

Clubs Epicure – 2^{ème} Réunion nationale

Saint-Emilion – 27 et 28 avril 2024

Terra Hominis a organisé les 27 et 28 avril 2024 à Saint-Emilion la seconde réunion nationale des membres des clubs Epicure. Neuf clubs ont répondu à l'invitation.

Participants :

Terra Hominis	Ludovic Aventin - Fondateur Sébastien Guilbaud – Directeur des opérations
Club Epicure Dijon	Béatrice Mermaz – Présidente Catherine Grzelczyk - Secrétaire
Club Epicure Rennes	Christiane et Claude Bouvier
Club Epicure Saint-Etienne	Philippe Roche - Président Patrick Valentin - Trésorier Jean-Luc Foncourbe Philippe Allabrune
Club Epicure Lyon	Dominique Delouis – Présidente Maxence Bédu – Vice-Président et Mathilde Bédu
Club Epicure Nantes	Nadine et Christophe Le Pabic
Club Epicure Grenoble	Lauriane Grandjean – Secrétaire
Club Epicure Béziers	Paul Castano
Club Epicure Sidobre (Castres)	Pauline Chan-Fabriès et Lionel Fabriès - Président
Club Epicure Montpellier	Florian Farion – Président et xxxxxx

Programme :

Samedi 27 avril 2024

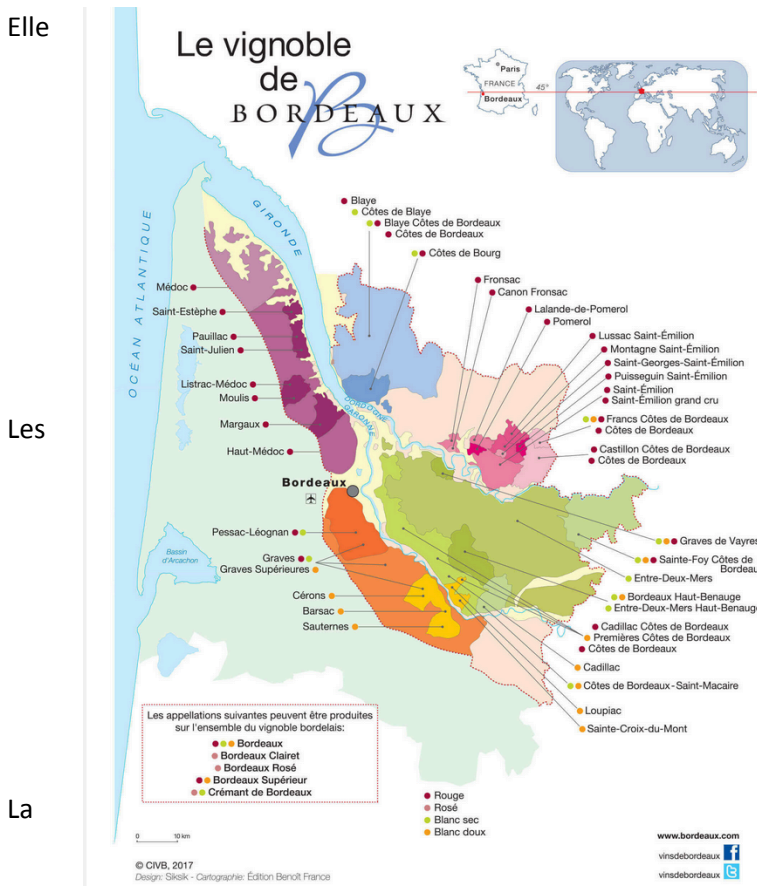
- 14h00 : Dégustation organoleptique des différents terroirs de Saint-Émilion au syndicat de l'AOP (animée par un professionnel agréé).
- 16h00 : Visite & dégustation du Clos Fourtet – Saint-Émilion 1er grand cru classé.
- 18h30 : Réunion des Clubs Epicure afin de faire un point sur l'année passée et l'année à venir.
- 20h00 : Visite & dégustation (Montagne Saint-Émilion – Lalande de Pomerol – Saint-Émilion Grand cru) et repas avec la famille Paillé (<https://terrahominis.com/chateau-la-fleur/>).

Dimanche 28 avril 2024 : 9h30 : Visite du Château Coutet, un vignoble bio exceptionnel qui côtoie les crus classés, suivi d'un déjeuner.

Conférence et dégustation au syndicat de l'AOP Saint-Emilion

Réunis à la Maison du vin de Saint-Emilion, nous avons été accueillis par une guide conférencière, elle-même vigneronne à Castillon en Côtes de Bordeaux.

