

A l'origine du « Club »

**Mardi 12 janvier 2016** : nos experts nous envoient le rapport détaillé de l'analyse de l'ensemble du vignoble (sols, sous-sols, exposition, vigueur...) avec des préconisations pour améliorer la qualité de nos vins. Nous repérons tout de suite les zones les plus qualitatives (au total, 75 ares) et décidons d'actionner sans limite tous les leviers possibles pour en extraire le meilleur.

Les objectifs étant clairement définis, nous fixons un programme technique très pointu à chaque étape de la production.

Le printemps arrive, l'été passe et le millésime s'annonce déjà très prometteur.

**Lundi 19 septembre 2016**, il est 7h48, nous enfilons nos bottes pour aller goûter pour la première fois les raisins de ces 75 ares et évaluer l'intérêt de tout le travail fait en amont.

Nos regards se croisent, un sourire au coin des lèvres... tout est dit... cela va être grandiose !

**Jeudi 6 octobre 2016** : après de nombreux allers et retours devant chaque pied, la décision est prise : il faut ramasser. Les rafles sont bien rouges, les peaux encore bien fermes, la pulpe juteuse, les pépins croquants et bien mûrs. Pour conserver la fraîcheur du fruit, nous avons attendu les premières lueurs matinales pour récolter les grappes tôt. Les dix barriques, au chai, étaient prêtes à recevoir ces raisins pour les sublimer pendant les fermentations alcooliques et malo-lactiques en vinification intégrale. S'en suit un travail quotidien rigoureux avec des interventions minutieuses à la main (pigeages, remontages, thermoplongeurs faits maison...), puis, un long élevage de 18 mois en barriques neuves.

**Mercredi 28 mars 2018** : après des dégustations mensuelles, nous soutirons les dix barriques et laissons notre nectar s'homogénéiser dans une petite cuve de 23 hectolitres jusqu'à sa mise en bouteilles.

La question se pose alors : que va-t-on faire de cette cuvée spéciale ?

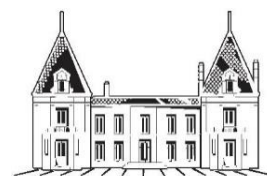
Nous avons tout de suite pensé à nos amis et à nos partenaires qui sont présents à nos côtés depuis le début de l'aventure. L'idée du « Club » émerge et nous réfléchissons immédiatement à l'écrin qui va contenir ce grand vin.

Une bouteille hors-norme, une sérigraphie à l'or fin... Encore une fois, le but étant d'aller au bout des choses et de sublimer notre « bébé ».

**Jeudi 28 juin 2018** : à l'ombre du soleil, les bouteilles suivent le même parcours, se remplissent et sont bouchées avec des bouchons sélectionnés spécialement pour une longue conservation.

**Mardi 10 juillet 2018** : impatients et frustrés de passer tous les jours devant ces flacons, nous attrapons un tire-bouchon, une carafe, des verres. Nous trinquons, dégustons et... nous repensons à ce regard et ce sourire échangés lorsque nous avons goûté les premiers raisins. « Wouah ! Bienvenue au Club ! »

**Le résultat est là, et pour notre plus grand plaisir, nous voulons le partager.**



FICHE TECHNIQUE

2016

<b>Appellation :</b>	Saint-Émilion Grand Cru
<b>Superficie :</b>	0,75 hectare (sur 15 hectares)
<b>Terroir :</b>	Argilo-sableux sur crasse de fer et sables sur argile bleue
<b>Encépagement :</b>	100% Merlot
<b>Âge moyen des vignes :</b>	30 ans
<b>Culture de la vigne :</b>	Aucun herbicide, travail du sol, enherbement, ébourgeonnage, dédoublage, effeuillage, éclaircissage...
<b>Vendanges :</b>	Vendanges manuelles avec tri optique le 6 octobre.
<b>Rendement :</b>	30 hl / ha
<b>Vinification :</b>	Vinification intégrale : fermentations alcooliques et malo-lactiques en barriques neuves. Délestages et remontages manuels avec douceur et précision.
<b>Élevage :</b>	18 mois en barriques neuves
<b>Mise en bouteilles :</b>	28 juin 2018
<b>Production :</b>	874 bouteilles
<b>Œnologue conseil :</b>	Hubert de Boüard Consulting

