

CHÂTEAU CLARISSE
AOP Puisseguin Saint-Emilion

UNE BELLE HISTOIRE DE FAMILLE

UN NOUVEAU PUISSEGUIN-SAINT-EMILION AU FÉMININ

« *Qui est guidé par une étoile ne regarde jamais en arrière...* » Un bel adage qui correspond bien à la trajectoire d'Olivia Le Calvez. Après avoir créé un petit bijou hôtelier en 2004, l'hôtel spa de Toiras, Relais & Châteaux et premier hôtel 5 Etoiles de l'Ile de Ré et de la région Poitou-Charentes, elle vient de réaliser un autre rêve : signer son propre vin dans l'une des régions les plus illustres de la constellation bordelaise, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, le Saint-Emilionnais.

Poussée par la passion du vin et le goût du défi, elle a franchi le pas avec l'aide précieuse de son mari, Didier Le Calvez, figure emblématique de l'hôtellerie étoilée. Après avoir passé plus de dix années à New York (de 1988 à 1999) en tant que manager de l'hôtel Plaza, puis en charge de la Direction Générale du Pierre, il dirigea à Paris de 1999 à 2007 le Four Seasons Georges V qu'il remit dans l'orbite des meilleurs palaces du monde. Pendant cette période, il a suivi Enrico Bernardo dans sa course au titre de meilleur sommelier du monde décroché en 2004 et c'est lui qui a engagé Eric Beaumard, « vice-meilleur sommelier du monde 1998 », et l'a encouragé à développer la cave du Georges V. « *Au contact de sommeliers exceptionnels et de vignerons émérites au grand savoir-faire, ma passion pour le vin n'a fait que grandir et s'affermir. Je ne pouvais que m'enthousiasmer pour le projet d'Olivia. D'autant qu'il n'était pas sans me rappeler le type de défi, passionnant, que j'ai dû relever au Georges V. Il fallait également repartir quasiment de zéro pour faire renaître un potentiel...* »

En 2009, le rêve d'Olivia a pris la forme d'une authentique girondine en pierres lovée dans le paysage verdoyant et tout en courbes douces de la rive droite. Cette ancienne propriété viticole dotée de chais magnifiques, qui pendant plus d'un siècle a été entre les mains de la famille Estager, est entourée d'un très beau vignoble haut perché (à 89 mètres) sur le plateau de Puisseguin, l'un des quatre villages « satellites » de Saint-Emilion. Seul un humble ruisseau, la Barbanne, sous-affluent de la Dordogne, les sépare de l'illustre ville forte.

« *Je suis particulièrement attachée à cette région où j'ai passé une partie de mon enfance. Mon mari, lui, est né dans le Périgord voisin. C'est donc là, à deux heures de voiture de Toiras et autant de Chapdeuil, petit village dordognais où nous possédons des truffières, que je me suis mise en quête de la perle rare. Un lieu qui nous permettrait d'associer une région que nous aimons avec une création d'entreprise.*

Après plusieurs mois de recherche, nous avons eu un véritable coup de cœur pour une propriété viticole alliant un terroir et un climat idéaux, le tout conjugué à un encépagement parfait, 80% de merlot et 20% de cabernet franc. Tout était réuni pour élaborer un vin tel que je l'imaginai, riche en parfum et tout en subtilité ».

Stéphane Derenoncourt, le grand vinificateur de la rive droite, s'est joint à ce projet familial pour apporter toute l'élégance, l'harmonie et la sensibilité recherchées pour ce nouveau puisseguin-saint-émilion au féminin.

Ainsi est né Château CLARISSE, du prénom de leur fille (qui aura trois ans à la naissance de la première bouteille !), pour y écrire une jolie histoire de famille...

DES VIGNES HAUT-PERCHÉES SUR LE PLATEAU DE SAINT-EMILION

Située sur le célèbre plateau de Saint-Emilion à près de 80 mètres d'altitude, la propriété de Château Clarisse bénéficie des meilleures terres du Saint-Emilionnais avec un grand potentiel de mise en valeur. Le vignoble s'étend sur 5.11 hectares d'un sol argilo-calcaire et argilo-siliceux bien drainé. « *Nous aimerions le porter progressivement à une dizaine d'hectares* ». Composé de merlots (4.3 hectares) et de cabernets francs (0.8 hectares), il affiche un âge moyen de 25-30 ans.

Olivia, qui peut désormais se targuer du titre de propriétaire-exploitante, y apporte un soin constant, attentif et consciencieux. Elle le fait avec le même niveau d'exigence que celui qu'il faut dans le monde de la haute hôtellerie. « *Dès 2010, elle a fait appel au magicien Stéphane Derenoncourt pour la viticulture et les vinifications. J'adhère complètement à sa démarche qui consiste à laisser parler la terre, à amener le raisin à maturité en intervenant le moins possible entre la terre, la récolte et le vin. Sa règle d'or : un vin doit exprimer avec fraîcheur et harmonie la subtilité de son terroir. Ainsi naissent des vins qui peuvent être bus immédiatement tout en se conservant.* »

Sur les conseils de Stéphane Derenoncourt, le travail au château Clarisse s'est d'abord concentré sur la vigne où tout se prépare. Un gros travail de racotage a été entrepris dès 2010 (avant une série de replantations prévues au printemps 2011) ainsi que des travaux de sol qui ont été enrichis avec du compost pour stimuler la vie bactérienne. « *Notre but est d'amener la plante à aller puiser dans les profondeurs du socle calcaire la qualité et l'expression typique de ce terroir, un supplément de finesse aromatique et de qualité de tanins* ».