Présentation du vignoble de la Gironde



nous a présenté les vignobles de la région de Bordeaux qui s'étendent sur 110 à 115 ha et comprend 70 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Le vignoble devrait perdre environ 10 ha compte tenu de l'opération d'arrachage de pieds de vigne prévue essentiellement en Haute-Gironde, dans l'Entre-deux-Mers et dans le Médoc, pour pallier la surproduction au regard de la demande.

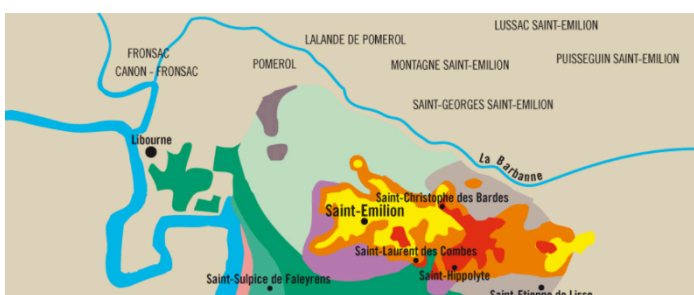
cépages principaux utilisés dans les assemblages sont le Merlot (aussi appelé « Noir de Pressac, car implanté au Château de Pressac au XVIII), le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon ; de manière secondaire, existent les cépages Petit Verdot (qui doit être inférieur à 10%), Malbec et Carménère.

région bordelaise à une grande diversité de climats et de terroirs, ainsi que de types de vins : Crémant de Bordeaux,

Blanc, Liqueureux, Rouge, Rosé et Clairet. Le Clairet est spécifique au bordelais et a pour origine la présence anglaise dans la région bordelaise pendant plus de 300 ans. Les anglais ont été les premiers clients des vins d'Aquitaine. A l'époque, pour améliorer la salubrité de l'eau, on lui ajoutait du vin. Le Clairet a une couleur entre le rosé et le rouge ; il se sert frais comme un rosé et présente le caractère sec du rouge. Il répond à un cahier des charges en termes de couleur, de degré d'alcool (12°) et d'absence de sucre résiduel.

Présentation du vignoble de St-Emilion

Le vignoble de Saint-Emilion comporte deux appellations principales St-Emilion et St-Emilion grand cru et quatre appellations satellites : Puisseguin, Lussac, St-Georges et Montagne (les deux dernières ne faisant pas partie du syndicat de St-Emilion). Les Grand crus doivent garantir une aptitude au vieillissement, être embouteillés à la propriété après le 1^{er} février de la deuxième année après la récolte. Les autres appellations sont des vins plaisir qui peuvent présenter un rendement plus important et une commercialisation en vrac ou en bouteille, dans un délai plus rapide que les grands crus.



St-Emilion se situe entre deux cours d'eau, La Barbanne (qui marque la limite entre les pays d'Oc et d'Oil) et la

Dordogne. Il s'agit d'une AOC communale correspondant à la commune défini en 1199 par Jean Sans-Terre (frère de Richard Cœur-de-Lion et fils d'Aliénor d'Aquitaine)¹. La juridiction ainsi créée, nommée la Jurade jusqu'à la révolution française, était au Moyen-Age la seconde ville après Bordeaux avec 12 à 15 000 habitants (il n'y a plus actuellement qu'une centaine d'habitants à St-Emilion). La confrérie des Jurats existe toujours et réunit 140 membres et plus de 300 intronisés.

La superficie du vignoble de St-Emilion est de 7 500 ha et comporte 800 propriétés pour 600 propriétaires. Il s'agit donc de petites structures d'environ 6 à 7 ha.

Saint-Emilion est le premier vignoble inscrit au patrimoine culturel mondial de l'UNESCO en 1999. Les vins de Saint-Émilion sont des vins d'assemblage de différents cépages. Les trois principaux sont le merlot (60 % de l'encépagement), le cabernet franc (ou bouchet, près de 30 %) et le cabernet sauvignon (environ 10 %).

Le classement des vins de St-Emilion est spécifique, car en 1855 un classement des vins de Bordeaux est demandé à la Chambre de commerce de Bordeaux, dans le cadre de la première exposition universelle qui se tient à Paris. Or, la Gironde qui est le plus grand département métropolitain, possède deux chambres de commerce, l'une rive gauche à Bordeaux et l'autre rive droite à Libourne. La chambre de commerce de Bordeaux n'établit la classification que pour les vins produits rive gauche. C'est pourquoi, les vins rive droite ont leur propre classification allant du 1^{er} au 5^{ème} crus sans révision jusqu'en 1873 où le cru Mouton de Rothschild est passé de second à 1^{er} cru. Ont été ensuite ajoutés les crus Bourgeois et Bourgeois exceptionnels, tels que Yquem, Aubeillan, Margaux, La Tour, Laffite-Rothschild, ... ,et les crus Artisans. Depuis, une révision du classement a été faite en distinguant des catégories A et B dans les Grands crus. Ce dernier référencement établi en 2012 est soumis à un ré-examen en 2022, qui nécessite le dépôt d'un dossier de candidature, dont le coût est de 14 à 21 k€, sans garantie de validation. Cheval Blanc et Ausone n'ont pas déposé de dossier en 2022.

