



CHATEAU
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU
GRAND CRU CLASSÉ

Revue de presse - 1^{er} trimestre 2019

Goût



GOÛT

**LA CHRONIQUE VIN
DE JEAN-FRANÇOIS PÉRESSE**

CHAUVIN ET PAS CHAUVINE

Qui dit Cazes pense à Bages. Le nom d'une famille ariégeoise, le nom d'un lieu médocain dont les histoires s'écrivent ensemble depuis près d'un siècle. Juste avant de vous amener à Pauillac, en venant de Bordeaux, la départementale 2, cette voie royale des châteaux du Médoc, oublie sur la gauche ce charmant village de Bages qui aurait fini comme bien d'autres en zone pavillonnaire, si Jean-Michel Cazes ne lui avait redonné vie. Avec son bistrot, sa boucherie, sa boulangerie, ses commerces et ses touristes, le cœur de Bages, depuis vingt ans, bat comme à son plus bel âge. Bages, c'est toute l'enfance de Jean-Michel et de sa sœur Sylvie, dont le père, André, fut le premier, du début à la fin des Trente Glorieuses, à propulser Lynch-Bages, cru classé de Pauillac, sur les sentiers de la renommée. Détachée de la propriété aujourd'hui gérée par son neveu Jean-Charles, Sylvie a changé de patrie. Au printemps 2014, a posé ses valises en rive droite, cet autre monde, où elle s'est prise de passion pour une folie, l'une de ces résidences de campagne que s'offraient autrefois les bourgeois. Sylvie Cazes a trouvé une terre d'adoption à Chauvin, petit palais entouré d'une quinzaine d'hectares de vignes sur sables argileux, au méridien de Corbin. Sans regret aucun. Pas l'ombre chez elle de ce chauvinisme médocain qui, parfois, confond grandeur des vignobles et grandeur des vins. Les courbes de la Dordogne, les croupes des coteaux, les routes du vignoble : les paysages de la région ont exercé leur pouvoir de fascination. Comme l'ont fait ces demeures habitées, à taille d'homme, « où l'on peut recevoir, accueillir ». Saint-Émilion, c'est un art de vivre. Mais pas seulement. « *Maintenant, c'est là que ça bouge, c'est là que ça se passe* », défend Sylvie Cazes en vantant « *une formidable émulation, qui concourt à une remarquable homogénéité dans la qualité des vins* ». Le challenge de la rive droite, elle veut en être assurément. Et elle le peut avec vin qui, depuis le millésime 2016, montre une jolie texture veloutée, une fraîcheur venue du cabernet franc, une tension qui accompagne jusqu'à une finale ouverte et dynamique. De quoi devenir chauvin.

Château Chauvin, saint-émilion grand cru classé 41,58 euros (par 12), www.millesima.fr

Les ambitions de Château Chauvin

Les ambitions de Château Chauvin

DOMAINE Sylvie Cazes et sa fille Julie Régimbeau réinventent cette propriété de Saint-Émilion.

Il y a la mère et la fille. Sylvie Cazes est issue d'une des familles les plus influentes du terroir médocain. Elle est elle-même membre de bon nombre d'organisations professionnelles vitivinicoles, conseillère municipale de la ville de Bordeaux, très impliquée dans la création et le fonctionnement de la Cité du vin, un temps directrice des Châteaux Pichon-Longueville Comtesse de Lalande et de Pez. On la retrouve aujourd'hui où nul ne l'attendait, sur la rive droite, à Château Chauvin, qu'elle a achetée avec ses enfants en mai 2014. « La rive droite est belle, les propriétés sont bien plus petites que dans le Médoc. En règle générale, cette partie du vignoble bordelais est plus dynamique, moins statique que celle d'en face. C'est le moment d'y investir. »

À ses côtés, sa fille Julie Régimbeau qui a mis en suspens sa carrière de dentiste pour se laisser happer par la passion familiale. « Je terminais ma thèse quand le contrat d'achat a été signé. J'ai alors bifurqué vers un master spécialisé de gestionnaire viticole puis j'ai décroché le diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation. » Deux femmes à la tête d'un château. « En fait, il n'y a pas vraiment de château, il s'agit d'une belle ferme enchâssée au milieu de son vignoble », précisent les deux. Le domaine appartenait depuis la fin du XIX^e siècle à la famille Ondet. Au début des années 2000, les sœurs Béatrice et Marie-France Ondet avaient mis en place un plan d'arrachage et de replantation. Sylvie Cazes et sa fille s'inscrivent dans cette logique d'optimisation du patrimoine. Elles ont, en outre, décidé de drainer l'ensemble du domaine.

