



VIGNOBLES JADE

DE BORDEAUX À SAINT-EMILION

Dossier de présentation

2022

Sommaire



© François Blazquez

03 Qui Sommes-Nous ?

HIER, AUJOURD'HUI, DEMAIN... ET TOUJOURS RIVE DROITE

05 Nos Convictions

CAROLINE TEYCHENEY, PRÉSIDENTE DES VIGNOBLES JADE

La biodynamie comme pratique pour un vignoble durable

La sélection massale, une démarche de sens pour les Vignobles Jade

Une stratégie commerciale différenciante

Notre démarche RSE

08 La Dream Team

L'HOMME, SANS LUI LE TERROIR NE SE RÉVÈLE PAS

Nicolas Géré, Directeur d'exploitation

Jean-Claude & Jean-François Berrouet, œnologue et conseil

Margarethe Chapelle, œnologue et morphocristallisatrice

12 Nos Bordeaux

CHÂTEAU LA LOUBIÈRE, L'ÉLAN NOUVEAU DU VIGNOBLE FAMILIAL

Château La Loubière

Le Loup de La Loubière

17 Nos Saint-Emilion

A SAINT-EMILION : TROIS DOMAINES, TROIS GRANDS CRUS

Château Fleur de Lisse, l'Ambassadeur

Château L'Etampe, le Confidentiel

Fontfleurie, le Novateur

21 Le Nouveau Chai

UN OUTIL DE PRÉCISION POUR NOS SAINT-EMILION GRAND CRU

24 Œnotourisme

L'ART DE VIVRE SELON LES VIGNOBLES JADE

La Winery à Château Fleur de Lisse

Hospitality : séjourner au Château L'Etampe

30 La Biodynamie

PRINCIPES & PRATIQUES, LA VITICULTURE EN BIODYNAMIE

Hier, aujourd'hui, demain Et toujours Rive droite

Qui Sommes-Nous ? | 03

A BORDEAUX DEPUIS 1837

En 1837, Pierre Roux fait l'acquisition à Montussan des premiers arpents de vignes qui allaient donner naissance, un siècle plus tard au domaine du Château La Loubière, sous l'impulsion d'Albert Roux son arrière-petit-fils. Entrepreneur visionnaire et pugnace, Albert structure son chai, opte pour un cuvier en ciment, fait le choix d'engrais naturels, notamment avec la bouse de vache que nous utilisons aujourd'hui en biodynamie. Il développe la vente avec la "Place de Bordeaux" et crée le nom La Loubière. Dans les années 1980, Albert passe le relais à son gendre André Teycheney, marié à Micheline. A leur tour, ils développent avec passion et ténacité le patrimoine familial. André, qui réalise sa dernière vendange sur le tracteur à l'âge de 82 ans désire à son tour transmettre l'héritage familial.

L'ESPRIT D'ENTREPRISE DANS L'ADN FAMILIAL

En 2014, Patrick et Caroline Teycheney décident d'aborder un nouveau virage dans leurs carrières respectives. Patrick se libère de la direction opérationnelle du groupe Colisée et Caroline quitte l'industrie du luxe (Kering) où elle a fait ses armes dans la haute horlogerie. Tous deux sont animés du désir d'entreprendre. Si reprendre les rênes du domaine familial est une évidence, l'ambition de s'implanter à Saint-Emilion et d'y développer des grands crus en biodynamie est l'un des challenges qu'ils ont décidé de relever ensemble. L'autre, étant de "cultiver l'héritage familial", Château La Loubière en développant une gamme variée de vins de Bordeaux. C'est en qualité d'associés que père et fille créent l'entité viticole Vignobles Jade. Et s'émancipent des schémas patriarcaux : Caroline en sera la présidente, Patrick le directeur général.

RÉSOLUMENT RIVE DROITE

La Rive droite de la Gironde revêt un caractère particulier. Des paysages vallonnés, une variété de villages et de hameaux, de nombreux domaines viticoles et une richesse étonnante de terroirs. C'est cette diversité des parcelles qui confère à ces vins leur grandeur et leur complexité. Grandir dans un tel environnement est une chance. Choisir d'y revenir avec un projet novateur et développer des potentiels est un véritable engagement.



A SAINT-EMILION DEPUIS 2015

En 2015, mettant en commun leurs ressources personnelles, Caroline et Patrick font l'acquisition de deux propriétés en appellation Saint-Emilion Grand Cru : Château Fleur de Lisse et Château L'Etampe. Puis en 2018, d'une troisième labellisée bio, Fontfleurie naîtra de ces parcelles. Avec 32 hectares, les Vignobles Jade ont atteint une taille critique pour mener à bien l'exploitation en biodynamie d'un Saint-Emilion Grand Cru. L'agrandissement du vignoble s'accompagne par l'innovation et la modernisation du chai, confiée à l'architecte bordelais Thomas Chlebowski (Agence Goldfinger), en collaboration avec l'architecte d'intérieur parisienne Sybille Holmberg. Ces investissements permettent aux Vignobles Jade de se doter d'équipements de pointe nécessaires à l'élaboration d'un grand vin, traduisant une volonté affirmée de parachever le travail réalisé à la vigne. Les installations performantes contribuent à soutenir les transformations et évolutions des vins, pour permettre à chaque millésime de s'exprimer pleinement, d'obtenir davantage de précision, dans le plus grand respect du raisin. Ils s'entourent d'une nouvelle équipe, dynamique et enthousiaste, dont les réputés Jean-Claude et Jean- François Berrouet, œnologue-conseil, et Nicolas Géré directeur d'exploitation. Ce dernier travaille en étroite collaboration avec Dominique Massenet, agronome conseil, (Amisol), et Margarethe Chapelle, spécialiste de la cristallisation sensible, (CEnocristal).



“Depuis six générations, ma famille cultive son vignoble avec la passion et le respect de la Nature et de l'Homme, afin de le révéler et de le transmettre aux générations futures. Reprendre le flambeau est à la fois une formidable opportunité et une lourde responsabilité, un challenge et un engagement. Cultiver cet héritage, c'est cultiver l'esprit d'entreprendre. Aujourd'hui, je suis ce trait d'union, ce passeur de témoin animé de ce même désir d'innovation et de tradition.”

Caroline Teycheney

Caroline Teycheney Présidente des Vignobles Jade

Nos Convictions | 05



© François Blazquez

“ Nous avons fait le choix en 2016, avec l’acquisition des Châteaux Fleur de Lisse et Château L’Etampe, de convertir l’ensemble de nos vignobles à l’agriculture biologique et à la culture biodynamique. L’intelligence de la nature et l’observation de son écosystème sont au cœur des valeurs des Vignobles Jade. C’est dans ce respect du terroir, de nos vignerons, du consommateur et des générations futures que nous produisons tous nos vins, millésime après millésime. Il s’agit là de notre vision du vignoble du XXI^e siècle. ”

Caroline Teycheney

LA BIODYNAMIE COMME PRATIQUE POUR UN VIGNOBLE DURABLE

Considérant l’agriculture biologique comme un prérequis, la biodynamie, dont les bases ont été données par Rudolf Steiner en 1924, tend à rééquilibrer et à redynamiser l’échange entre la plante et son environnement. Notre objectif est d’obtenir des fruits de très grande qualité pour des vins d’une grande pureté. Intensifier la vie organique et son milieu permet de cueillir des raisins révélateurs de leur terroir. Le soin spécifique apporté aux sols et l’emploi de matières premières naturelles permettent d’améliorer la vie des sols, d’assurer la pérennité de la vigne, et, *in fine*, favorise l’équilibre de l’écosystème. Les préparations biodynamiques et leur mise en œuvre dans le respect des cycles sont des éléments fondamentaux de nos pratiques.

Une attention particulière est apportée au maintien de la biodiversité. La plantation de céréales, légumineuses et incarnats entre les rangs de vigne, la préservation des zones de berges ou l'installation de ruches constituent des réservoirs pour les espèces auxiliaires de la vigne. Cette approche sensible du vivant dans laquelle l'homme vit en harmonie avec son environnement concrétise la philosophie des Vignobles Jade. C'est dans ce respect du terroir, de nos vignerons, du consommateur et des générations futures que nous produisons tous nos vins, millésime après millésime. Il s'agit là de notre vision du vignoble du XXI^e siècle.