Ce classement est un atout à l'international, mais il a un coût qui se répercute dans le prix de revient du vin, du fait de l'augmentation des cotisations au syndicat, des taxes foncières et des charges successorales (Certains domaines atteignent un prix de 11 millions l'hectare).

Les vignobles de Saint-Emilion ont pris l'engagement, depuis le 1^{er} janvier 2023 de s'engager dans une démarche environnementale pour obtenir un des labels existant. Une personne a été embauchée par le syndicat pour développer des actions favorisant le développement de la biodiversité comme la plantation de haies ou l'implantation de nichoirs à chauves-souris.

Le syndicat viticole de St-Emilion est le premier à avoir été créé en 1884. Il a voté une cotisation volontaire obligatoire qui sert à financer des actions communes comme la prévention vis-à-vis de la Cicadelle de la flavescence dorée par un maillage avec des pièges de repérage pour déclencher les traitements, ou la formation des vigneronnes au lancement de torches de sels hygroscopiques attachés à des ballons d'hélium pour prévenir les risques de grêles détectés par les radars Sélérys.

Dégustation

La dégustation a permis de découvrir trois millésimes solaires :



1. Château des Landes – Cuvée Prestige - 2020 – 14,5° Prix : 20€ - 100% Merlot élevé en barrique – sol : Argilo-Calcaire - Domaine de 24,5 ha situé dans St-Emilion-Lussac, possédant les labels AB

s VII le Jeune, dont elle a deux filles. Après son divorce, elle a eu huit enfants dont elle a eu huit enfants.

et HVE, et produisant 80% de merlot, 15% de Cabernet Sauvignon et 5% de Cabernet Franc.

2. Château Pipeau – 2018 – 14° - Prix : 25 à 30€ - Elevage 100% barriques neuves - sol : Argilo-Calcaire - Domaine de 26 ha situé dans St-Emilion Grand Cru et appartenant à la famille Mestreguilhem – Label Agriculture raisonnée et SME
3. Château Lanote – St-Emilion grand cru classé– 2016 - 14,5° - Prix : 35 à 45€ pour le nouveau millésime - Elevage en barriques, avec 45 % de barriques neuves - sol : Argilo-calcaire – Domaine de 5ha appartenant à la famille de la Filolie et possédant le label AB.

Visite et dégustation au Clos Fourtet

Présentation du Clos Fourtet

Le Clos Fourtet appartient à la famille Cuvelier depuis 23 ans. Le nom de « clos » provient du fait que la propriété est ceinte d'un mur qui correspond aux vestiges d'un monastère situé à l'entrée de St-Emilion. 18 ha de vignes du Château Grandes Murailles sont inclus dans le Clos Fourtet. Cette famille est à la tête de 5 domaines, dont 4 crus classés en Saint-Émilion ; il s'agit en sus du Clos Fourtet des domaines : Château Poujeaux acquis en 2008, Château Cougeot depuis 2008, Château Côtes de Valteau et Clos St-Martin.



Le clos Fourtet est situé sur le plateau calcaire. Les cépages cultivés sont 85% de Merlot, le reste en Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, celui-ci devant augmenter en pourcentage avec de nouvelles plantations en sélection Massale.

Le domaine applique les principes de la biodynamie et a renforcé l'équipe pour pouvoir assurer les pulvérisations suivant les besoins, même le week-end. Toutefois, il n'est pas labellisé pour l'instant puisqu'il se réserve la possibilité d'avoir à des recours à des traitements non autorisés en biodynamie en cas de danger pour le vignoble.

Le dérèglement climatique se concrétise par des aléas fréquents comme le gel : un événement en 1991 et un danger accru depuis 2017 avec une précocité des bourgeons. Le domaine utilise une éolienne qui réchauffe l'air et des bougies sur les zones gélives.

Le domaine possède 13 ha de galeries (anciennes carrières) qui sont utilisées pour la conservation des vins.

Le clos Fourtet produit un 1^{er} grand cru classé et un second vin, la Closerie de Fourtet.