Mais la viticulture peut se montrer ingrate. Le gel tardif faucha Château Chauvin un matin d'avril 2017 et seuls 5 % de

la récolte sont sauvés. La mise en bouteille du millésime sera symbolique grâce à un lot acheté à un voisin. Un mauvais coup du sort. Peu importe. « Maintenant, insiste Sylvie Cazes, nous sommes tous là pour exprimer le potentiel d'un terroir exceptionnel et nous sommes convaincus de pouvoir faire un vin d'une grande qualité et d'une grande régularité. » Voilà pour le discours en mode pensée positive. Rappelons que la famille Cazes part sur de très bonnes bases. À l'exception de 2017, les derniers millésimes, après comme avant le rachat de la propriété, sont appréciés par les amateurs avertis. Chauvin est connu comme un vin souple à la robe sombre, au nez fruité, séducteur, structuré.

Bientôt une activité de négoce

« Nous avons investi sur la vigne, maintenant nous allons œuvrer sur la précision », reprend la patronne. « Chauvin veut s'adapter au monde contemporain et à la demande des consommateurs qui cherchent des vins plus élégants. Nous voulons encore améliorer les textures des tannins, leur velouté », explique Julie Régimbeau. Si la fille aime parler des expériences réalisées en chai, si la néo-œnologie l'intéresse, la mère semble avoir une vision plus classique de son exploitation, et d'expliquer : « Nous sommes dans la gamme de prix des 35-50 euros, c'est le segment qui progresse le plus, il correspond à de bons vins pas très chers. Nous sommes très compétitifs au niveau mondial », explique Sylvie Cazes. La propriété commercialise désormais un second vin baptisé Folie de Chauvin, rond, sur le fruit, charmeur. Par ailleurs, il est question d'une activité de négoce qui devrait bientôt être mise en place.

Mère et fille ne semblent pas redouter grand-chose. « Le plus grand danger pour nous est sans doute l'évolution du climat, même si nous sommes très confiants dans les technologies et modèles culturels. Nous allons faire évoluer l'encépagement de Chauvin en passant de 20 % à 30 % de cabernet franc, un cépage qui donne de très bons résultats ici. » L'étiquette de Chauvin, harmonieuse mais sans doute trop proche de celle d'un fameux premier Grand Cru classé A de Saint-Émilion, a été revue,

modernisée. Sylvie Cazes et Julie Régimbeau peuvent se laisser un peu de temps pour penser à ce qui fait parler les locaux le soir au coin du feu : le classement des Grands Crus Classés de Saint-Émilion, dont la dernière mouture remonte à 2012. Ce classement pourrait être rouvert en 2022. « Ce classement a cette vertu d'obliger la viticulture à se renouveler. À Saint-Émilion, rien n'est acquis. C'est une vraie émulation. » La propriété est en ordre de bataille. ■

S. R.

Côté châteaux : les femmes du vin à l'honneur dans le n°5

A l'occasion de la journée internationale du droit des femmes prévue le 8 mars, Côté Châteaux a choisi de consacrer un numéro spécial sur les femmes du vin. Un focus sur ces maîtres de chais, oenologues, vigneronnes, propriétaires, sommelières, le tout conjugué au féminin pour ce grand numéro de Côté Châteaux diffusé à partir du 4 mars sur NoA. Une tendance à une féminisation qui se ressent de plus en plus dans le monde viti-vinicole à Bordeaux.

[...]