© François Blazquez



© François Blazquez

LA SÉLECTION MASSALE, UNE DÉMARCHE DE SENS POUR LES VIGNOBLES JADE

Le cabernet franc, l'un des plus anciens cépages rouges du Bordelais, fait pour nous l'objet de recherche et de développement par des techniques de sélection massale. Le pépiniériste Lilian Bérillon accompagne Nicolas Géré dans ce rigoureux protocole de sélection des plants présentant les meilleurs atouts pour que l'adéquation sol/cépage soit la plus réussie et ce, durablement. En 2021, les plantations de plusieurs parcelles sont réalisées en projetant sur le long terme la quête d'excellence pour Château Fleur de Lisse.

UNE STRATÉGIE COMMERCIALE DIFFÉRENCIANTE

En juillet 2020, la famille Teycheney, propriétaire-récoltant du Château La Loubière depuis six générations, et la famille Roche, propriétaire du Domaine de la Grave, depuis 1876, ont décidé de sceller une alliance stratégique. L'objectif ? Mutualiser leurs compétences pour l'exploitation de leurs vignes,

la production et la commercialisation de leurs vins auprès des particuliers. L'estime réciproque de ces deux familles de viticulteurs bordelais, dont les vignobles se joutent, remonte à plusieurs générations. Leur expérience, leur amour du terroir, leur recherche exigeante de la qualité leur ont conféré au gré des années un rôle structurant pour le vignoble bordelais dans toutes ses gloires et ses aléas. Ainsi, la famille Teycheney assure l'exploitation des 20 hectares du Domaine de La Grave, depuis la culture de la vigne à la production des vins. Le tout sous la houlette de Nicolas Géré et Jean-Claude et Jean-François Berrouet. Et naturellement en HVE (Haute Valeur Environnementale) et en conversion vers l'agriculture biologique. La famille Roche, quant à elle, commercialise auprès des particuliers nos vins du Château La Loubière ainsi que nos Saint-Emilion.



© François Blazquez

NOTRE DÉMARCHE RSE

Adopter les principes de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), c'est rechercher une performance économique tout en étant conscient de ses impacts sociaux, sociétaux, environnementaux. En d'autres termes, il s'agit pour nous de concilier la réponse au défi écologique qui nous fait face, la perpétuation d'un héritage historique et régional, la pérennité de notre entreprise, l'épanouissement et la sécurité de nos salariés, le respect du terroir et de sa biodiversité, le plaisir offert au consommateur, et le respect de sa santé. Depuis 2018, nous sommes engagés au sein du programme SME (Système de Management Environnemental) mené par le CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) pour agir en faveur de la transition écologique et énergétique. Nous avons obtenu la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) créée par le Ministère de l'Agriculture à l'issue du Grenelle de l'Environnement. Son but est de valoriser les bonnes pratiques des producteurs, sur la base d'indicateurs de résultats qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Depuis 2020, nous avons le label Ecocert qui témoigne du bon respect des normes de l'agriculture biologique. Nos vins étant conduits en biodynamie, conformément à un cahier des charges du vivant exigeant, nous avons pour but d'obtenir la certification internationale Demeter dès 2023 et le label Biodyvin en 2024.



L'Homme Sans lui, le terroir ne se révèle pas



© François Blazquez

Que seraient les vins sans le travail de la vigne par les hommes ? Partout dans le monde, un vignoble fait écho à une histoire, à un lieu, à un environnement naturel et bien sûr à la passion des Hommes. Au sein des Vignobles Jade, Caroline et Patrick Teycheney se sont entourés de personnes de talent, aussi bien pour la vinification que pour la biodynamie. Aux côtés du directeur d'exploitation, Nicolas Géré, deux équipes de vignerons et d'ouvriers, dédiées respectivement à l'appellation Bordeaux et Saint-Emilion, sont investies dans le soin des vignes et le travail du chai. Dominique Massenot, conseiller-formateur indépendant en agriculture respectueuse de l'environnement, apporte son expertise sur les pratiques biodynamiques depuis 2016. Le duo œnologue-conseil, Jean-Claude et Jean-François Berrouet permet de révéler les potentiels de chaque parcelle, de chaque lot, et de réaliser les meilleurs assemblages possibles. Enfin, Margarethe Chapelle suit et observe les évolutions qualitatives de tous les éléments naturels qui entrent en jeu dans la production de nos vins.

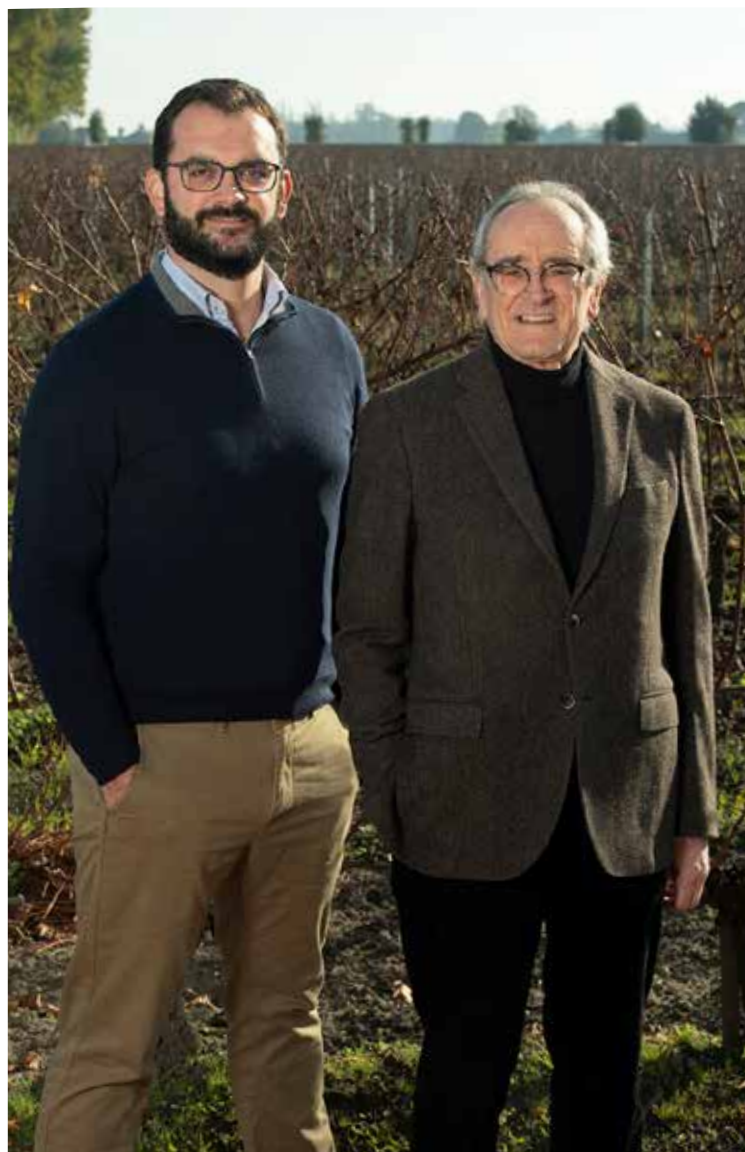
“Les vins en biodynamie sont avant tout le reflet d’une viticulture respectueuse du sol, de la vigne et du consommateur. Cette pratique amène une grande pureté, de la complexité, et une extrême finesse. Ils sont l’expression de nos terroirs.”

