

CHÂTEAU
L'ÉVÊCHÉ

Aux origines de Saint-Émilion



CHÂTEAU L'ÉVÊCHÉ



FRANC DE PIED

Cuvée Sanctum



6 CÉPAGES ENDÉMIQUES DE SAINT ÉMILION

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec,
Carmenère, Petit Verdot



2 CUVÉES GRAND CRU SAINT ÉMILION

La Chapelle Lescours, Château l'Évêché



BIO & AGROFORESTERIE

Certification en 2021, 64 oliviers centenaires autour des vignes



15 HECTARES



MICRO-VINIFICATION PARCELLAIRE

Élevages en amphores

5 ANNÉES DE RECHERCHES

BNR, conservatoire de Richemont

SANCTUM

Saint-Émilion Franc de pied

JEB Dunnuck

“Aged 28 months in amphora, the 2020 Château l'Evêché SANCTUM is beautiful stuff offering ripe red and black fruits as well some deeper, earthy, truffy earth and meaty, peppery nuances. It's nicely balanced, medium-bodied, has ripe, polished tannins and a great finish. It blossoms with air and is clearly an outstanding wine with a long life ahead of it" (5/20/2024)

Château l'Évêché

Saint-Émilion Grand Cru

17/20 Jancis Robinson

“Savoury and rather wild and interesting. A wine to look out for.
No excess oak ! Tastes rather biodynamic. Really lively undertow.”

92-93 James Suckling

4, 1 / 5 sur 558 notes Vivino
"Excellent rapport qualité prix"



Jérôme Rouchon

PETIT PRÉCIS DU FRANC DE PIED



En 1863, dans le Gard, un minuscule puceron en provenance des Etats-Unis est introduit accidentellement sur le territoire Européen.

Le "*Daktulosphaira vitifoliae*", plus connu sous le nom de **phylloxéra**, s'attaque aux racines des vignes, entraînant rapidement leur pourrissement puis leur mort. En quelques années seulement, le ravageur s'étend sur la France entière, réduisant par 3 la production de vin qui passe de 85 millions d'hectolitres en 1875 à 30 millions dans les années 1880. Au total, pas moins de **2,5 millions d'hectares** sont détruits en 30 ans.

Prières à saint Vincent, patron des vignerons, injections de sulfure de carbone dans le sol, inondation des vignobles, aucun traitement ne semble venir à bout de cette calamité. Seule la solution proposée par le bonatiste Jules-Emile Planchon consistant à **greffer vitis vinifera, l'espèce européenne, sur des plants de l'espèce américaine vitis riparia**, résistants au phylloxéra, s'avère concluante. L'adoption de cette méthode, connue sous le nom de «**franc de pied**» le sol et le raisin, encore appliquée dans la majorité des vignobles du monde, ne prenait pas en compte l'influence du porte greffe sur le profil aromatique du vin.

«*Les francs de pied ont une vigueur végétative plus faible que les plants greffés.*

Ils sont aussi moins sensibles aux maladies et demandent moins de travaux en vert.

Ils produisent moins de grappes avec de plus petites baies. Si leur cycle végétatif est proche de celui des plants greffés, la maturité phénolique est atteinte à un moindre taux de sucre (donc d'alcool potentiel). Le porte greffe tend à lisser l'effet millésime et la fertilité des sols tout en produisant plus. Et il permet des rendements plus élevés (...)

En cave, si les moûts tendent à fermenter de la même façon, le résultat diffère.

La perception en bouche est plus opulente et aromatique pour les greffées, plus linéaire

et subtile pour les francs de pied qui ont 0,5 à 1 % d'alcool en moins.»

Chenin greffé et francs de pied étude de François Chidaine

Dans Mille vignes de Pascaline Lepeltier

SANCTUM

UN VIN SANS FILTRE



La cuvée SANCTUM **100% francs de pied** est née de l'idée de recultiver nos vignes françaises, de l'espèce européenne « **vitis vinifera** », telles qu'elles existaient avant l'apparition du **phylloxéra** à Bordeaux en 1867 et de retrouver le goût initial du vin de Saint Émilion avec ses cépages de lieu les plus anciens : le Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (son fils), La Carmenère et La Petit Verdot.

Dès lors, en décembre 2016, nous avons commencé à sélectionner les bois des plus **vieux pieds de vignes** existants dans la région, âgés au minimum de **75 ans** pour bénéficier de toute la diversité génétique existant **avant l'apparition des sélections clonales** dans les années 1960 / 70.