Autre exemple de réussite dans le bordelais, **Sylvie Cazes**, co-propriétaire de Lynch-Bages, et ancienne présidente de l'Union des Grands Crus de Bordeaux. Elle a acquis en 2014 **château Chauvin** et c'est là sur ce domaine que je commence son portrait : **« avec mes enfants en 2014, nous avons acquis cette très jolie propriété de Chauvin, en particulier avec Julie Régimbeau qui s'occupe de la propriété avec moi. Chauvin est situé à côté de Pomerol et en face du ravissant village de Saint-Emilion. Nous sommes médocains à l'origine, mais nous avons été séduits par ces paysages magnifiques et ce très beau terroir de Chauvin. »**



Sylvie Cazes présentant à la presse son château Chauvin © JPS

Et de présenter son cuvier et son chai à barriques : **« nous produisons 50000 bouteilles de grand vin et 20000 bouteilles de 2e vin Folie de Chauvin qui tire son nom d'une maison qui se situait sur la propriété au XIXe siècle... »** Deux femmes de caractère qui s'entendent très très bien et pour cause : **« globalement, ça se passe assez naturellement entre nous, on travaille ensemble depuis 3 ans maintenant »** confie Julie sa fille. **« Le caractère le plus impressionnant chez elle, c'est cette faculté d'aller au bout des choses, c'est cela aussi qui m'a été transmis. »**

Côté châteaux : les femmes du vin à l'honneur dans le n°5

Sylvie Cazes a ce recul et cette expérience reconnue pour parler de **l'histoire des femmes dans le monde du vin** : « **en fait, il y a toujours eu des femmes dans la vigne, premièrement pendant les guerres quand les hommes n'étaient pas là, et puis aussi au fil des successions, quand il n'y avait pas de garçon ou quand les garçons voulaient changer de métier. En troisième lieu, il était assez courant de voir des femmes dans des postes de commerciaux ou dans le marketing, que dans des postes techniques, mais aujourd'hui il y a plus de filles à la faculté d'oenologie que de garçons, et de plus en plus de femmes qui dirigent des propriétés et en particulier à Bordeaux.** »



Sylvie Cazes entourée de 2 de ses 3 enfants, Julie et Pierre Régimbeau © JPS

La suite du reportage va se poursuivre au Chapon Fin, le plus vieil et plus bel établissement historique de Bordeaux avec son décor de rocaille où tous les plus grands chefs d'Etat, rois, artistes se sont pressés. Car Sylvie Cazes est aujourd'hui propriétaire avec sa famille de ce bel établissement avec Nicolas N'Guyen Van Hai en cuisine et en cette mi-février elle fait découvrir ses vins et son actualité aux journalistes spécialisés dans le vin et la gastronomie à Bordeaux. **Une femme de tête qui est aussi la présidente de la Fondation pour la Culture et les Civilisations du Vin**, ce qui va tout naturellement nous emmener à la Cité du Vin pour terminer ce n°5 de Côté Châteaux.

[...]

La nouvelle vie de Château Chauvin



Loin d'être le plus médiatique des crus classés de Saint-Emilion, Château Chauvin a été remis sur de nouveaux rails depuis son rachat par Sylvie Cazes et ses enfants en 2014.

La localisation des 15 hectares de vignes du château Chauvin laisseraient rêveur plus d'un amateur. Là, au nord-ouest de Saint-Emilion sur le secteur des Corbin, à quelques encablures de Cheval Blanc et de Pomerol, Château Chauvin était une propriété bien tenue, produisant des vins classiques. Cela, c'était avant l'arrivée de Sylvie Cazes, tombée amoureuse du lieu qu'elle décide de racheter avec ses enfants en 2014. Le potentiel était présent, restait à faire entrer Chauvin dans la modernité. De grandes décisions vont ainsi rapidement être prises. Comme le rappelle sa fille Julie Régimbeau qui travaille à ses côtés depuis 2016, « d'importantes évolutions ont marqué les premières années. Tout d'abord, un vaste programme d'arrachage a été mis en œuvre. Ce ne sont pas moins de 3 hectares qui ont été arrachés, soit 20% de la surface de la propriété ! Mais cela n'est pas tout. Nous avons également fait réaliser une étude complète de nos sols pour pouvoir avoir une connaissance précise du terroir. Les fosses creusées ont permis de mettre en évidence de belles couches d'argile ». Forts de ce constat, les nouvelles plantations feront la part belle au cabernet-franc qui devrait monter progressivement de 2°% à 30% de l'encépagement total de la propriété, réduisant d'autant la part jusqu'ici ultra majoritaire (75%) du merlot.