Nicolas Géré

NICOLAS GÉRÉ, DIRECTEUR D’EXPLOITATION

C’est le plaisir procuré par des vins conduits en viticulture bio ou biodynamique lors de dégustations à l’aveugle qui amène Nicolas Géré à se passionner pour cette pratique. Elève de Jean-Louis Chave, Nicolas fait ses classes en Hermitage, le plus grand cru de la vallée du Rhône. La curiosité de son palais conjuguée à son goût pour l’authenticité, la qualité et le terroir l’ont fait voyager jusqu’en Australie et Nouvelle-Zélande. Son expérience, il l’a acquise dans les plus belles appellations du vignoble bordelais tels Margaux, Sauternes ou Pessac-Léognan. Aujourd’hui, directeur d’exploitation des Vignobles Jade, Nicolas travaille en concertation avec l’ingénieur agronome, Dominique Massenot, et la spécialiste de la cristallisation sensible Margarethe Chapelle. Il met en regard les principes que ses maîtres lui ont enseignés avec la réalité quotidienne de la culture de la vigne et l’élaboration d’un grand vin.





© Stephan Gladiou

“L’œnologue est derrière la matière première, le raisin. Comme un chef d’orchestre, il reprend les partitions et en donne l’interprétation la plus sensuelle. Il n’y a pas de secret ni de recette. On fait un vin différent tous les ans en s’adaptant aux circonstances de la nature.”

Jean-Claude Berrouet

JEAN-CLAUDE & JEAN-FRANÇOIS BERROUET, ŒNOLOGUE ET CONSEIL

Jean-Claude Berrouet et son fils Jean-François sont incontestablement les spécialistes du cépage merlot. Pendant plus de 40 ans, Jean-Claude Berrouet a occupé le poste de directeur technique des vignobles Jean-Pierre Moueix et de leur fleuron Petrus. Jean-François partage la même philosophie de travail que son père qui s’est vu nommé en 2018 par le prestigieux Institut Masters of Wine, “winemaker of the year” : respect de la vigne et de la terre qui la porte, accompagnement des processus naturels, juste maturité du raisin et humilité dans la réalisation. Forts de leur longue expérience dans l’élaboration des plus grands vins de Bordeaux et du monde, ils les illustrent et les réinventent à la manière des artistes qui interprètent les grandes œuvres.

“Pour Fleur de Lisse et L’Etampe qui étaient en conventionnel, la progression a été continue jusqu’à un grand bond qualitatif observé sur le millésime 2020. Le changement est flagrant avec une identité plus marquée, une finale complexe, des tanins fins, des arômes persistants. On a un vrai plaisir dans la durée.”

Margarethe Chapelle

MARGARETHE CHAPELLE, OENOLOGUE ET MORPHOCRISTALLISATRICE

La cristallisation sensible est une méthode d’investigation développée par Margarethe Chapelle permettant d’établir une cartographie des qualités et déficiences des vins. Pendant plus de 20 ans, Margarethe a étudié les vins avec des analyses en laboratoire et croisé les résultats physico-chimiques, organoleptiques avec la morpho cristallisation. Et ce, sur tous les grands vignobles européens, comme le Domaine la Romanée-Conti, le Domaine Leflaive à Puligny-Montrachet ou Château Simian en Châteauneuf du Pape, pour ne citer qu’eux, avant de créer le laboratoire CEnocrystal en 2007. Cette méthode qualitative basée sur la cristallisation du chlorure de cuivre permet de déterminer le profil précis du vin, de la vigne et du sol. Et ainsi de diagnostiquer et donc corriger d’éventuels déséquilibres sur la vigne et le sol. Dès lors, l’objectif consiste à travailler la fertilité et la vie des sols et à renforcer l’équilibre des plantes. Les “sèves élaborées” qui alimentent les raisins sont beaucoup plus complexes, magnifiant ainsi le fruit.



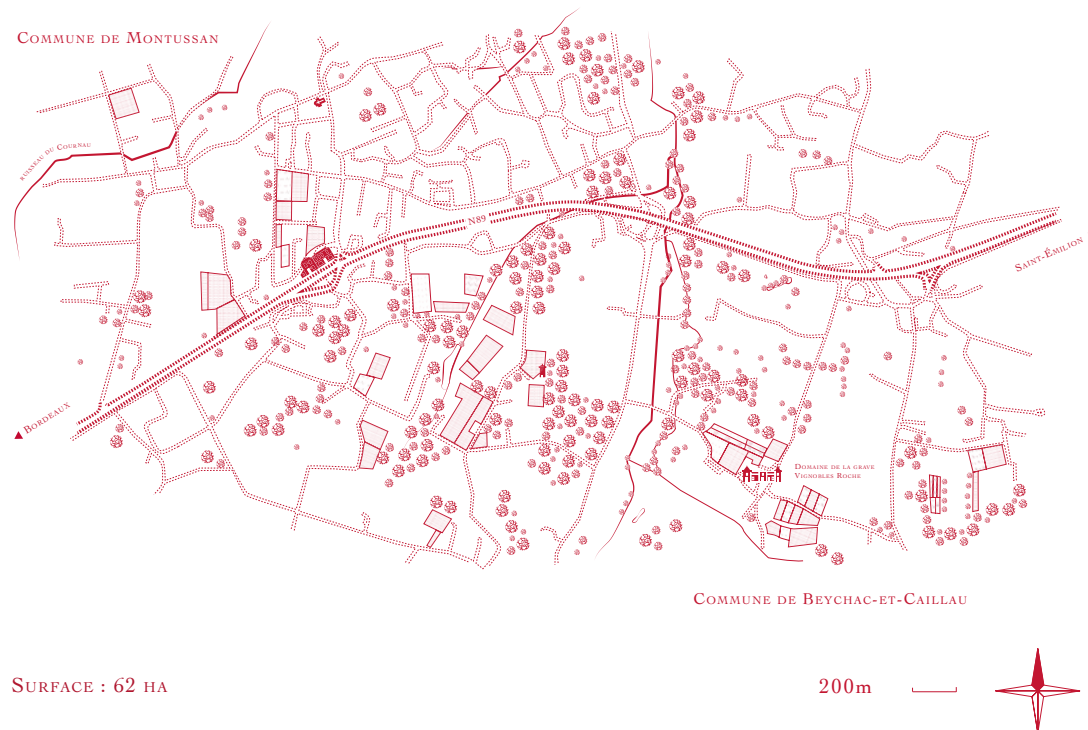
Château La Loubière

L'élan nouveau du vignoble familial



© François Blazquez

Implanté sur les coteaux au nord-ouest de l'Entre-deux-Mers, le domaine de Château La Loubière incarne l'enracinement familial dans le vignoble bordelais depuis 1837. Et la naissance du vin éponyme né dans les années 1930. La Loubière qui, en langue d'Oc signifie "territoire des loups", tient son nom du lieu-dit sur lequel il a été établi. Le loup est devenu l'emblème de ce domaine qui aujourd'hui se déploie sur 62 hectares, certifiés HVE et en conversion biologique depuis 2020. C'est avec un regard différent qu'en reprenant les rênes de la propriété en 2015, nous avons souhaité lui donner un élan nouveau. Un challenge que nous relevons avec Nicolas Géré, Jean-Claude et Jean-François Berrouet et Margarethe Chapelle. Le patrimonial Château La Loubière rouge a gagné en finesse et en complexité. Il a été rejoint par la gamme du Loup de La Loubière (rouge, rosé, blanc), née du désir de proposer des vins gourmands, fruités, accessibles, tout en présentant une jolie structure. En 2020, Château La Loubière blanc, formé d'un assemblage de sauvignon blanc et de sauvignon gris, a déjà conquis le palet des critiques.



85% MERLOT	4% MALBEC	3% SÉMILLON	3% CABERNET FRANC	2% CABERNET SAUVIGNON	1% SAUVIGNON BLANC	1% SAUVIGNON GRIS	1% MUSCADELLE

HUIT CÉPAGES MIS EN VALEUR

Huit cépages – merlot, malbec, sémillon, cabernet franc, cabernet sauvignon, sauvignon blanc, sauvignon gris et muscadelle – s’épanouissent sur la diversité de nos sols. Une combinaison, qui, parcelle par parcelle, cuve par cuve et répartie sur deux chais – béton, inox, exprime la quintessence du travail de l’homme avec la nature. Le domaine de La Loubière a pour ambition de très bien réussir des vins de qualité, authentiques et qui renouvellent sans le trahir le terroir bordelais.