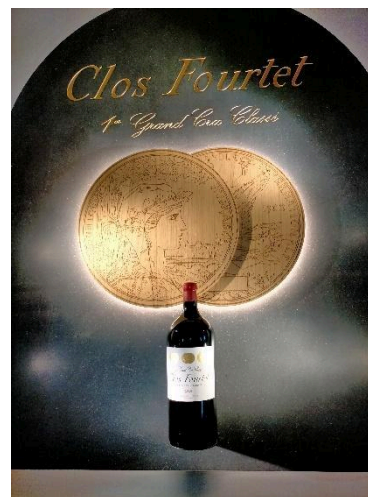
Le métier de vigneron a évolué avec un plus grand soin apporté au travail dans la vigne et au terrain par rapport au travail en chais qui était auparavant privilégié.

Les vendanges se font la deuxième quinzaine de septembre avec une attention portée sur la maturité du raisin. Les vendanges sont faites à la main avec un premier tri dans le vignoble, puis sur le tapis à la main. Les grappes sont éraflées.

Ce sont essentiellement des cuves thermorégulées qui sont utilisées ; les jarres ne concernent que 2% de la production pour l'apport de fraîcheur. Des pigeages² sont effectuées en cuve avec le bon dosage pour obtenir ni trop d'amertume, ni trop de tanin.

Les résidus après la récupération du jus sont pressés pour obtenir un vin de presse, qui est utilisé éventuellement dans les assemblages.

Le domaine fait appel aux conseils du maître de chais Pierre Lurton, qui intervient aussi pour les châteaux Yquem et Cheval Blanc appartenant au groupe LVMH, et à deux consultants œnologues de renom pour conforter les décisions relatives aux assemblages.



Dégustation

- Closerie de Fourtet – 2018 – 14,5° - Assemblage 85% Merlot et 15 % Cabernet Franc – Sol : Argilo Calcaire
- Clos Fourtet – 2015 – 14° - - 90% Merlot - Prix caviste 2016 : 163€

Réunion des clubs Epicure

Les informations communiquées lors de la réunion sont les suivantes :

- La présidence de Epicure France assurée jusqu'à maintenant par Ludovic Aventin est transmise à Sébastien Guilbaud, directeur des productions à Terra Hominis.
- En 2024, le nombre des clubs Epicure est de 30 avec le démarrage de quatre nouveaux clubs - Grenoble, Sinobre à Castres, Versailles et Brie, auxquels vont s'ajouter deux autres clubs en cours de création : Orléans et Paris Invinctus.
- Le site internet des clubs Epicure va évoluer pour une meilleure visibilité et un meilleur référencement.

Ludovic Aventin a rappelé que le vin est un prétexte pour la relation humaine. Il souhaiterait que les clubs Epicure se développent en accueillant des jeunes ; cela peut passer par la mise en place d'un tarif « Etudiant ». A ce propos, il a été suggéré que les clubs utilisent Instagram comme vecteur de communication pour toucher une population plus jeune. Il a été rappelé que les clubs sont libres de communiquer comme ils le souhaitent. Le club Epicure de Lyon a indiqué qu'il ne dispose plus des accès au site Facebook de leur club, détenus jusqu'en 2022 par la caviste de la Cave ô Papilles (Chloé contactée par la présidente du club n'a pas trouvé les codes). Sébastien Guilbaud interrogera Sarah en charge de la communication chez Terra Hominis.

Un échange a eu lieu au sujet des soirées en visio-conférence organisées par Terra Hominis. Les retours sur ces soirées sont mitigés, soit très enthousiastes malgré quelques difficultés de communication, notamment pendant la soirée Gevrey Chambertin, soit négatifs sur le manque d'interactivité et la longueur de l'intervention. Les mesures prises pour mieux cadrer les interventions des vignerons, sur le modèle de celle d'Olivier Humbrecht, a conduit à une amélioration de la troisième soirée. Le prix du coffret est aussi un sujet, car il a été un obstacle pour certains clubs lors

² Fractionnement du chapeau constitué par les peaux du raisin pour le mélanger avec le jus

de la dernière soirée (600 € TTC) ; il conviendrait qu'il reste de l'ordre de 500 €, même si certains clubs rappellent qu'il s'agit de dégustation d'exception avec la participation du vigneron, qu'on ne ferait pas sans la négociation d'Arnaud Vidal.

Terra Hominis envisage de poursuivre avec deux soirées par an ; une seconde soirée pourrait être proposée en novembre 2024. Sébastien Guilbaud essaiera d'informer de la date six mois avant, sans garantie sur un éventuel report de dates comme cela est arrivée avec Olivier Humbrecht ou Stéphane Ogier.

Au sujet du financement des soirées, Ludovic Aventin a indiqué que le club Epicure de Nîmes est sponsorisé par une entreprise.

