine de Léoville qui comptait près de 120 ha était l'un des plus vastes du Médoc.

Les héritiers d'Alexandre de Gasq conservent le domaine et en 1826 celui-ci est une première fois partagé équitablement entre Hugh Barton et Pierre Jean de « Lascases » (c'est ce dernier qui reçut la part qui constituerait le futur domaine de château Léoville Lascase).

Quelques années plus tard, la fille du marquis de Las Cases épouse le baron de Poyferré de Cère qui lui apporte en dot une terre prise sur le domaine familial, baptisée Léoville-Poyferré. C'est ainsi que naît en 1840 le château Léoville Poyferré.

Honoré de son classement de Second Grand Cru Classé de 1855, le domaine est vite touché par les dégâts que provoqua la crise de l'oïdium qui s'achèvera en 1863 ; ainsi en 1866 le domaine est racheté par la famille Lalande et Erlanger (grande famille de banquiers et de courtiers en vins).

En 1920, le domaine est revendu aux associés de la maison de négoce, H. Cuvelier et fils, qui se transforme en une société civile, les Domaines Cuvelier.

En 1979 c'est Didier Cuvelier, le directeur actuel, qui prend en main le domaine qui a alors perdu de sa grandeur. M. Cuvelier a mis en œuvre un programme de restructuration, d'agrandissement et de rénovation qui a aujourd'hui porté ses fruits. En effet, Léoville Poyferré est une réussite architecturale aux accents de modernité qui compte parmi les plus grands vins.

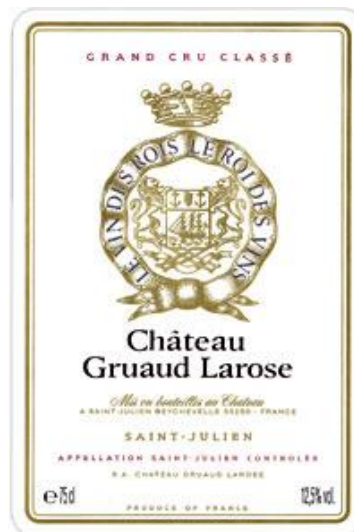
Informations techniques Léoville Poyferré

- Taille du vignoble : 80 ha
- Encépagement : 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot et 2% Cabernet Franc.
- Densité : 9 000 pieds/ha.
- Production : 45 à 50 Hl/Ha.
- Sol et sous sol : Graves garonnaises et sables éoliens
- Élevage : barriques de chêne français (75% neuves, 25% d'un vin), d'une durée de 18 à 20 mois.
- Âge moyen des vignes : Environ 25 ans.

Informations techniques Léoville Poyferré

- Taille du vignoble : 80 ha
- Encépagement : 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot et 2% Cabernet Franc.
- Densité : 9 000 pieds/ha.
- Production : 45 à 50 Hl/Ha.
- Sol et sous sol : Graves garonnaises et sables éoliens
- Élevage : barriques de chêne français (75% neuves, 25% d'un vin), d'une durée de 18 à 20 mois.
- Âge moyen des vignes : Environ 25 ans.

Château Gruaud - Larose



Présentation du Château Gruaud-Larose

Au château Gruaud-Larose, le travail de la vigne consiste au maintien des traditions subtilement associé à la modernité pour élaborer des vins d'excellence, respectant l'écosystème, à travers la lutte raisonnée.

Les millésimes du château Gruaud-Larose ont la réputation de faire partie des crus les plus massifs de Saint-Julien. Plus récemment, les crus dévoilent plus de finesse, agréablement mêlée au moelleux et à la densité qui lui sont si caractéristiques.

Le vignoble est situé à Saint-Julien, en plein cœur du Médoc, bénéficiant du terroir remarquable favorisant la concentration en sucres dans le raisin, et d'un climat océanique propice à la maturation des fruits.

Les 82 hectares de vignes sont plantés à 57% cabernet sauvignon, 30% merlot, 8% cabernet franc, 3% petit verdot et 2% malbec. Grâce à une connaissance approfondie des sols, chaque millésime est élaboré suivant des proportions variables afin d'augmenter la complexité du vin. Deux crus sont issus de ce cépage : le Château Gruaud-Larose, Deuxième Grand Cru Classé et le Sarget de Gruaud Larose, son cadet.