TERROIR DE LA “TOSCANE BORDELAISE”

Idéalement situé en rive droite de la Garonne, à 15 km à l’est de Bordeaux en direction de Saint-Emilion, dans le nord-ouest de l’Entre-deux-Mers, le domaine de Château La Loubière jouit d’un climat océanique, modéré par les deux “mers” : Garonne et Dordogne. Un microclimat particulièrement favorable à la viticulture. Les 62 hectares de vignes se déploient sur les coteaux bien orientés des communes de Montussan, Pompignac et Beychac-et-Caillau. L’ensemble du terroir est très qualitatif avec une diversité des formations géologiques : coteaux argilo-calcaires, croupes de graves, zones de limons sablonneux. La restructuration en cours depuis 2016 se traduit par des choix d’actions qualitatives tels que complantation, drainage, sélection massale. Les sols sont travaillés en biodynamie et l’ensemble du domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 2018.



L'ART ET LA MANIÈRE DES GRANDS VINS

Les vinifications sont réalisées au moyen d'une cuverie thermo-régulée de 3 930 hl, alliant les avantages du béton et de l'inox. Les processus de macération et de fermentation sont gérés avec la même précision et exigence que pour nos Saint-Emilion Grand Cru, en particulier au travers de la vinification parcellaire. Pour nos blancs, fermentation et élevage sont menés en fûts de chêne et en amphores, en proportion ajustée selon la cuvée et le millésime, avec bâtonnage régulier, complété pour partie par un élevage sur lies fines. A l'instar des grands crus en Côtes du Rhône où Nicolas Géré en a acquis les gestes et la philosophie.



© François Blazquez



© Stephan Cladiou

LE LOUP EST CAPABLE DE TOUT

Il se donne pour mission de créer à chaque millésime le vin qui renouvellera le plaisir et l'enchantement. Château La Loubière rouge exprime avec puissance, concentration et richesse l'expression aboutie de la tradition des vins de Bordeaux. Et de l'héritage familial. Il se donne avec facilité dans sa jeunesse, où il est délicieux et avec plaisir dans sa maturité car sa structure est plus intense. Château La Loubière blanc, notre dernier-né avec le millésime 2020, initie un nouveau chapitre de notre histoire. A la fois classique et moderne, sensuel et structuré, ce Sauvignon a tout d'un grand séducteur... de palais. C'est une explosion extraordinaire en bouche. Quand il se fait Loup, cet esprit libre s'impose à vous, l'air de rien. La turbulence de sa personnalité résonne avec la nouvelle étiquette inaugurée avec le millésime 2019 dont il devient l'emblème. Qu'il soit rouge, rosé ou blanc, le Loup de La Loubière est un vin fleuri et fruité, frais et léger, charmeur et expressif, débordant de vie qui se déguste dans sa jeunesse. Et dans l'instant !

CHÂTEAU LA LOUBIÈRE, ROUGE BORDEAUX SUPÉRIEUR



Château La Loubière rouge incarne l'héritage familial. Notre challenge est de le faire évoluer afin qu'il exprime le meilleur de sa personnalité et la typicité de son terroir. Nous portons une attention particulière à l'élevage et adaptons sans cesse nos choix à la qualité grandissante des raisins, favorisée par une conversion à l'agriculture biologique et biodynamique. Millésime après millésime, il devient de plus en plus complexe. Robe grenat rubis, voluptueux et soyeux en bouche, Château La Loubière est harmonieux et généreux. A l'harmonie s'ajoutent la puissance, la pureté et la complexité aromatique. Il se déguste aussi bien jeune qu'après quelques années de garde.

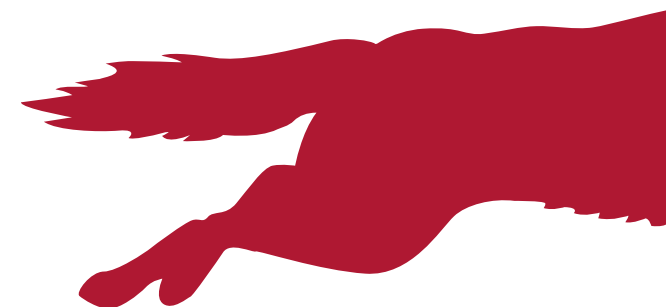
CHÂTEAU LA LOUBIÈRE, BLANC BORDEAUX BLANC

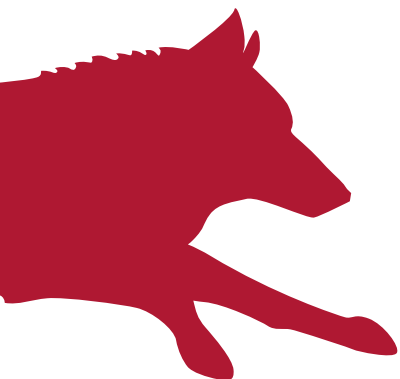


Ce premier millésime 2020 est issu d'un assemblage de sauvignon blanc et de sauvignon gris. Il est travaillé avec un soin extrême, à la façon des grands vins de Bourgogne ou de Loire. Chaque parcelle a fait l'objet d'un suivi particulier, avec pour objectif la connaissance intime de ses caractéristiques propres. Un pressurage presque grappe par grappe, un élevage en fût, en amphore et sur lies avec bâtonnage régulier lui confèrent matière et complexité. Un atout de taille pour la garde. Ce vin éblouit déjà par sa tension, sa finesse, sa subtilité aromatique et sa longueur en bouche. Au Concours Mondial du Sauvignon, il a séduit, dans une sélection de 1 200 vins issus de 22 pays, le palais du jury international, pour se voir attribuer la médaille d'argent.

“Avec une équipe d'experts passionnés, j'ai choisi d'accompagner l'ensemble du vignoble vers une conversion en bio. De développer de nouveaux crus et de nouveaux cépages. Mon but est d'anticiper, à travers nos propres expériences, de nouvelles perspectives pour les vins de Bordeaux, et de proposer des vins de caractère à de nouveaux amateurs.”

Caroline Teycheney





LE LOUP DE LA LOUBIÈRE

La gamme baptisée Le Loup de La Loubière est née du désir de proposer des vins gourmands, fruités, accessibles à tous les palais, tout en présentant une jolie structure. La nouvelle étiquette, inaugurée avec le millésime 2019, sort des classiques bordelais et marque les esprits par son aspect à la fois épuré et symbolique. Le loup, aux couleurs du nectar dont il devient l'emblème, semble s'émanciper dans une noble lancée. Rouge, rose ou doré à chaud, le loup sort de son territoire pour conquérir celui des amateurs.

“Se déployant sur des coteaux ensoleillés, les vignes de Château La Loubière donnent des vins à la robe pourpre et intense, élégants et harmonieux, qui développent des arômes de fleur de pivoine et de rose, de fraise, de cerise noire et de cassis, assortis de notes de cacao et de vanille. Leurs tanins expriment des saveurs de fruits rouges mêlées d'épices douces. Des vins dont la maturation achevée permet une consommation rapide. Ils sont appréciés des “wine bars” et des amoureux de l'art de vivre sur les cinq continents.”

Jean-Claude et Jean-François Berrouet

LE LOUP DE LA LOUBIÈRE, ROUGE

Il est emblématique : souple, généreux, au fruité très charmeur. Il est composé d'une majorité de cépage merlot complétée par du cabernet sauvignon et une proportion de malbec, qui atteint 8% pour le millésime 2020. Il est apprécié pour sa jeunesse et en toutes occasions.

LE LOUP DE LA LOUBIÈRE, BLANC

Il est aromatique, acidulé avec une belle fraîcheur. Au nez il vous charme, au palais vous êtes conquis ! Arômes d'agrumes allongés par des notes de fruits et une légère touche épicée. Son secret réside dans l'assemblage de quatre cépages blancs qui lui apportent complexité et onctuosité.

LE LOUP DE LA LOUBIÈRE, ROSÉ

Sa robe rose pâle, ce qui est plutôt singulier en bordelais, s'explique par un pressurage direct, à l'instar des crus classés de Provence. Séducteur et expressif, il s'apprécie dès l'apéritif. L'équilibre entre acidité et rondeur lui confère un atout de taille lorsqu'il s'agit de passer à table. A chaque gorgée, ce vin qui se boit bien frais est une invitation au voyage. On entendrait presque les cigales chanter...