Une dynamique qui porte ses fruits

C'est toute une nouvelle philosophie qui a été impulsée à Chauvin. Le château est ainsi certifié HVE depuis 2018. Au niveau des vins, Sylvie Cazes a pris également des décisions importantes permettant de hausser sensiblement le niveau de raffinement des cuvées. Un second vin, Folie de Chauvin, a notamment vu le jour dès l'origine. Soigné, ce vin est une belle introduction à la matière soyeuse de Chauvin. Il exprime davantage le merveilleux fruité du merlot qui est ici d'une vraie gourmandise. Le 2015 est d'une belle intensité et le 2016 est doté d'un bel équilibre. Le grand vin pour sa part montre une belle sensualité et un toucher de bouche qui s'est affiné en comparaison des millésimes antérieurs à 2014. Le 2009 et le 2010 sont dotés d'une belle matière charnue qui est agréable aujourd'hui. Plus récemment, le 2015 affirme une évidente maturité de fruit, oscillant entre fruits noirs et prune. Sa complexité aromatique et sa structure lui permettront de se garder une décennie au moins. Le 2016 pour sa part symbolise à lui seul le renouveau de la propriété. Doté également d'une belle concentration et d'un fruité distingué, sa trame de tannins s'avère bien veloutée et l'allonge en finale prolonge agréablement le plaisir de la dégustation.

[PRIMEURS] Sylvie Cazes : 2018, aussi grand à la Cité du Vin qu'à Chauvin



La présidente de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin, également propriétaire depuis 2014 du grand cru classé de Saint-Émilion château Chauvin, est enthousiaste sur les deux fronts en ces primeurs 2019.

« 2018 est indéniablement un grand millésime à Chauvin, affirme Sylvie Cazes. Je pense d'ailleurs que 2018 en général est un grand millésime, vue la qualité de ce que j'ai déjà goûté à Saint-Émilion, aussi bien sur les terroirs argileux qui ont bien géré le stress hydrique, que sur le plateau où il y a des choses magnifiques. Beaucoup de gens qui ont goûté Chauvin 2018 nous disent qu'on a un vin maintenant plus abouti. On a beaucoup arraché, replanté, drainé, et on a aujourd'hui un vignoble plus petit mais en très bon état. Ça se ressentait déjà sur le 2016, et c'est encore plus net en 2018. Les vins sont magnifiques, nos argiles ont régulé le stress hydrique tout l'été, on n'a pas souffert de la sécheresse, ni d'ailleurs du mildiou, car notre terroir est très ventilé et qu'on a réagi vite. C'est un très joli millésime pour nous. »

En 2018, « la Cité du Vin a elle aussi connu un beau millésime, franchissant le cap du million de visiteurs fin août 2018, et proposant deux très belles expositions temporaires « Le vin et la musique, accords et désaccords » et « Douro, l'air de la terre au bord des eaux » qui s'est clôturée début janvier. » Et ça continue en 2019, « je pense que cette année sera un grand cru, ça démarre très fort avec l'exposition « Renversant ! Quand art et design s'emparent du verre » jusqu'au 30 juin, qui fait un tabac. On a des retours enthousiastes des visiteurs et de la presse sur cette exposition très novatrice, contemporaine, aérienne, dont on en ressort optimiste. On attend le vrai début de la saison touristique en avril pour jauger la fréquentation, mais pour l'instant, les chiffres ont l'air très bons, avec notamment une fréquentation des étrangers en hausse. Il faut aussi attendre de pouvoir mesurer l'impact des gilets jaunes sur le tourisme dans son ensemble. On a de nombreux projets pour la Cité du Vin, on vient de signer un accord pour travailler sur un projet en Chine, et on va aussi beaucoup travailler en 2019 sur un projet d'exposition itinérante qui reprend l'historique de la Cité. »

Les batailles de Sylvie Cazes

Les batailles de Sylvie Cazes

RENCONTRE | La vigneronne et restauratrice veut réhabiliter le bordeaux, qu'elle estime victime d'une réputation injuste

