

Famille du média : **Médias spécialisés**

grand public

Périodicité : **Semestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **N 0 - 2023 P.214**

Journalistes : -

Nombre de mots : **387**

BORDEAUX SAINT-ÉMILION

CHÂTEAU FLEUR DE LISSE

Au Château Fleur de Lisse, la famille Teychene (groupe Colisée) pianote sur une partition moderne de sables et d'argilo-calcaires. Cabernet franc, jarres, biodynamie, plantations en massales et extractions justes composent le style moderne qui prône le fruit avant tout sur une matière en équilibre. Jolie réussite pour la propriété située entre les châteaux Figeac, La Dominique et l'Étampe. Itou pour la parcelle Fontfleurie, coincée entre les meilleurs sur le plateau de Saint-Émilion. Mais l'atout majeur, ce sont les coteaux exposés sud de Saint-Étienne-de-Lisse où le château Fleur de Lisse se construit peu à peu sur une justesse de ton parfaite. 2016, premier millésime fut un tour de chauffe, 2017 a gelé, arrivent alors un éclatant 2018 et un savoureux 2019. Enfin, le 2020 a été vinifié dans la nouvelle cave équipée d'un cuvier moderne accolé à un hangar au moucharabî représentant la fleur de lys. Nicolas Géré dirige la propriété sous les conseils de Jean-Claude et Jean-François Berrouet et s'appuie sur la cristallisation sensible en collaboration avec Margarethe Chapelle.

Les vins : 2020 est un millésime de bascule vers une expression de fruit plus éclatante, un équilibre plus fin et des finales plus digestes. Une belle illustration contemporaine de Saint-Émilion. À commencer par Fontfleurie, un vin séduisant, tout en chair juteuse, à la rondeur charmante en attaque jusqu'à une finale pimpante. Bien-Aimée se montre plus carré d'approche et ne procure pas la même sensation d'énergie. Il incarne le caractère plus classique de Bordeaux, sa marge de progression demeure grande. Notre coup de cœur demeure le grand vin du domaine. Il respecte avec tact l'identité du merlot juteux, épaulé par un cabernet franc svelte qui dispense un bel équilibre jusqu'à la finale salivante. Un an de cave lui fera le plus grand bien. Ce vin nous donne soif et faim et l'envie de le boire en bonne compagnie. N'est-ce pas là l'essentiel ?

- ▶ Saint-Emilion Grand Cru Fontfleurie 2020 28 € 90
- ▶ Saint-Émilion Bien-Aimée de Fleur de Lisse 2020 19 € 87

Le coup de ♥

- ▶ Saint-Émilion Grand Cru 2020 35 € 92

Rouge : 8,65 hectares. Merlot 59 %, Cabernet franc 41 %

Blanc : Sauvignon blanc 100 %

Production moyenne : 20 000 bt/an

CHÂTEAU FLEUR DE LISSE ♣

LD Gaillard, 33330 Saint-Hippolyte

05 33 03 09 30 ● www.vignoblesjade.com/ ●

Vente et visites : sur RDV.

Propriétaire : Famille Teycheney

Maître de chai : Nicolas Géré

Œnologue : Jean-Claude Berrouet