La viticulture est fidèle à la tradition : labourage trimestriel, oxygénation des sillons par la charrue, engrais 100% organique composé de fumier de vaches et de marcs de raisins, technique de

confusion sexuelle. Toute l'année, c'est le travail manuel qui prime avec l'ébourgeonnage, l'effeuillage, les vendanges..., menés consciencieusement par les vignerons et vigneronnes.

Lors de la vinification, les innovations technologiques s'associent au naturel. Les récoltes sont triées par deux fois, pesées par un système électronique, puis un réseau de conduits à tableau synoptique permet de déterminer l'acheminement vers les cuves en bois (40%) ou ciment (60%), thermorégulées, pour une fermentation alcoolique naturelle due aux levures présentes sur les fruits. Les techniques de remontages et délestages permettent d'extraire les lies. Les fermentations malo-lactiques s'effectuent selon les cépages à 50% en barriques neuves avant les cinq étapes de l'assemblage. L'élevage du Grand Vin se poursuit sur 16 à 18 mois à 40% de barriques neuves et celui du Sarget de Gruaud-Larose dure 14 mois. Enfin, le laboratoire œnologique de la propriété permet d'analyser et de contrôler le processus vinicole pour élaborer les crus.

Historique du Château Gruaud-Larose

Les premières traces de la création du domaine par le chevalier Joseph Stanislas Gruaud datent de 1757, date à laquelle il acquiert une surface d'exploitation, désireux d'exporter son vin au monde entier.

C'est en 1791 que le nom du château Gruaud-Larose prend sa forme actuelle, avec l'association du nom de son fondateur et de son héritier direct, Jean-Sébastien de Larose, devenu propriétaire.

A sa mort, les descendants ne trouvant pas d'entente, le domaine est vendu aux enchères, prenant comme acquéreurs les négociants bordelais Balguerie, Sarget et cie. Le baron Sarget imagine alors la devise du château : « le roi des vins, le vin des rois ».

Mais les nouveaux propriétaires se séparent rapidement partageant les parcelles et commercialisant ainsi deux vins aux noms des propriétaires : Gruaud-Larose Sarget et Gruaud-Larose Bethmann.

Après un siècle d'excellence, le classement de 1855 élève le château au rang du Deuxième Grand Cru Classé. S'ensuit dix années de prospérité grâce à la production de crus d'excellente qualité. Mais le domaine est successivement attaqué par le phylloxéra et le mildiou qui vont menés le vignoble à une longue période de crise.

En 1917, Désiré Cordier acquiert le Château Gruaud-Larose Sarget et en 1935 le Château Gruaud-Larose Bethmann. Il s'investit pour reconstituer le domaine initial.

En 1947, son petit fils modernise la gestion du vignoble qu'il développe et rénove. Les récoltes sont plus abondantes et l'encépagement planté à majorité en cabernet sauvignon rend des millésimes de très belle qualité bénéfique à sa notoriété retrouvée.

Dans les années 70, la nouvelle équipe composée de Georges Pauli, directeur technique, Philippe Carmagnac, maître de chai et Patrick Frédérique, chef de culture participent à l'élaboration d'une série de grands millésimes.

La société s'ouvre aux capitaux internationaux avec notamment l'investissement du groupe Suez. Puis, en 1993, c'est le groupe Alcatel Alsthom qui se porte acquéreur et décide alors de s'investir dans la rénovation de la propriété ; le château est restauré, les chais agrandis, mise à disposition d'une nouvelle technologie inédite dans le Médoc,...

En 1997, la famille Merlaut acquiert le domaine dans l'optique de poursuivre le respect des traditions et de l'environnement tout en se dirigeant vers l'élaboration de grands vins ouverts au monde.

Informations techniques du Château Gruaud-Larose

- Taille vignoble : 82 ha
- Encépagement : 57% cabernet sauvignon, 30% merlot, 8% cabernet franc, 3% petit verdot, 2% malbec
- Densité : 700 000 pieds d'un seul tenant
- Sol et sous-sol : graves gūnziennes sur substrat argilo-calcaire
- Elevage : le Grand Vin dure de 16 à 18 mois à 40% en fût de chêne renouvelé par tiers tous les ans et celui du Sarget de Gruaud-Larose dure 14 mois
- Age moyen des vignes : 40 ans

Domaine de Chevalier



Présentation du Domaine de Chevalier

Au milieu de la forêt de pins de Léognan, le Domaine de Chevalier couvre une centaine d'hectares dont 42 sont plantés de vignes.

