

## II Bienvenue en Saint-Émilion !

Découverte : Michel Versepuy

Conseil œnologue : Olivier Gayraud

Découvrons aujourd'hui les vins "Satellites" (au sens noble du terme) de Saint-Émilion, appellation qui fait bondir les vigneronniers concernés. Certains de leurs terroirs sont en effet supérieurs à certaines parcelles ayant droit à l'appellation *Saint-Émilion*.

Il y a là un vrai problème de reconnaissance et de marketing, que les responsables des syndicats viticoles cherchent, ensemble, à résoudre.



Le vignoble du Saint-Émilionnais, à 30 km à l'Est de Bordeaux, sur la rive droite de la Dordogne propose plusieurs appellations.

Les deux premières Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.), connues de tous, recouvrent les vins de la commune de Saint-Émilion même, et des 7 communes voisines qui ont droit aussi à l'appellation : Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru.

"Robe de pourpre éclatante, palette d'arômes subtils, harmonie et générosité en bouche" caractérisent LES vins de Saint-Émilion.

Mais les "Satellites de Saint-Émilion" se situent au nord-est du village réputé et de son église monolithe unique au monde.

Notre promenade découverte, dans un environnement tourmenté de collines dominées par de prestigieuses demeures et de très nombreux vestiges, romains en particulier, nous conduit vers plusieurs autres communes limitrophes de Saint-Émilion, accessibles par de pittoresques routes tortueuses. Ces communes sont autorisées à faire suivre leur nom de celui de leur célèbre voisine.

### Des "satellites" d'exception !

**Montagne-Saint-Émilion** (la commune de Montagne est la plus étendue, exposant environ 1500 hectares de ses vignes au soleil. En 1973, Montagne a fusionné avec les communes de Saint-Georges et de Parsac). Les sommets calcaires donnent un vin coloré, corsé, robuste. Plus bas, les grèves silico-argileuses donnent un vin plus léger et plus souple qui rappelle le *Pomerol* et le vin des grèves de Saint-Émilion.

### Le coup de cœur de Michel Versepuy Château Chereau 1999 Lussac Saint-Émilion AOC

Mis en bouteille au château. Propriété familiale depuis trois générations comprenant 22 ha de 3 parcelles à l'ouest de Lussac, âge moyen des vignes 30 ans. Ce château repose sur un sol argilo-calcaire partiellement sur roche calcaire.

Dégustation : vin de couleur rubis, nez très marqué de fruits rouges. Rond à l'attaque chaleureux et harmonieux en bouche avec une finale de belle concentration. Style de vin authentique et sévère qui vieillit avec bonheur.

Cépages : merlot 70 %, cabernet franc 10 %, cabernet sauvignon 20 %



### Le coup de cœur de Michel Versepuy Château Vieux Moulins de Chereau 1999, Montagne Saint-Émilion AOC

Âge des vignes : 30 ans, sols argilo calcaires et argilo limoneux.

Cépages : merlot 65 %, cabernet franc 15 %, cabernet sauvignon 20%.

Dégustation : couleur rubis assez intense. Le merlot très mûr avec quelques notes d'épices exprime parfaitement toute sa plénitude sur ces terroirs.

Attaque et rondeur typées, finale persistante. Vin de grande classe.



**Lussac-Saint-Émilion** : aire de production dominée par des exploitations à caractère familial, dépassant rarement cinq à huit hectares.

**Puisseguin Saint-Émilion** (exploitations de petite taille entre cinq et dix hectares. Près de la moitié des viticulteurs vinifient leurs vins à la cave coopérative.) Les vins sont en général plus simples que ceux de l'appellation *Montagne Saint-Émilion*, et sont à boire entre 5 et 10 ans.

**Saint-Georges-Saint-Émilion** (seulement 200 hectares pour ce vignoble dont souvent les viticulteurs préfèrent, pour une question de notoriété, commercialiser leurs vins sous le nom de l'appellation *Montagne-Saint-Émilion*.) Les vins sont corsés et puissants sans être communs. Robustes et charpentés, ils supportent un long vieillissement, de 5 à 15 ans.

Les sols argileux et argilo-calcaires sous l'influence océanique tempérée augurent de conditions idéales où s'épanouissent les merlot (70 %), cabernet franc (20 %) et cabernet sauvignon (10 %). L'encépagement, les sols très variés et les conditions climatiques sont identiques à certains vins de Saint-Émilion ; aussi la qualité et leur texture n'est pas sans rappeler celle de leur renommé voisin tout en gardant leur propre originalité.

Fruités et épicés dans leur jeunesse, ces vins peuvent évoluer sur des notes fumées et viandées en prenant de l'âge. A consommer généralement dans les 7-12 ans, les meilleurs producteurs représentent d'excellents rapports qualité-prix.

Ces vins seront servis entre 16° et 18°. Les millésimes récents seront débouchés une heure avant dégustation pour favoriser l'expression de leur bouquet. Les bouteilles plus anciennes seront décantées si elles présentent un dépôt et servies en carafe.

Mes choix sont guidés par un souci de qualité, de prix et d'originalité. Le travail du vigneron et son amour pour ce produit unique qu'est le vin ne me laissent pas insensible.

Les deux vins "coup de cœur" sont disponibles pour les lecteurs de *Kiné Presse* au prix préférentiel par bouteille de :

- Château Chereau 1999 (Lussac St E)

Prix T.T.C. départ 6.80 €

- Château Vieux Moulins de Chereau 1999 (Montagne St E)

Prix T.T.C. départ 6.80 €

Contact Portable : 06.81.27.93.37