« *Face au terroir, plus l'homme se fait discret, meilleur est le vin* ». Telle est la philosophie de Stéphane Derenoncourt qui a instauré au château Clarisse une culture raisonnée basée sur l'observation de la nature. Un travail méticuleux de la vigne -taille en Guyot simple à double adapté, ébourgeonnage et épamprage manuels, effeuillage également à la main, vendanges en vert - a permis, après sélection (sélection sur cep accompagnée d'un tri rigoureux sur table à la réception de la vendange), d'obtenir en 2010 des rendements de 28 à 30 ho/ha, bien en dessous de ceux autorisés¹.

« *Nous avons effectué notre première vendange en octobre sous un rayon de soleil... le lendemain, il pleuvait ! Clarisse, deux ans, était avec nous et notre fils, Georges, quatre ans et demi, a coupé ses premiers raisins ! La vigne est un art de vivre, une culture, une école de rigueur et d'excellence. C'est aussi un lien avec des traditions, des rythmes et des gestes ancestraux, et nous sommes heureux de pouvoir faire connaître cet univers à nos enfants dès leur plus jeune âge.* »

¹ A Puisseguin-Saint-Emilion, le rendement maximum autorisé s'élève à 45 ho/ha

DES VINIFICATIONS RESPECTUEUSES DU TERROIR

A leur arrivée, Olivia et Didier ont découvert un chai équipé de belles cuves en béton et un superbe chai à barriques aux énormes poutres en chêne. *« Nous avons installé la thermorégulation dans le cuvier, sablé le chai, installé des barriques neuves. De petites cuves nous permettaient de faire des sélections parcellaires. L'aventure pouvait commencer... »*

La vinification du premier millésime (2010) s'est déroulée en baies entières, non foulées. Les fermentations alcooliques se sont effectuées en cuves béton thermo-régulées ; l'extraction (des tanins, des précurseurs d'arômes, des pigments colorants), par remontages, délestages et pigeage s'est terminée par une macération à chaud en fin de fermentation. Les fermentations malo-lactiques ont eu lieu dans les barriques de bois neuf (10 %) et d'un vin (90 %), ces mêmes barriques où se poursuit aujourd'hui, sous une vigilance attentive, l'éducation du vin.

Dès la première année, le souci de la sélection a conduit notre jeune vigneronne à élaborer une cuvée Vieilles Vignes à partir de la vendange d'1 hectare exposé plein sud et plantés de ceps de merlot vieux de plus de vingt ans. 3000 bouteilles seulement seront produites.

« Château Clarisse est un puisseguin-saint-émilion, rappelle Olivia avec fierté, et nous faisons tout pour qu'il le soit au meilleur niveau possible. D'où une sélection impitoyable des cuvées pour ne garder que les mieux réussies, les plus accomplies.

Notre objectif est de faire un vin qui soit l'égal des meilleurs à un prix abordable, entre 12 et 15 euros la bouteille. C'est aujourd'hui une véritable gageure dans le monde des grands vins ! »

Avec un tel esprit d'excellence, comment ne pas faire surgir, du tréfonds de ce terroir millénaire, le plus ancien du Bordelais, une nouvelle « étoile » ?

Rendez-vous dans quelques mois pour découvrir le premier millésime...

**CHÂTEAU CLARISSE
EN BREF**

Propriétaire : Olivia Le Calvez Mathé

Associé : Didier Le Calvez

Œnologue Consultant : Romain Bocchio de Vignerons Consultants (Stéphane de Renoncourt)

Superficie : 5.11 Hectares

Terroir : Géologie Argilo-calcaire / Argilo-siliceux

Encépagement : 85% de Merlot – 15% de Cabernet Franc

Densité de plantation : 6666 pieds à l'hectare

Rendements 2010 après sélection : 32 hl/ha
30 hl/ha pour les merlots
46 hl/ha pour les cabernets

Vendanges : mécaniques et manuelles (en 2011, la totalité de la récolte sera effectuée à la main)

Vinification : vinification en baies entières (pas de foulage), fermentation en cuve béton thermo-régulées, en petite quantité pour sélection parcellaire

Élevage : en barriques neuves 10% et en barriques d'1 an 90%

Production annuelle : 25 à 30 000 bouteilles

Mars 2011

Contact presse

Image et entreprise

Jean-Pierre Tuil

Tél. : 01 42 61 51 64 – Fax : 01 47 03 43 94

Email : jptuil@orange.fr