

## PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION

# CHÂTEAU CLARISSE... D'ABORD UNE MARQUE



Au cœur de Puisseguin-Saint-Émilion, sur une fin de plateau au sol argilo-calcaire, Château Clarisse a vu le jour en 2009 sous l'impulsion d'Olivia et Didier Le Calvez qui lui ont donné le prénom de leur fille aînée. Histoire de souligner que c'est aussi leur bébé.



« Après deux années de recherches, nous avons eu un véritable coup de cœur pour cette propriété viticole alliant harmonieusement terroir et climat. Tout paraissait ici réuni, pour élaborer un vin, tel que je l'imaginai riche en parfum et tout en subtilité. Face au terroir, plus l'homme se fait discret meilleur est le vin », raconte la propriétaire, Olivia Le Calvez. Avec la collaboration d'une équipe soudée de sept personnes, 55 parcelles à 100 mètres d'altitude ont été identifiées et replantées en une dizaine d'années. Tout en étant épargnées, semble-t-il, par tous les dangers météo notamment du mildiou qui fait des ravages actuellement dans le Bordelais et de la grêle. Toujours est-il que présent sur les tables étoilées avec leur Château Clarisse en conversion en bio il y a quatre ans, sous l'impulsion de l'ingénieur agronome Julien Viaud du

cabinet Michel Rolland, la famille Le Calvez peut aujourd'hui se vanter d'avoir réussi son sacré pari: « produire un grand vin de Bordeaux accessible. » Il ne reste plus aux heureux propriétaires qu'à faire bénir leurs trois vins 2019 bio par le pape François qui a déclaré en juin dernier devant plus de 20 000 fidèles: « Comme aux noces de Cana, le vin est nécessaire à la fête ». On y décline en cette période de déconfinement propice aux libations et aux débordements deux appellations AOC Puisseguin-Saint-Émilion et Castillon-Côtes de Bordeaux sur 18 hectares pour une production annuelle de 50 000 bouteilles visant à atteindre dans quelques années 70 à 80 000 unités. Avec un rendement maximum de 35 hl/ha, une fermentation en cuve béton thermorégulées, en petite quantité pour sélection parcellaire.

### PAS PRÉSENT AUX VENTES PRIMEURS SUR BORDEAUX

« Nous ne nous sentions pas prêts, bien que nos équipes aient travaillé d'arrache-pied 6 jours sur 7 pendant les trois mois de confinement où nous n'avons fait aucune vente, pour présenter début juin nos premiers vin bio 2019 aux Primeurs perturbés par cette pandémie. Mais nous bénéficions d'une clientèle fidèle et exigeante de particuliers en direct et de professionnels rayonnant sur 25 pays (USA, Chine, Inde, Brésil, Australie, Suède, Grèce, etc). Tous nos efforts tendent aujourd'hui à faire de Clarisse une image de marque en élaborant un produit constant et à prix attractifs tout en entamant en 2020 notre reconversion en biodynamie », nous précise Didier Le Calvez, gérant du domaine qui avoue volontiers s'inspirer de trois grands exemples bordelais Châteaux Pavie, Cheval Blanc et Ausone et aussi de la Bourgogne... en plantant récemment 40 ares de chardonnay dans une de ses parcelles à terroir blanc. Tandis que ses collègues de Listrac tentent le

pari des cuvées monocépages (100% merlot, 100% cabernet sauvignon ou 100% petit verdot), Château Clarisse joue à fond (40%) la carte du cabernet franc toujours à maturité sur son terroir sans négliger pour autant le petit verdot. Au détriment sans doute des deux cépages bordelais fétiches: du merlot, fort sensible au réchauffement climatique inexorable de la région Aquitaine, et du cabaret sauvignon, moins adapté au terroir de cette fin de plateau en légère altitude. Signes particuliers à signaler en cette période de plan de crise coronavirus dans les vignobles français: Château Clarisse – qui tend vers une identité de marque à taille humaine pour mieux vendre sur le marché mondialisé – n'aurait pas de problème d'excédent et de stock de vin. En prime, il a gagné au passage deux semaines de vendanges depuis sa conversion en bio, au point de rattraper le calendrier viticole de ses voisins vigneron. À croire qu'il bénéficie encore en 2020 de la protection du dieu grec de la vigne, Dionysos.



<https://www.chateau-clarisse.com>

## DOMAINES ROLLAN DE BY

*La Haute Couture du Vin*

18 route de By, 33340 Bégadan - Tel. 05.56.41.58.59  
[www.rollandeb.com](http://www.rollandeb.com)