A Saint-Emilion Trois domaines, Trois Grands Crus



© François Blazquez

L'aire d'appellation Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru s'étend sur 7 500 hectares autour de la cité médiévale, sur un territoire dont le caractère patrimonial a été reconnu en 1999 par l'Unesco au titre du Patrimoine Mondial de l'Humanité. Les vignerons, unis au sein du Conseil des Vins se sont engagés collectivement pour un vignoble durable. Ces deux atouts représentent deux raisons essentielles de l'implantation de la famille Teycheney en terre saint-émilionnaise. En quelques années, avec l'acquisition successive de Château L'Etampe, Château Fleur de Lisse et de Fontfleurie, Caroline et Patrick ont constitué un vignoble de 32 hectares, en choisissant de conserver l'ADN de chaque propriété. Affinant toujours plus la connaissance des sols et des parcelles, observant les effets bénéfiques des pratiques biologiques et biodynamiques, les Hommes de l'art mettent tout en œuvre pour élaborer un grand vin, équilibré et harmonieux, moderne et classique, élégant et accessible.

Château Fleur de Lisse L'Ambassadeur

Nos Saint-Emilion | 18



59%
MERLOT



41%
CABERNET FRANC

SURFACE : 10 HA



Les parcelles s'étendent autour du magnifique village de Saint-Etienne-de-Lisse, sur des pieds de coteaux limono-calcaires apprivoisés année après année. La diversité des parcelles est un atout majeur, permettant d'assembler des merlots à leur apogée et de superbes cabernets francs qui profitent de très bonnes conditions de drainage et d'exposition. Ce dernier cépage progresse dans la surface de plantation, atteignant 41% en 2021. Plus tardif que le merlot, le cabernet franc est garant d'une fraîcheur recherchée dans les vins, il apporte une belle part de structure et de complexité aromatique lors de l'assemblage.

FLEUR DE LISSE



Une fleur de lys devenue l'emblème du Château Fleur de Lisse... nous n'avons pas résisté au clin d'œil qui fait écho au village de Saint-Etienne-de-Lisse ! Elle est inspirée d'un livre de médecine du XVII^e siècle. A l'intérieur sa structure se compose de ceps de vignes se répliquant en motifs texturés. Cette alliance représente l'authenticité et l'élégance d'un grand cru acquis en 2016.

CHÂTEAU FLEUR DE LISSE SAINT-EMILION GRAND CRU



Assemblage de merlot et de cabernet franc en proportions variables selon les millésimes, le Grand Cru du domaine est déjà reconnu pour sa complexité, avec un nez révélant des arômes multiples de fruits, en particulier de cassis, de mûre ou de framboise, et plus subtilement, de noisette ou de chocolat. En bouche il est suave, les tanins veloutés laissent une impression de grande finesse, d'élégance. La finale est précise, persistante, savoureuse.

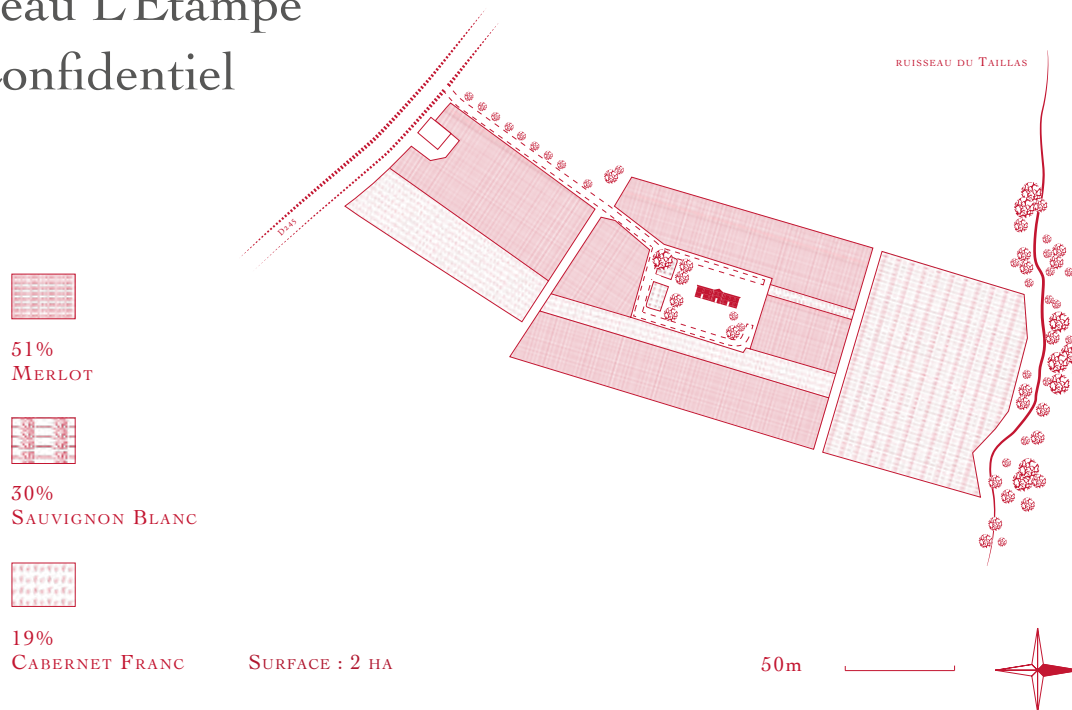
BIEN-AIMÉE DE FLEUR DE LISSE LA CUVÉE SAINT-EMILION



Sélectionnés pour leur fruité et leur fraîcheur, les raisins sont généralement issus de nos jeunes parcelles certifiées en agriculture biologique depuis 2020 et cultivées en biodynamie. L'assemblage de merlot et cabernet franc évolue selon les millésimes, à la recherche d'un équilibre toujours plus harmonieux et subtil. Nez gourmand, avec de la fraîcheur, bouche souple, il présente une belle tension et beaucoup de persistance.

Château L'Etampe

Le Confidentiel



Au Château L'Etampe sont élaborés depuis 2016 des vins d'une très grande finesse. Des vins structurés, épicés et intenses avec un excellent potentiel de garde. Dès l'acquisition de ce domaine, de 2 hectares, la famille Teycheney a entamé une conversion en agriculture biologique et une conduite en biodynamie. Millésime après millésime, les vins gagnent en pureté et en précision. L'expression du terroir est remarquable. Les sols composés d'alluvions sablo-siliceux offrent une précocité tempérée par le Taillas. Ce petit cours d'eau, bordé d'arbres, qui longe la partie nord du vignoble apporte de la fraîcheur en surface, au cœur de l'été alors que les sables anciens captent la chaleur, assurant un rôle primordial dans l'équilibre minéral et le régime hydrique de la vigne. L'ensemble des sols a bénéficié d'un drainage, afin de préserver les pieds de vigne et d'assurer un équilibre homogène et optimal de la répartition des eaux souterraines. Tout au long de l'année, les vignes font l'objet d'un soin tout particulier pour révéler le meilleur potentiel des cépages merlot et cabernet franc. Au chai, le travail de vinification et d'élevage donne priorité à la structure et à l'expression aromatique.

CHÂTEAU L'ETAMPE

SAINT-EMILION GRAND CRU



Fringant, gourmand et structuré, il se caractérise par un nez complexe d'une agréable fraîcheur aux notes de fruits noirs, de myrtille, de cassis ou de griottes selon les millésimes. Les tanins sont veloutés et structurants. Les arômes persistants. Il offre un plaisir de dégustation qui promet de s'amplifier avec les années de garde. Château L'Etampe est un vin confidentiel parce que rare, le vignoble couvrant 2 ha, nous n'en produisons que 5 000 bouteilles.

ET POURQUOI PAS UN GRAND BLANC ?

Caroline et Patrick Teycheney se sentent au service d'un terroir qui se révèle tout à fait propice à la culture du sauvignon blanc qu'ils affectionnent particulièrement. Aussi, ils ont fait le choix en 2019 de planter ce cépage sur une parcelle de 50 ares, en partie issu de la sélection massale réalisée par Lilian Bérillon. L'ambition étant de créer un vin blanc aromatique et de garde, ils élaborent une micro-cuvée qui saura séduire les amateurs de vins blancs complexes et structurés.