Situé à Léognan en Gironde, il revendique l'appellation Pessac-Léognan et est classé Grand Cru de Graves en rouge et en blanc depuis le classement de 1953.

Le vignoble grandit sur un terroir exceptionnel, un sol de sables noirs et de fines graves blanches sur sous-sol argilo-graveleux. La connaissance approfondie du terroir est l'une des priorités du domaine de façon à mettre en place des données telles que la gestion de l'hydromorphisme, haute densité de plantation... etc.

L'encépagement des vins rouges est composé à 65% de Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot, 2.5% de Cabernet Franc et 2.5% de Petit Verdot.

Celui des vins blancs est à 70% de Sauvignon et 30% de Sémillon.

Chaque parcelle, chaque pied de vigne est différent et donc traité comme tel.

Les vendanges sont manuelles et le tri est effectué avec une rare minutie. La qualité est préférée au rendement.

Le domaine a mis en place une réelle démarche écologique, et de respect de l'environnement.

Aujourd'hui géré par Olivier Bernard, le domaine produit des vins d'excellence, d'une grande élégance. Les blancs du domaine sont aromatiques, frais, et d'une belle puissance. Les rouges, sont des vins de très longue garde, équilibrés et structurés et révèlent une magnifique puissance aromatique.

Le Domaine de Chevalier produit un second vin l'esprit de Chevalier.

Une particularité du domaine est qu'il est l'une des rares propriétés de Bordeaux à ne pas arborer le titre de Château, partant du principe que le prestige devait venir grâce aux qualités du vin.

Propriétaire : Société civile du domaine de Chevalier (famille Bernard) Administrateur Gérant : Olivier Bernard Directeur adjoint : Rémi Edange Directeur technique : Thomas Stonestreet Œnologues conseil : Denis Dubourdieu et Stéphane Derenoncourt

Historique du Domaine de Chevalier

L'histoire du Domaine de Chevalier nous ramène au XIX siècle.

Le domaine portait alors le nom de Domaine de Chivaley, qui signifie chevalier en gascon.

Le nom de chevalier serait lié apparemment à la présence du très ancien chemin de Saint-Jacques de Compostelle qui borde toujours la propriété.<

Le Domaine de Chevalier est devenu très rapidement célèbre en comparaison des siècles qui furent nécessaires à certains des plus grands crus.

La chance du domaine c'est d'avoir connu un nombre limité de propriétaires ayant tous en commun la recherche de l'excellence.

Le domaine est acheté en 1865 par Arnaud et Jean Ricard, véritables fondateurs du domaine. Puis quelques membres de leur famille se succéderont ensuite à la tête du domaine. Le gendre de Jean Ricard, Gabriel Beaumartin, a en quarante ans de présence au domaine véritablement assis la réputation des vins du domaine.

C'est sous la houlette de Claude Ricard, viticulteur encyclopédique, que le domaine devient un Grand Cru Classé de Graves lors du classement de 1953.

En 1983, c'est la famille Bernard, alors spécialisée dans le négoce des eaux-de- vie et celui des grands crus de Bordeaux, qui devient propriétaire du domaine.

Aujourd'hui, la famille Bernard (actionnaire de Wine and Co) toujours à la tête du domaine, a permis la construction de nouveaux chais et l'achat de parcelles.

Depuis presque deux siècles, les différents propriétaires sont animés d'une même volonté, élever les vins du domaine de Chevalier vers l'élite de l'appellation Pessac- Léognan.

Informations techniques Domaine de Chevalier

- Taille du vignoble : 39.5 ha dont 4.5 ha en Blanc et 35 ha en Rouge
- Encépagement : Cépage Blanc : 70% Sauvignon et 30% Sémillon. Cépage Rouge : 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2.5% Cabernet Franc et 2.5% de Petit Verdot.
- Densité : 10 000 pieds/ha.
- Production : Blanc : 18 000 bouteilles / Rouge : 100 000 bouteilles
- Sol et sous sol : Sol de sables noirs et de fines graves blanches sur sous-sol argilo- graveleux.
- Élevage : Blanc : élevage en barriques neuves à 30% pendant 18 mois. Rouge : élevage en barriques neuves à 50% pendant 16 à 20 mois.
- Age moyen des vignes : 25 ans.