BORDEAUX - *envoyé spécial*

Sylvie Cazes parle plus volontiers du vignoble bordelais que des vins familiaux. C'est rare. Elle est même désarmante : « Vous m'écoutez plus si je parle des atouts de notre région plutôt que de mes affaires. » Elle pourrait évoquer les châteaux sous étiquette Cazes, dont le fameux Lynch-Bages, à Pauillac. Elle pourrait évoquer le Château Chauvin, un grand cru classé de 16,5 hectares à Saint-Emilion qu'elle a acheté en 2013 avec ses enfants. Ou le restaurant Le Chapon fin, une institution à Bordeaux, qu'elle dirige et qui mériterait une étoile.

Sylvie Cazes, qui est le contraire d'une grande gueule tout en parlant cash, aime mettre en avant des « projets collectifs » pour faire la promotion de son vignoble. Evoquer son père, André Cazes, qui fut maire de Pauillac pendant quarante ans. Elle a travaillé avec Alain Juppé à la mairie de Bordeaux, fut présidente de l'Union des grands crus de bordeaux. Elle dirige l'agence Bordeaux Saveurs, spécialisée dans l'œnotourisme. Elle est présidente de la Cité du vin à Bordeaux. Elle a envie de parler de Saint-Emilion, un terroir qui « bouge fort ».

Mais un sujet la préoccupe : pourquoi aucun des quelque trente sommeliers français à qui nous avons demandé le nom d'une bouteille coup de cœur n'a cité de vin bordelais (« Le Monde des vins » du 26 février) ? « Pourquoi ces experts du goût nous ont mal jugés ? »

Elle pourrait balayer la question, dire que les sommeliers ne reflètent pas la consommation française. Elle renchérit : « Pourquoi les sommeliers étaient bordeaux et le sont beaucoup moins. Pourquoi nos bouteilles, en dehors des très grandes tables et des très grands crus, sont snobées. Pourquoi certains sommeliers se vantent de n'avoir aucun bordelais à leur carte ? »

La roue va tourner

Sylvie Cazes pose les questions et donne les réponses : « Le bordeaux a une réputation de vignoble installé dans ses appellations, classifications et crus hiérarchisés, alors que le sommelier emprunte les chemins de traverse. Du reste, le goût en vogue va aux vins qui cassent

les codes – tout le contraire du bordelais. » Elle reconnaît aussi : « Les autres régions, notamment le Languedoc, ont fait beaucoup de progrès depuis vingt ans. »

Alors Sylvie Cazes bataille contre une image du bordeaux qu'elle trouve injuste – combat difficile, ajoute-t-elle. D'abord celle d'un vin hors de prix. « La majorité des vins de bordeaux coûtent de 5 à 15 euros. Avec des merveilles et des appellations satellites remarquables. » Pourquoi les sommeliers ne vont pas « chercher » ces bouteilles ? « Un fils de 30 à 40 ans qui voit tant de bordeaux dans la cave de son père va chercher ailleurs pour se démarquer. » L'autre critique faite à bordeaux est d'offrir des vins uniformes. « Faux ! », dit Sylvie Cazes. « L'œnologue Michel Rolland conseille des dizaines de propriétés, mais il

n'y en a pas une qui ressemble à l'autre ! » Sylvie Cazes trouve tout autant injuste de reprocher aux professionnels bordelais de ne penser qu'à vendre son vin à l'étranger et de délaisser la France. « Ce travail de fond a pris un temps fou, mais il profite aujourd'hui à tous les vignobles. »

Sylvie Cazes est persuadée que la roue va tourner. « Il y a des cycles. N'oubliez pas qu'à la fin des années 1960, on vendait une bouteille de bordeaux contre neuf de bourgogne. Aujourd'hui c'est l'inverse. Et puis, à la suite de la crise des subprimes, il y a une dizaine d'années, Bordeaux ne vendait quasiment plus une bouteille aux Etats-Unis. C'est reparti en flèche. » Et de prophétiser : « Nous allons faire bientôt un retour en force dans les restaurants. » ■

M. G.