Un dernier point a concerné la sécurité juridique des clubs vis-à-vis de la consommation d'alcool des adhérents lors des soirées. Ludovic a indiqué qu'il faut disposer de crachoirs lors des dégustations et de rappeler régulièrement aux participants aux soirées des clubs Epicure qu'ils doivent gérer leur consommation.

Le club Epicure de St-Etienne prend systématiquement en photo la salle pour prouver que des crachoirs sont mis à disposition des participants à la soirée. Cette mesure fait suite à un événement où un participant s'était retourné vers les organisateurs pour se dédouaner d'un problème d'alcoolémie ; les organisateurs ont été mis hors de cause, car ils ont pu prouver que des crachoirs étaient disponibles.

Le club Epicure de Lyon a fait part de plusieurs mesures appliquées suite à une discussion avec un courtier en assurance :

- Il n'est pas servi plus de l'équivalent de deux verres d'alcool aux adhérents ; le nombre de bouteilles dégustées est généralement limité à 5 au maximum 6. Si les adhérents se resservent, c'est leur responsabilité qui est engagée.
- Des éthylo-tests sont à disposition à la cave.
- Le bulletin d'adhésion spécifie que les adhérents sont responsables de la quantité d'alcool ingérée en soirée.

Accueil par la famille Paillé au Château Franc-Laporte

Présentation du vignoble exploité par la Famille Paillé

Cécile et Julien Payet nous ont reçus sur le domaine Château Franc-Laporte qu'ils ont repris depuis 2023 en fermage (bail de carrière de 25 ans), suite au décès de l'ancien propriétaire, et sur lequel ils envisagent de développer de l'œnotourisme en profitant des nombreux, bâtiments disponibles.

Ce domaine fait 5 ha. Le vignoble dispose des cépages de Merlot et de Cabernet Franc, un tout petit peu de Cabernet Sauvignon. Il n'y a pas de désherbage ; les ceps sont déchaussés (réalisation d'une butée de terre au pied). La récolte se fait par cépage, car la maturité de chacun intervient à des dates différentes. Les vendanges sont faites de manière mécanique (3 à 4 ha par jour). L'élevage se fait en cuves béton thermorégulées avec des drapeaux ; des opérations de pigeage et de délestage (jus retiré et remis d'un coup pour une extraction forte) sont réalisées ; l'élevage malolactique se fait à 20°. Des levures sont utilisées pour sécuriser la fermentation. L'élevage de tous les vins est contrôlé mensuellement (sucre, alcool, acidité, PH, soufre libre et totaux, ...).

Cécile et Julien, qui se sont connus sur les bancs de la faculté ont tous les deux une formation d'œnologue. Ils ont consolidé leur formation par une expérience à l'étranger et un travail dans les Costières de Nîmes. Ils sont propriétaires de deux domaines :

- Château Carlina de 14 ha dont deux appartiennent au Papa de Cécile dans le vignoble de St-Emilion-Montagne ;
- Château La Fleur (1 ha) acquis en 2021 avec le concours de Terra Hominis (150 associés), qui se situe dans le vignoble bordelais de Pomerol

Dégustation



Après la visite des locaux dédiés à la vinification et à l'accueil des visiteurs, une dégustation a eu lieu, accompagnée d'un buffet de charcuterie :

- Château Carlina – 2020 –
Montagne St-Emilion – 80% Merlot et 20% Cabernet Franc – Prix : 10€ (8€ pour les associés) - sol : Argilo-calcaire – Pas d'élevage en barrique – Vin sur le fruit. – Le Château Carlina 2021 a aussi été goûté en avant-première, car il n'est pas encore à la vente.
- Château Lafleur Richon – Lalande Pomerol – 2021 – 14° - 100% Merlot élevé en barriques (très peu de barriques neuves – barriques de 2 à 3 ans) – Ce vin est vendu uniquement aux cavistes et aux particuliers (Prix : 18 € - 20% pour les associés Terra Hominis).
- Château Franc-Laporte – St-Emilion - 2023 – Dégustation en primeur



La soirée s'est poursuivie avec un repas excellent : Côte de bœuf cuite à la braise accompagnée de purée et brochette de légumes, assortiment de fromages et tourte pommes-pruneaux.

Visite du Château Coutet, dégustation et repas

Présentation du vignoble

Le Dimanche 28 avril, nous avons été accueillis par Adrien David-Beaulieu, qui est intarissable sur les trésors du domaine. Il nous a accompagnés sous le soleil pour une visite du domaine et des installations viticoles.

