

## Découvrez une sélection de vins élevés en amphores avec l'Œnocentre St-Savin



Credit photo : Alban Gilbert, CA33

Avec la volonté d'un retour à l'authenticité, à la vérité du goût et à la pureté du fruit, le monde du vin a vu, ces dernières années, l'apparition des amphores (ou jarres) dans les chais.

Que ce soit pour élaborer des cuvées intégralement élevées en amphore ou dans des assemblages participant à une plus grande valorisation du fruit, l'élevage en amphores s'intègre parfaitement dans le processus global de vinification et l'équilibre général du vin.

De nombreux viticulteurs en agriculture biologique ou biodynamique ont adopté cet élevage mais pas seulement, puisque des viticulteurs en agriculture dite conventionnelle, soucieux de valoriser leur terroir, ont également développé cette technique.

Les œnologues de l'Œnocentre Saint-Savin n'ont pas hésité à proposer l'utilisation de cette technique d'élevage à leurs adhérents.

Pour Christophe Chéty du Château Mercier, « l'élevage en amphore permet d'obtenir un soyeux incomparable des tanins, même sur des merlots puissants, grâce aux mouvements naturels de fluide se faisant à l'intérieur de l'amphore qui permettent une remise en suspension constante des lies ».

Au château Haut Colombier, le Malbec a été élevé en amphores. Pour Olivier Chéty « cet élevage a permis de valoriser au mieux le fruit de ce cépage en arrondissant ses tanins, ce qui a apporté de la finesse à l'assemblage, autant au nez qu'en bouche ».

Découvrez sans plus tarder une sélection de 4 vins élevés en amphores.



Nicolas Piffre, co-directeur  
de l'Œnocentre St-Savin



**œnocentres**

BORDEAUX-BLANQUEFORT • PAUILLAC  
SAINT-SAVIN • SOUSSAC • BERGERAC-DURAS

Notre sélection, votre référence.



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
GIRONDE

La Chambre d'Agriculture  
de la Gironde,  
1<sup>er</sup> réseau de conseil et d'expertise  
viti-vinicole



## Tellus

**Blaye - Côtes de Bordeaux 2017**

Cet assemblage composé de merlot (80%) et de malbec (20%) a été élevé 12 mois en amphores de 7.5 hl. Il présente une seyante robe rouge profond et dense, le nez est empreint de senteurs complexes de réglisse, de cerise noire, de mûre et de myrtille et s'ouvre rapidement. En bouche, il se montre gras, volumineux, sans aspérité, soutenu avec élégance par une belle salinité.

*CEnologue : Nicolas Piffre*

**Propriétaire :**

**Bruno et Guillaume Martin**  
**Château Roland La Garde**  
[www.roland-la-garde.com](http://www.roland-la-garde.com)



## Amphorae

**Blaye - Côtes de Bordeaux 2016**

Ce 2016, élevé dans 4 types d'amphores différentes, est paré d'une somptueuse robe bordeaux profond. Il s'ouvre sur des arômes de baies noires bien mûres, de fruits rouges un peu confits et d'épices douces. La bouche est d'une grande justesse avec beaucoup de matière et de volume. Une fraîcheur savamment dosée amène du nerf et de la longueur, les tanins sont à la fois fermes et fins.

*CEnologue : Nicolas Piffre*

**Propriétaire :**

**Isabelle et Christophe Chety**  
**Château Mercier**  
[www.chateau-mercier.fr](http://www.chateau-mercier.fr)



## Le Clos du Mounat « Le pot de terre »

**Côtes de Bourg 2017**

Un 100% Merlot, vinifié et élevé 12 mois en amphores.

La robe est intense, couleur rubis. Le nez offre une belle minéralité, avec des notes salines et iodées et une touche plus fraîche de bourgeon de cassis. La bouche est souple en attaque, avec un joli volume. La structure est solide, soutenue par des tanins jeunes et élégants. Ce vin présente une belle longueur en bouche alliant, en finale, fraîcheur et minéralité.

*CEnologue : Éric Bardon*

**Propriétaire :**

**Christian Gourgourio**  
**Château Le Clos du Mounat**  
[christian.gourgourio@free.fr](mailto:christian.gourgourio@free.fr)



## Haut Colombier

**Blaye - Côtes de Bordeaux 2017**

Issu d'un assemblage de quatre cépages du Bordelais (Merlot, Cabernet Franc, Malbec et Petit Verdot), ce vin présente également la particularité de regrouper différentes méthodes d'élevage (cuves, barriques et amphores). Le Malbec (11% de l'assemblage) est ici élevé en amphore.

Le nez révèle des arômes de fruits mûrs et de cacao. La bouche est gourmande avec des tanins enrobés et un fruit noir persistant.

*CEnologue : Geoffrey Feytout*

**Propriétaire :**

**Olivier Chety**  
**Château Haut Colombier**  
[www.chateauhautcolombier.com](http://www.chateauhautcolombier.com)