Fontfleurie

Le Novateur

Nos Saint-Emilion | 20



67%
MERLOT



33%
CABERNET FRANC

SURFACE : 20 HA

100m



Au pied du village médiéval de Saint-Emilion, entre Château Ausone et Château Pavie-Macquin, la bien-nommée parcelle de Fontfleurie se trouve donc dans un secteur particulièrement qualitatif. Elle a rejoint le giron des Vignobles Jade en 2018, en même temps que 17 hectares de vignes sur la commune de Saint-Hippolyte. Cet ensemble, racheté à la famille Papon-Nouvel qui l'a cultivé avec soin depuis toujours et converti en bio, il y a une quinzaine d'années, constitue la belle matière de notre cru Fontfleurie désormais conduite en biodynamie. Ici, la vigne s'enracine sur des sols argilo-calcaires pour certaines parcelles, alors que les autres s'épanouissent sur des sols sablo-limoneux. Aux faveurs du terroir s'ajoute une parfaite exposition. Chaque pied de vigne peut capter l'énergie du soleil au meilleur moment de la journée. Fontfleurie est protégée des vents, des grands froids mais aussi des fortes chaleurs. La Dordogne et l'Isle contribuent à un microclimat idéal à la vigne. Dans un souci d'excellence, les cabernets francs sont issus de sélection massale. Avec un élevage en amphore à hauteur d'environ 15%, Fontfleurie marque notre volonté de renouveler l'expression d'un Saint-Emilion Grand Cru.

COMMUNE DE SAINT-HIPPOLYTE



COMMUNE DE SAINT-EMILION



100m

FONTFLEURIE SAINT-EMILION GRAND CRU



Un vin aussi fruité et charmeur que délicat et fondu, qui a pour ambition de renouveler la manière de déguster un Saint-Emilion Grand Cru. Robe pourpre vif, décomplexé et presque iconoclaste, Fontfleurie est gourmand, charnu aux tanins ronds qui présente un bel équilibre avec une fraîcheur assumée. Il fait l'objet d'un assemblage subtil, avec des lots élevés en foudre, en cuve, en amphore et en barrique. Le millésime 2019 est déjà une référence !

Un outil de précision Pour nos Saint-Emilion Grand Cru



© François Blazquez

Après l'acquisition des parcelles et des bâtiments techniques cédés par la famille Papon-Nouvel au lieu-dit Gaillard à Saint-Hippolyte, Caroline et Patrick Teycheney se lancent dans un projet ambitieux : d'une part, moderniser l'outil de production pour adapter parfaitement les capacités et les techniques en fonction des terroirs, d'autre part, rénover un bâti de qualité en conjuguant tradition et modernité. Afin de partager leur passion du vin et d'accueillir les amateurs, ils imaginent des espaces dédiés à la dégustation et une boutique conviviale, à la façon des "wineries" familiales américaines. Les chais du Château Fleur de Lisse ont vocation à rassembler les productions des différents Saint-Emilion et à devenir l'emblème des Vignobles Jade.

ARCHITECTURE : LA GREFFE CONTEMPORAINE

La démarche de rénovation a été engagée dans le respect des éléments d'architecture, avec la volonté d'harmoniser les bâtiments existants et de les révéler, tout en apportant un souffle nouveau. Celui d'une vision contemporaine de l'architecture viticole. Avec ses 115 mètres de long, Château Fleur de Lisse s'impose désormais comme un repère visuel dans son environnement, de jour comme de nuit. Le projet paysager fait écho au projet architectural avec la volonté d'inscrire le Château Fleur de Lisse dans un dialogue permanent avec la nature.

NOUVEAU CHAI, NOUVELLE ÈRE

L'investissement majeur est consacré à la partie technique, tout en accordant un soin à l'esthétique, avec des matériaux résistants, beaux et durables, adaptés à chaque fonction. L'ensemble du processus a été pensé par la famille et le directeur d'exploitation Nicolas Géré, comme un circuit naturel du raisin, puis du vin, dans leurs étapes successives, de la vendange à la mise en bouteille. Le cuvier a accueilli en septembre 2020 sa première vendange dans des conditions optimales. Le nouveau chai permet d'associer un savoir-faire traditionnel et des équipements novateurs au service de vinifications rigoureuses. Et ce, sans renoncer aux exigences du développement durable. Ainsi, le choix de rassembler la production des différentes propriétés de Saint-Emilion dans un seul bâtiment permet une économie d'énergie tout au long du processus de vinification et d'élevage.

“ Les matériaux utilisés sont bruts, nobles et intemporels tout comme ceux présents dans le monde du vin et son terroir, notamment la pierre, le métal et le bois. Une attention particulière a été portée sur l'emploi de matériaux bio-sourcés compatibles aux labels et certifications exigés pour la culture et l'élevage du vin en biodynamie. ”

Thomas Chlebowski Architecte associé Goldfinger Architectes





© François Blazquez

LE MEILLEUR DE L'INNOVATION

A la cuverie béton de grande qualité héritée de la famille Papon Nouvel ont été ajoutées 22 cuves inox à double paroi en acier inoxydable de la société Defranceschi. Spécialisée dans le sur-mesure, alliant design et grande technicité, cette société italienne équipe certains des plus grands domaines, comme Château d'Yquem et Château La Gaffelière. Les Vignobles Jade ont associé les cuves "simple compartiment" aux cuves "double compartiments", pour une vinification parcellaire de précision. Les merlots et les cabernets francs de chaque propriété viennent prendre place parcellaire par parcelle dans les contenants les plus adaptés à leur potentiel, avec une traçabilité rigoureuse. La capacité totale du cuvier est de 3 200 hectolitres, tous les vins qui y sont vinifiés ont une certification bio depuis 2020.

L'ÉLEVAGE À LA CARTE

Le chai d'élevage se dévoile comme une cathédrale où la respiration du vin dans les barriques, les foudres et les amphores, devient sensible. Les barriques sont choisies par l'équipe en fonction des typicités de chaque vin et ne représentent qu'une part de l'élevage. Les amphores complètent les autres contenants, où chaque matériau joue un rôle précis. Le choix des amphores Tava a été guidé par la volonté d'élaborer des vins authentiques, avec un superbe éclat aromatique et des tanins d'une grande finesse. Des vins où la pureté du fruit révèle l'identité des terroirs, dans la continuité des choix faits à la vigne selon les principes de la biodynamie.



© François Blazquez

L'Art de vivre Selon les Vignobles Jade



© François Blazquez

© François Blazquez

Nos terroirs, nos vins, notre culture viticole donnent le rythme de notre vie quotidienne. Aux Vignobles Jade nous aimons recevoir. Nous mettons tout en œuvre pour que nos hôtes se sentent comme chez eux. Faire connaître les métiers de la vigne et du vin, promouvoir l'art de vivre, le goût des belles choses et des bons produits, une passion que la famille Teycheney souhaite partager au fil des saisons avec le plus grand nombre. Dans l'intimité de Château L'Etampe ou dans un esprit "winery" au Château Fleur de Lisse, chaque expérience est vécue intensément grâce à une équipe de spécialistes passionnés.

La Winery

A Château Fleur de Lisse

Œnotourisme | 25



© François Blazquez

“Le terme “winery” convient mieux à la dynamique de ce projet que celui de “château”. Dans l’industrie horlogère, il est courant d’accueillir la clientèle à la manufacture. C’est un lieu dans lequel le visiteur découvre un univers de savoir-faire et de passion. La winery de Château Fleur de Lisse a été conçue pour partager une variété d’expériences. Nous tenons à la présence des Bordelais, ils apporteront l’atmosphère locale que recherchent nos visiteurs.”