Le domaine du Château Coutet est un village familiale, dont les maisons implantées dans le vignoble sont habitées par la famille et les employés travaillant sur le domaine. Le vignoble représente 70% de la superficie du domaine. Le domaine est dans la même famille depuis 400 ans (il n'y a que 2 à 3 autres propriétés dans le bordelais qui peuvent s'enorgueillir de la même ancienneté). Le prix des propriétés dans le vignoble de St-Emilion, qui augmente de manière très rapide avec l'intérêt d'investisseurs (1Million à 100 Millions par ha), est un danger pour les successions de terres viticoles. Les grands-parents d'Adrien ont réduit l'impact en divisant le vignoble entre eux deux et en le léguant à leurs petits-enfants. Ceux-ci sont les bienvenus pour s'investir dans le domaine, mais en ne comptant pas uniquement sur le revenu apporté par leur contribution, qui est plafonné à deux fois le SMIC.

Le domaine dispose de trois terroirs s'étageant depuis l'altitude la plus élevée vers la rivière, du plateau calcaire (10%), aux sols argilo-calcaires (10%) puis aux sables (80%).

Les sables sont anciens (300 millions d'années), même s'ils ont été enrichis de dépôts éoliens récents. Les sables « anciens » proviennent de l'époque où le climat était tropical et où l'Atlantique recouvrait la côte de Gironde. Les cadavres des araignées et des étoiles de mers ont créé les sédiments calcaire, qui se sont ensuite minéralisés en argile sous l'effet de la pluie.

Un domaine Bio

Le domaine est exploité de manière Bio depuis 400 ans, sans utilisation de pesticides ou d'engrais de synthèse. Le domaine n'ayant pas de propriété en amont, il est protégé de ruissellements pollués. Les traitements sont uniquement faits à partir de bouillie bordelaise ou de soufre pour assécher. Les pulvérisations sont faites en quad.

Le domaine utilise des engrais verts pour fertiliser et ré-équilibrer les qualités du sol au regard des analyses faites régulièrement.

Lors de la vinification sont ajoutés des activateurs Nutristart (nutriment œnologique) et des sulfites. Une filtration pré-mise peut être réalisée et de manière rare des collages.

Une veille écologique a permis de mettre en valeur sur le domaine, des espèces de végétaux ou de faune en voie de disparition, donc protégées, comme le Glaïeul de Byzance (qui provient de l'époque gauloise), la Tulipe-Radis ou la *Tulipa sylvestris* ou le *Tritonus helveticus*. De ce fait, il n'est pas possible de tondre avant la fin de la floraison du glaïeul de Byzance.

Le domaine bénéficie d'une situation particulière à l'intersection de deux courants d'air sur un axe Est-Ouest et Nord-Sud, qui génère une « pompe », drainant oiseaux et tritons. Les oiseaux migrateurs, tels que le puffin maritime ou le rossignol du Japon, utilisent les pompes pour monter à 1000m d'altitude, afin ensuite de planer ensemble, en économisant leur énergie.

Des comptages de biodiversité sont réalisés avec des pièges à serpents et des comptages de chauves-souris.

Suite à une émission d'Elise Lucet démontrant qu'il y a des molécules CMR

(Cancérogène-Mutagène-Radioactive) dans les vins de Bordeaux, le Château Coutet a fait faire une analyse PCR de plus en plus poussée en nombre de types de molécules CMR (20=>60=>120). Les résultats successifs ont confirmé l'absence de molécules CMR dans les vins du Château Coutet.

Le domaine se situe sur une fracture du sous-sol qui constitue la ceinture méditerranéenne se concrétisant par des espèces végétales qu'on trouve à Collioures. A la fracture, la pente est abrupte et ne permet pas l'utilisation de tracteurs.

Il n'y a pas de labourage du vignoble depuis 2008 ; la tonte des parcelles se fait avec un robot solaire et autonome conçu par le père d'Adrien David-Beaulieu.

Le domaine ne met en œuvre aucun dispositif pour **se protéger de la grêle**, estimant que la configuration géographique et climatique entre les deux rivières – Dordogne et l'Isle conduit à une concentration de la grêle à cet endroit (La commune de Grésillac se situe à cet endroit et subit des épisodes de grêle trois fois par an). Le Château de Coutet a déploré 10% de perte en 2008. Adrien n'adhère pas aux mesures mises en place par le syndicat des vins de St-Emilion pour tirer sur les nuages identifiés comme porteur de grêle.

