

CHÂTEAU BERLIQUET

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION



DOSSIER DE PRESSE

Contact Presse Château Berliquet : Hélène Perromat
h.perromat@chateau-canon.com - +33 (0)7 64 02 32 48 - Château Berliquet - 33330 Saint-Emilion, France
www.chateauberliquet.com

Sommaire

N°1

Un jardin suspendu

N°2

Une pépité viticole

N°3

Le respect du vivant et du paysage

N°4

Le vin

N°5

Données clefs

Sur la ligne de crête ouest entre le plateau calcaire et les coteaux de Saint-Emilion, est suspendu Château Berliquet, Grand Cru Classé.

Propriété de la maison CHANEL depuis 2017, le vignoble, inchangé depuis près de 200 ans, porte la signature de ce grand terroir. Dans cet arc de verdure au climat singulier, le lieu exprime sa douceur et son caractère.

Un jardin suspendu

DOSSIER DE PRESSE - CHATEAU BERLIQUET



Ici, sur les hauteurs de Saint-Emilion, c'est le paysage qui attire l'œil et happe les curieux.

La maison, celle des générations passées et futures, ne regarde pas la vallée de la Dordogne qu'elle surplombe pourtant, ou plus loin, vers l'océan Atlantique. Sans prétention, elle est tournée plein sud vers son jardin.

D'abord, un écrin de verdure dont on profite en famille, avec ses amis dans l'intimité de déjeuners ensoleillés, de longues soirées en été. Agapanthes, érables à écorce de papier, anémones du Japon... le vigneron garde près de lui ses collections dont il prend le plus grand soin.

Un peu plus loin, le jardin dévoile ses secrets. C'est un studiolo, un cabinet de curiosité à ciel ouvert où vignes et essences végétales trouvent leur équilibre. A l'est, des chênes verts se chauffent contre les murs de pierre de Saint-Emilion. A l'ouest, une rangée de majestueux cyprès, à la fois sculptures et totems, délimite le plateau. En son cœur, à même la roche calcaire, une parcelle de merlot, traversée par l'Allée des Rosiers où poussent des essences méditerranéennes. Arbousiers, arbres fruitiers, lavandes, rosiers et immortelles. En les effleurant, on embaume son passage, les couleurs étincellent. Plantes et vignes prospèrent et enseignent au vigneron le terroir de ce jardin suspendu. Le triangle de verdure aux bords arqués surplombe la vallée et attise l'imaginaire : le moulin en est la proue, la parcelle le pont principal, la maison le poste de pilotage d'un navire qui voguerait au-dessus d'une mer de vignes.

Une pépîte viticole

Accroché au sommet du plateau, le vignoble plonge vers la Dordogne. Des ruptures s'opèrent alors entre les parcelles, successivement marquées par des murets de pierre semblables à ceux qui coffrent Saint-Emilion, et par des figuiers sauvages, refuges des oiseaux. Du plateau calcaire jusqu'au bas de côtes, les coupes de sols de différentes compositions se font nettes. Au plus haut, la dalle calcaire. Et puis, plus on descend, plus les argiles se font présentes. Un nappage de verdure strié de rangs rectilignes s'accroche à la géologie du paysage. Les parcelles se rejoignent et forment des perpendiculaires ou pointes de diamants. Cette géométrie qui amuse l'œil répond de manière précise aux besoins d'exposition de la vigne, selon le cépage, la composition du sol et son inclinaison. Par ruissellement, le plateau apporte des sédiments aux parcelles basses, plus drainantes. Cohabitation unique de sols de grandes qualités et endémiques de Saint-Emilion.

Les vignes dansent ici aux vents d'ouest qui s'engouffrent entre les rangs. Quand ils sont humides, leurs pluies abreuvant les racines, quand ils sont secs, ils sèchent ou ébouriffent, de mars à novembre, les feuilles des vignes de merlot et de cabernet franc. En automne et en hiver, le plateau calcaire s'imprègne d'eau. Au printemps et en été, la lumière du soleil se réverbère sur ce sol rocheux et clair, si bien que l'envers des feuilles se trouve éclairé. La vigne aime s'enraciner dans les failles de la roche où se trouve un peu d'eau réservée.