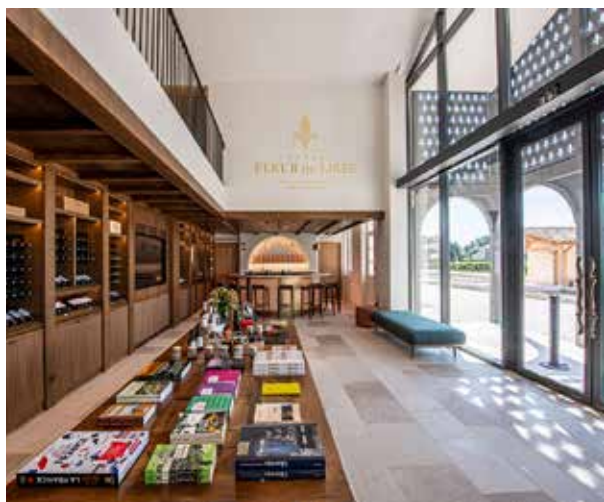
Caroline Teycheney

BIENVENUE À LA WINERY

Situé à Saint-Hippolyte, au cœur du paysage viticole inscrit au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'Unesco, le nouveau chai de Château Fleur de Lisse marque une ère nouvelle pour les Vignobles Jade. Dans cet environnement exceptionnel préservé par la pratique d'une viticulture biologique menée en biodynamie, afin de le protéger et de le transmettre aux générations futures, la famille Teycheney a créé un cadre à la fois authentique et contemporain, à l'esthétique raffinée et à l'atmosphère "family-friendly". Le projet a été développé comme une véritable winery, avec ses espaces de dégustation, ses activités œnotouristiques, son bar à vin et même un terrain de pétanque.



© François Blazquez



© François Blazquez

QUAND L'INNOVATION TUTOIE LA TRADITION

L'aménagement intérieur des pièces prévues pour la dégustation a été confié à l'Agence Sybille Holmberg. L'architecte d'intérieur s'est fixée comme ligne directrice de sceller ce mariage de l'innovation et de la tradition, en imaginant un lieu élégant à la hauteur des grands crus présentés. Lignes épurées, matériaux nobles, tons chauds et reflets dorés sont mis en valeur par des jeux de lumière.

Dès son arrivée dans la boutique, le visiteur est accueilli dans un hall qui présage de la grandeur des lieux. Une carte monumentale, œuvre de l'artiste Camille Rousseau, présente le vignoble de Saint-Emilion et y situe les parcelles de la famille Teycheney. D'une main

de maître, le peintre en lettres bordelais Fred Petitdoigt signe à la feuille d'or l'enseigne de la maison. Un éclairage diffus révèle, l'un après l'autre, les différents crus et millésimes dans une enfilade en chêne, tel un meuble de métier. Un écran tactile fait découvrir au public les secrets de la biodynamie. L'expérience se prolonge sur une grande table monastère en chêne, témoin du passé, sur laquelle sont proposés des produits rigoureusement sélectionnés.

Le bar, véritable sculpture lumineuse, grâce à sa résille rétro-éclairée, fait le lien avec le dessin de tôle ajourée des façades. Les suspensions Lune et Satellite du designer Eric de Dornael, clin d'œil à la biodynamie, couronnent l'ensemble. En arrière-plan, le regard est attiré par une arche rétro-éclairée, tel un soleil levant, devant laquelle se découvrent les différentes robes des vins.

A l'étage, des salons de réception offrent un lieu de dégustation plus intime. Parquet Versailles, soubassements ou habillages muraux en bois, corniches en staff, cheminée en pierre, tout contribue à magnifier l'endroit. Le mobilier de collection soigneusement choisi chez des éditeurs et artistes renommés à l'instar de la Maison Leleu, Pouenat, Atelier du Mur, Vitra, B&B Italia, Gubi... participe à ce décor majestueux. Les matériaux d'exception tels le verre églomisé ou le poirier laqué soulignent cette harmonie. Unique et poétique, le lustre en albâtre de l'Atelier Alain Ellouz donne une touche finale "cosmique", comme une goutte tombée de la lune.



© François Blazquez



© François Blazquez

DES EXPÉRIENCES DE VISITE À LA CARTE

Pour répondre aux attentes de nos visiteurs, l'accent est mis sur le charme et la convivialité. Nous organisons ainsi des visites en petits groupes, des initiations particulières, des dégustations attentives associant les Bordeaux et les Saint-Emilion. Notre approche est aussi sensorielle. Observer, toucher le sol, les ceps, les barriques, sentir les différences de températures, de formes. Humer les arômes, pas seulement dans le verre, c'est goûter le terroir et le vin, avec tous ses sens, pour mieux l'apprécier. Des balades à vélos électriques, des formules avec panier pique-nique, des cours de cuisine et bien d'autres activités viendront enrichir notre offre au fil des saisons. Tout comme dans les ateliers d'éveil pour enfants, vous appréhendez le travail du vigneron, vous comprendrez les enjeux des pratiques bio et biodynamiques. Vous vous laisserez surprendre par des expériences uniques, vous échangerez en toute simplicité : c'est vivre un moment de partage comme nous les affectionnons.

UN LIEU RÉCEPTIF POUR LES ÉVÈNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS

Le premier niveau de Château Fleur de Lisse est dédié au réceptif avec une enfilade salon/salle à manger aux finitions raffinées, une cuisine équipée et des prestations d'une très grande exigence pour organiser des événements privés ou professionnels tels que séminaires, déjeuners de travail, dîners...

CONCEPT UNIQUE DE BAR À VINS

Caroline Teycheney souhaite qu'un passage à Château Fleur de Lisse devienne un temps fort du séjour de ses visiteurs français et étrangers. Elle tient également à ce que les Girondins aiment à se retrouver en ce lieu, en toute décontraction, autour d'un bon verre de vin, avec une vue étonnante sur le vignoble. Le bar à vins est la formule idéale pour rassembler les amateurs et les néophytes dans une ambiance décontractée. Le service au verre des différents crus des Vignobles Jade, allant des Bordeaux aux Saint-Emilion Grand Cru, offre une palette de goûts et de couleurs, complétée par une gamme de jus de fruits et softs bio produits localement. Les espaces extérieurs, où un terrain de pétanque a été aménagé, ont vocation à faire savourer l'art de vivre à la française. Une programmation saisonnière permettra de ponctuer l'année, et d'animer les lieux, y compris en soirée.



© François Blazquez

Hospitality

Séjourner au Château L'Etampe

A quelques encablures de Saint-Emilion, Château L'Etampe se niche dans un océan de vignes. Cette magnifique maison de maître girondine construite au XIX^e siècle et restaurée en 2015 cultive le charme discret d'une demeure familiale. L'architecte d'intérieur bordelaise Céline Noyelle, passionnée d'ambiances élégantes et harmonieuses, a créé un lieu propice à l'évasion. Ici, les kilims anciens tutoient le mobilier vintage et les pièces de designer. Amateur de vin ou de nature, vous vous sentirez chez vous dans cette demeure que nous rendons disponible dans son intégralité.



© François Blazquez



© François Blazquez

VOUS ÊTES ICI CHEZ VOUS

Le seuil franchi, le ton est donné. Le vaste espace ouvert du rez-de-chaussée, parfaitement séquencé, est pensé pour savourer pleinement la convivialité en toute indépendance. A l'étage, cinq chambres spacieuses, dont deux suites, accueillent les épicuriens en quête de déconnexion et de retour à la nature, de slow living et d'authenticité retrouvée. Toutes offrent une vue sur le vignoble, avec un ciel à perte de vue dont les couleurs passent du gris au noir, des bleus aux roses. L'Etampe, Fleur de Lisse, Bien-Aimée, le Loup de La Loubière ou Fontfleurie... vous invitent à la détente. Ici, tout est calme, confort et bien-être. Le parti pris d'opposer le blanc au bleu cobalt vient souligner la présence des objets vintages chinés par la famille.



© François Blazquez

SÉJOUR À LA CARTE

Une soirée au coin du feu, une partie de billard, une pause ensoleillée sur la terrasse, quelques brasses dans la piscine, une promenade dans les vignes, un dîner concocté par un Chef privé, un cours de yoga face aux vignes... autant de moments privilégiés qui rendront votre séjour unique, comme une parenthèse enchantée. L'atmosphère bucolique de cette propriété viticole est aussi pour nos hôtes l'occasion exceptionnelle de vivre au rythme du domaine et des saisons. Et d'en découvrir les coulisses.