Jean-Sébastien Capdevielle a ainsi commencé à bouturer manuellement **3 400 plants de Cabernet Franc et de Sauvignon** pour les premiers essais, suivis en décembre 2020 du Carmenère et du Petit Verdot pour arriver à près de **16 000 plants de vignes plantés sur 1,80 hectares** (base 10 000 pieds hectares moins les allées).

La forte présence du phylloxéra étant toujours avérée, le choix du terroir est fondamental. Les **sols graveleux et sable-graveleux** avec une faible teneur en argile de surface sont la seule véritable barrière physique en mesure de freiner son développement

En complément du franc de pied, le domaine vinifie et élève intégralement cette cuvée en **amphores de terre cuite**, afin de rester au plus près de l'expression originale de la vigne et des méthodes d'autrefois.

Château l'Évêché est aujourd'hui fier de proposer une **expérience de dégustation unique**, aux reflets historiques et à l'expression la plus sincère, toute en **pureté**, dénuée d'artifices.

Aucun tanin de bois ne vient masquer la subtilité et l'intensité naturelle de ces raisins issus de vignes sans filtres. Les **rendements sont bas**, de l'ordre de 10 à 15 HL/ha une fois bien enracinés, les francs de pied étant naturellement moins vigoureux et produisant de plus petites grappes.

La capacité de garde de ces raisins issus de purs « *vitis vinifera* » nous est inconnue. Bien que des dégustations du dernier millésime en vignes franches de pieds de la Romanée Conti 1945 aient fait écho d'une expression encore très vibrante. Cela s'explique sans doute, entre autres, par l'acidité plus élevée et le degré d'alcool plus léger produits naturellement par ces vignes non greffées.



UN SAINT-ÉMILION

PAS COMME LES AUTRES



Micro-vinification

Jean Sébastien Capdevielle pratique la micro-vinification, vinification et élevage en **amphores** afin de rester au plus près des **méthodes ancestrales** et d'**éviter toute influence extérieure (bois des barriques)** sur le goût final.

La micro-vinification permet également de travailler en **infusion** plus qu'en extraction et ainsi de mieux maîtriser les équilibres finaux.

Retour aux cépages ancestraux

Carménère, Petit Verdot, Malbec mais aussi en projet **Mancin, Saint Macaire, Castet ...** : la réintroduction de ces vieux cépages bordelais sur leurs terroirs de naissance est un enjeu majeur d'avenir. Autrefois prisés pour leur qualités complémentaires dans les assemblages finaux, ils ont été abandonnés au profit d'une standardisation du Merlot. **Acides et moins alcooleux**, ils apparaissent aujourd'hui très pertinents pour faire face au **changement climatique**.

Six cépages endémiques de l'AOC Saint-Émilion

Six cépages caractéristiques de l'appellation pour enrichir le potentiel d'expression de la palette aromatique et tannique : Merlot, Cabernet Franc, et un peu de Cabernet Sauvignon, de Carménère, de Petit-Verdot et de Malbec.



CHÂTEAU L'ÉVÊCHÉ – AOC Saint Émilion Grand Cru

ROUGE - Selon les millésimes, potentiel de garde de 20 ans



Cépages

70% Merlot, 20% Cabernet-Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 2% Carménère, 2% Petit Verdot, 1% Malbec



Sols

Graves lourdes sur argiles fines et ferrugineuses.

Vendanges - Rendements

Manuelles avec tri de chaque baie sur table de tri



optique - 25-40 hl/ha



Vinification

Cuves bois tronconiques 54 hl thermorégulées
30 jours de cuvaison - Pigeages légers
Remontages en phase fermentaire



Élevage

50% barriques neuves / 50% barriques d'un vin (grains fins, chauffe moyenne)



Robe

Sombre intense



Nez

Subtil et minéral



Bouche

Parfait équilibre entre la subtilité aromatique, la délicatesse et le soyeux en bouche et la justesse de la structure tanique.



Accords mets/vins

Viande rouge mais aussi fromage affiné ou encore chocolat



SANCTUM

ROUGE - Selon les millésimes, potentiel de garde de 30 ans



Cépages

100% franc de pied : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Carménère, Malbec



Sols

Sablo-graveleux

Vendanges - Rendements

Manuelles - 5 à 10 hl/HA



Vinification

100% en amphores d'argile naturelle - levures indigènes - pas de collages ni filtration



Élevage

18 à 24 mois



Robe

Grenat intense



Nez

Sauvage, expressif, très pur



Bouche

Intense, vibrante. Longueur en bouche marquée par l'expression authentique du fruit.



Accords mets/vins

Tournedos au foie gras comme blanquette de veau mais aussi confit de canard et chocolat