Les cépages

Le vignoble est constitué de **sélection Massale** à 90%. Avant 1970, il n'existait que la sélection massale qui était faite par prélèvement dans la masse pour une reproduction du cépage, contrairement à la sélection clonale qui est fondée sur une analyse génétique pour répondre à un cahier des charges. La

sélection Massale se fait sur les 50 pieds les plus résistants par rapport aux maladies et au nombre de grappes produites ; les sarments sont conservés pour faire des boutures. La diversité des ADN de la sélection Massale garantit à moyen terme la robustesse du cépage, alors que la sélection clonale conduit à des clones ayant le même ADN, donc les mêmes fragilités.

Adrien est très critique sur la sélection clonale, car elle vise la sélection de grosses baies plus rentables en volume de jus. Or, la macération qui nécessite un contact peau-jus est dans ce cas moins bonne, compte tenu d'un rapport différent qu'avec les baies plus petites de la sélection Massale. De ce fait, des artifices (bois, levures) sont utilisés pour compenser ce défaut de tanin. Les chais sont devenus des laboratoires, qui convergent par leurs méthodes vers des standards et un manque d'identification du millésime lors de la dégustation.

Des greffons de sélection Massale sont fournis aux viticulteurs qui le demandent.

Les cépages du domaine sont :

- le Merlot à queue rouge, ancêtre du Merlot cultivé localement. Il a pour caractéristique un débourrement tardif d'une à deux semaines,
- le Bouchet autre nom du Cabernet Franc,
- le Pressac, cépage de la sélection Massale.

Les vendanges à l'ancienne

Les vendanges au Château Coutet sont réalisées à la main, et à l'ancienne c'est-à-dire avec un accueil sur place des vendangeurs bien que les conditions réglementaires d'hébergement et de restauration ne soient pas conformes. Le recrutement est fait par parrainage. Les feuilles de salaire sont établies, mais certains vendangeurs préfèrent un paiement en bouteilles.

Les vendanges du Château Coutet se font sur 10 jours avec 90 vendangeurs. Celles de la parcelle servant à la cuvée « Les Demoiselles » réunissent 120 vendangeurs, car les raisins sont triés grain par grain. Ce travail manuel conduit à moins d'un pour cent d'imperfection, résultat meilleur qu'une trieuse optique. Un bon vendangeur trie l'équivalent de 12 bouteilles par jour.



Le

Le travail au chais

Le chais a été conservé en l'état pour conserver l'environnement bactériologique qui contribue aux caractéristiques des vins produits au Château Coutet.

Les

Les raisins sont pressés avec le pressoir hydraulique vertical de 1924 pendant 4h.

Les

Les levures indigènes et la peau des raisins génèrent des bactéries naturelles et un bon équilibre bactériologique.

L'élevage en barriques offre une micro-oxygénation nécessaire à un bon vieillissement du vin. Il dure d'un an à un an et demi. Il n'y a que 20% de barriques neuves ; elles proviennent de huit tonneliers différents.

Bouteille bouchée à l'émeri

Une bouteille bouchée à l'émeri, qui date de 1750, a été retrouvée dans le chais. C'est a priori la bouteille la plus ancienne dans le bordelais. Cette fermeture par un bouchon de verre est très étanche et garantit la longévité du vin. Cette étanchéité est obtenue par l'ajustement précis entre le goulot et le bouchon

en verre et l'abrasivité des deux surfaces en contact. Adrien nous a fait une jolie démonstration de l'efficacité de ce bouchage en soulevant la bouteille par le cœur du bouchon.



Une

Suite à la réalisation d'un business plan, il a été imaginé de refaire une cuvée utilisant les raisins de la plus vieille parcelle datant de 1921 avec des vignes de sélection Massale de 100 et 70 ans et en reprenant les méthodes existant à l'époque, c'est-à-dire en limitant l'utilisation de carburant et d'électricité au profit d'un travail manuel et des animaux (mules). Seuls, les traitements sont réalisés avec un quad depuis 2018 (trop difficile à pied) ; le recours à l'électricité est limité au fonctionnement du pressoir hydraulique verticale datant de 1924 et à la mise en bouteille.

bouteille a été imaginée pour reproduire la bouteille bouchée à l'émeri et notamment le bouchon en verre surmonté d'un cœur. Après la réalisation de plusieurs prototypes, la production, initialement envisagée à 2400 exemplaires, a été réduite à 140 exemplaires

réalisés par un souffleur de verre meilleur ouvrier de France à la retraite habitant à 80 km qui a repris du service en autoentrepreneur.

Cette cuvée a été appelée « Les Demoiselles » en hommage aux trois tantes qui ont fait fonctionner le domaine pendant 40 ans. 400 bouteilles sont produites dont 150 bouchées à l'émeri, afin de garantir une conservation à très long terme. Des boîtes ont été réalisées sur mesure par un ébéniste avec des bois disponibles sur le domaine. Les coffrets contenant les deux bouteilles coûtent 600€.