L'ACCUEIL JADE

Nous attachons un soin tout particulier à recevoir nos hôtes et mettons tout en œuvre pour qu'ils se sentent chez eux. Aux Vignobles Jade, la dégustation d'un vin est un art de vivre que nous aimons faire partager. Vous serez accueillis avec un millésime de Château L'Etampe : un vin confidentiel, rare. Le vignoble de Château L'Etampe se limite à 2 ha, il ne produit que 5 000 bouteilles. Pour compléter cette expérience, nous vous recevrons pour une visite de notre nouveau chai et de sa winery au Château Fleur de Lisse.



© François Blazquez

Principes & pratiques La viticulture en biodynamie



IL ÉTAIT UNE FOIS RUDOLF STEINER

Philosophe et scientifique, l'autrichien Rudolf Steiner (1861-1925) en a posé les fondements pour répondre aux préoccupations des agriculteurs, qui en 1924, rencontraient déjà des difficultés dans la production agricole. Quels sont les effets des engrais et pesticides sur les sols ? Quelle est la cause de la baisse de qualité des aliments ? Comment les influences cosmiques agissent sur l'agriculture ? Pour y répondre, Steiner se base sur l'observation des phénomènes naturels. Son approche ouvre des perspectives novatrices. Il considère la Terre comme un "Tout", une "entité vivante" dans laquelle l'être humain et la nature ont pour seule et unique quête, l'équilibre et l'harmonie. Dans son *Cours aux agriculteurs*, ouvrage qui rassemble l'ensemble de ses huit conférences, Steiner établit les principes théoriques et pratiques de cette agriculture exempte de tout intrant chimique et qui, aujourd'hui plus que jamais, fait sens.



© Stephan Gladiou

DANS QUEL BUT ? L'ambition de cette pratique est d'améliorer, régénérer et dynamiser la vie des sols, de renforcer l'immunité de la vigne ainsi que de favoriser la biodiversité. Son but est donc de restaurer l'unité des écosystèmes et stimuler les échanges entre les différents niveaux. De la vie microscopique du sol jusqu'aux influences planétaires.

LES PRINCIPES Steiner propose une méthode qui apporte une impulsion novatrice permettant de concevoir la nature, les éléments, les minéraux, les plantes et les animaux en tenant compte des rythmes terrestres et cosmiques. Les fondamentaux de sa théorie reposent sur trois piliers : les organismes agricoles, les préparations et les rythmes cosmiques.

LES ORGANISMES AGRICOLES La biodynamie se base sur une profonde compréhension des lois du "vivant". La notion "d'organisme agricole" considère toute exploitation agricole comme une entité globale vivante qui fonctionne en harmonie, où tous les éléments se complètent, où on fait appel le moins possible à ce qui vient de l'extérieur.

LES PRÉPARATIONS Les préparations de base sont au nombre de huit. Deux préparations à pulvériser sur le sol et les cultures et six à introduire dans les composts. Élaborées à partir de plantes médicinales, de bouse de vache ou encore de cristaux de quartz, elles sont utilisées à doses homéopathiques pour leur action énergétique. Ces préparations ont un impact indéniable sur la santé des vignes et sur les qualités intrinsèques de nos vins.

TRAVAILLER AVEC LES RYTHMES COSMIQUES

La Lune et les planètes influencent le développement et la croissance des ceps de vignes. La prise en compte de leurs forces est l'autre aspect qui rythme le travail de nos vignerons, à travers le calendrier des semis (jours fruits, fleurs, racines, feuilles). Bien connu des jardiniers et de nos grands-parents, ce calendrier traduit les observations de différents scientifiques au travers d'indications pratiques pour les différents travaux agricoles : périodes de semis, de plantation ou de travail du sol, moments favorables pour la taille, la récolte, la vinification ou encore le soutirage et la mise en bouteilles.

LE CRISTALLISATION SENSIBLE

Nicolas Géré travaille en étroite collaboration avec Margarethe Chapelle, la spécialiste de la "cristallisation sensible" (CEnocrystal). Cette méthode basée sur la cristallisation du chlorure de cuivre permet de mettre en évidence les qualités énergétiques que dégage un produit. Appliquée à la viticulture, elle permet de déterminer le profil d'un millésime, mais aussi de diagnostiquer et corriger d'éventuels déséquilibres sur la vigne et le sol.



LES PRÉPARATIONS À PULVÉRISER



LA BOUSE DE CORNE OU "500"

Elle consiste à faire un compost en plaçant de la bouse de vache dans une corne. Enterré l'hiver et ressorti au printemps, ce compost est pulvérisé sur les vignes après avoir été "dynamisé". Elle favorise la biodiversité des sols tout en stimulant la croissance racinaire.



LA SILICE DE CORNE OU "501"

Réalisée à partir de quartz broyé et également insérée dans des cornes de vache, cette préparation s'adresse plus particulièrement à la partie aérienne des plantes. Elle agit comme un surplus de lumière solaire pour les plantes et stimule leur développement.



LE DYNAMISEUR

La dynamisation est un concept central de la biodynamie. Il repose sur l'idée que dans la nature, une eau vive est plus porteuse de vie qu'une eau stagnante. Avant d'être pulvérisées, les préparations 500 et 501 sont diluées dans l'eau et brassées. L'opération consiste à créer un vortex en mettant la préparation en mouvement dans un sens, puis à casser ce vortex en la faisant tourner en sens inverse.

LES PRÉPARATIONS DU COMPOST



ACHILLÉE MILLEFEUILLE OU "502"

Elle joue un rôle particulier sur la mobilité du soufre et de la potasse.



CAMOMILLE MATRICAIRE OU "503"

Elle est liée au métabolisme du calcium, elle régularise le processus de l'azote et stimule la croissance des plantes et les fortifie.



ORTIE OU "504"

Elle est en rapport avec l'azote et le fer, elle renforce l'influence des deux premières préparations. Elle favorise une bonne humification.



ÉCORCE DE CHÊNE OU "505"

Elle a un rapport avec le calcium et renforce l'immunité des plantes contre les maladies



PISSENLIT OU "506"

Elle a une action particulière sur les processus de la potasse, du calcaire et de l'azote.



VALÉRIANE OU "507"

Elle a une action sur la mobilité du phosphore et forme une sorte de manteau de chaleur protecteur autour du compost.



Infos pratiques



© François Blazquez

CHÂTEAU FLEUR DE LISSE, WINE BAR & BOUTIQUE

Lieu-dit Gaillard - 33330 Saint-Hippolyte

+33 (0)5 33 03 09 30

contact@vignoblesjade.com

RESPONSABLE COMMERCIAL

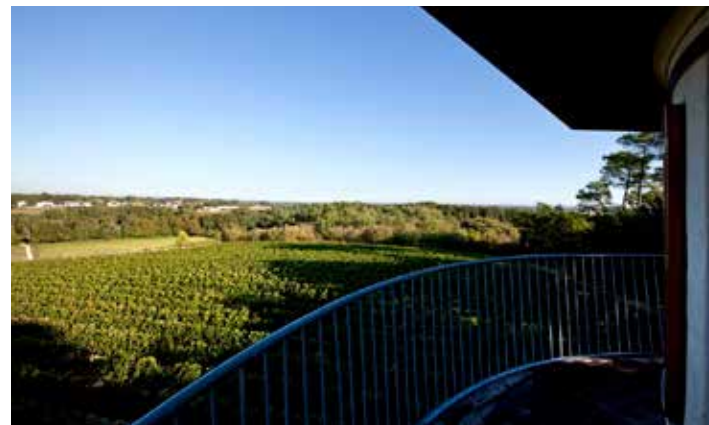
Antoine Michel

+33 (0)6 31 93 80 29

amichel@jade33.fr



vignoblesjade.com



© François Blazquez

CHÂTEAU LA LOUBIÈRE

3, route de la Loubière - 33450 Montussan

+33 (0)5 33 03 09 30

contact@vignoblesjade.com

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Château La Loubière