Production de sauce Soja et produits dérivés

La promotion de la cuvée « Les Demoiselles » a conduit à une coopération avec le Japon, qui se traduit par des échanges de savoir-faire.

De ce fait, Adrien a reçu une formation pour produire de la sauce soja et a mis en place la structure de production de plusieurs types de sauce soja : blanche, noire, noire pasteurisée. La vente commence cette année.

La sauce soja noire est produite à partir de 50% de blé et 50% de soja. Le blé est torréfié et concassé. Les graines de soja cuites à la vapeur sont étalées sur des plateaux et après refroidissement, on ajoute le blé grillé. Le mélange pâteux est ensuite ensemencé avec un agent de fermentation naturel appelé koji ; on laisse incuber à 25°. Le mélange se couvre d'un feutrage blanc produit par la croissance du mycélium. La pâte obtenue est ensuite transvasée dans des foudres en bois provenant des domaines Angélys et Ausone avec de l'eau salée, formant le moromi. Ce mélange va fermenter pendant 6 mois jusqu'à maturation. Le moût est ensuite pressé pendant 72h en utilisant le pressoir hydraulique et une cage spécifique à la sauce soja. Le processus se termine par une filtration sanitaire. Le produit dérivé de ce procédé est une pâte après pressage appelé « moromi » pour la sauce soja noire.

La sauce soja blanche est produite à partir uniquement de blé. Le son est séparé de la



graine. Le son est torréfié et le blé poli dans une tour à vapeur. La macération avec les graines de Koji est réalisée dans une cuve en inox ; un pigeage est effectué tous les jours pendant 200 jours. Le pressage et le filtrage sont ensuite réalisés. Le produit dérivé du pressage est la pâte « miso ».

La sauce soja correspond à la saveur « Umami » qui a un excellent accord avec le vin. L'umami, prononcé [umami], généralement traduit par « savoureux », est, au Japon, une cinquième saveur de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé.

Un peu d'histoire

Le port de St-Emilion était considéré comme le dernier port maritime au regard de la marée (qui monte en fait plus en amont), ce qui donne à la ville un accès à l'océan international, lui offrant une exonération de taxe et la possibilité de vendre leurs vins avant les villages en amont.

Les vestiges du domaine



Adrien David-Beaulieu a fait 5 ans d'études en archéologie. Il nous a fait découvrir les curiosités existantes sur le domaine :

- un puit qui a servi à l'extraction de pierres calcaire pour la construction et qui donne accès à 400m² de galeries. Un projet est envisagé pour le stockage de fûts.
- Une garenne d'époque médiévale avec une centaine de terriers qui devaient entourer une maison forte.
- Une borne en pierre d'époque romaine qui servait de signallement d'un relais de poste.
- Un réseau d'eau circulaire romain qui produit 40 000 l d'eau par 24h, eau souterraine qui arrive du Massif-Central (présence de plaque de travertin) et alimente l'étang en contrebas.
- Un puit romain sous une voute avec un tunnel de 12m.
- Un pyramidon de pierres avec des inscriptions en latin (*Si tu veux manger, travaille*), en espagnol et en I grec.

Les activités annexes

Le domaine permet de nombreuses activités comme l'élevage en plein air de 150 poulets et l'accueil de deux alpagas.

Adrien se lance aussi sur la réhabilitation d'une ferme abandonnée de 5 ha pour y développer de la polyculture : 1,3 ha de vignes, 500 fruitiers avec une douzaines d'espèces, des céréales, le ramassage de cèpes et de mures dans le bois. Ce projet devrait être confié à un couple lorsqu'il aura prouvé sa rentabilité.

Dégustation

A l'apéritif, nous avons dégusté dans le jardin près de l'étang, trois vins :



- Château Coutet, St-Emilion Grand cru, en primeur,
- Château Coutet « Les Demoiselles », Saint Emilion Grand cru, en primeur
- Château Le grand Verdus « Vertige » - Cépage Sémillon – Méthode Solera 2018-2020, qui est un système d'élevage de vin autorisant un assemblage entre les vins d'années différentes. – vin blanc produit par un cousin d'Adrien David-Beaulieu

Le repas a mis en valeur la production de soja du domaine. Nous avons pu goûter les trois sauces soja produites et leur utilisation dans la cuisine :

- Entrée : soupe « miso », tartare de thon rouge à la sauce soja noire, tranches fines de radis noir macérées dans de la sauce soja blanche.
- Plat : Travers de porc macéré dans la pâte de « moromi », puis grillé accompagné de champignons à la sauce soja blanche et de pommes de terre sautées.
- Plateau de fromage et salade de fruits