Le respect du vivant et du paysage

A Berliquet, beaucoup de travaux s'effectuent à la main ou grâce à la traction animale, dans le respect du vivant et du paysage. Le vigneron se saisit de son terroir et de sa vigne, il les observe et les travaille. Le cheval foule mais ne tasse pas, il sillonne avec lui les coteaux, l'outil fait corps. Les merlots et cabernet francs sont enracinés et choyés, accrochés à ces pentes parfois si glissantes, quand les argiles brunes se gorgent de pluies.

A l'heure des vendanges, chaque parcelle est goûtée quotidiennement, tôt le matin quand les baies profitent de la température encore fraîche de la nuit. La saveur du fruit, des peaux et des pépins, leurs textures, sont les seuls repères pour que la date et l'heure du ramassage soient actées. Le vigneron a un projet précis à lancer et une année de travail à conclure. Portées dans des cagettes de petite taille jusqu'au chai, bâtiment attenant à la maison, les baies triées puis éraflées libèrent leurs jus et chaque parcelle a sa cuve. La mosaïque de terroirs devient une palette de cuves, à composer.

C'est huit mètres en-dessous du cuvier que les vins sont élevés en barrique à la chauffe blonde. Un silence monacal et une fraîcheur comme en apesanteur, avec la sensation sur la peau d'une légère bruine dans l'air des lieux. Les carrières sont le sanctuaire des vins qui sont la raison de toute l'agitation faite au-dessus de leur tête. Ce lieu où ils reposent en bouteilles et s'élèvent à leur rythme, c'est le cœur-battant du Château Berliquet.

En 2017 sont initiés des études et travaux de mise en valeur du terroir. Beaucoup de parcelles sont complantées avec côte à côte des merlots et des cabernet francs. En quête de précision, chaque pied a été identifié. Par ailleurs, certaines parcelles arrachées seront replantées, dans quelques années, le temps que la terre se repose. Une étude pédologique a permis de mesurer la diversité des types de sols et donc la richesse des possibles qu'offre ce terroir exceptionnel. Berliquet est progressivement accompagné par les équipes techniques du Château Canon, pour l'élaboration de grands vins, de plus en plus précis.





Le vin

A Berliquet, une longue table à la planche épaisse invite les hôtes aux coudes à coudes. Bouquets du jardin, porcelaine, mets tout juste confits au feu crépitant qui enveloppe de sa chaleur, tartes aux figues fraîchement cueillies. De pierre, de chaux et de bois, les lieux animés et bucoliques accueillent les aventures racontées, ils s'en imprègnent. La course du temps s'estompe, et sur l'épaule, la main de la campagne vient se poser.

Le vin de Berliquet est le reflet de cette atmosphère si particulière. Il exprime la tension du calcaire et la puissance des argiles. Il y a une âme à raconter et à partager, il y a un vin d'élégance et de caractère. Révéler un fruit pulpeux, sa fraîcheur mentholée et sa pureté aromatique. Un vin généreux, structuré et sans lourdeur, avec un tanin velouté, étiré et frais.

Château Berliquet révèle sa personnalité à la fois aérienne, comme celle de son voisin Château Canon, mais aussi terrienne, avec cette empreinte argileuse qui lui est propre.

DOSSIER DE PRESSE - CHATEAU BERLIQUET



Données clefs

200

ans

Un vignoble mythique, une propriété des plus anciennes de Saint-Emilion, le Château Berliquet connait plus de 200 ans d'histoire avec un parcellaire inchangé.

10

hectares

Parcellaire de 10 hectares d'un seul tenant, plantés de merlots et de cabernet francs, entre plateau calcaire et coteau argileux.

16

mois

Vinifications et élevage : cuves inox ; élevage de 16 mois en fût de chêne à la chauffe légère, dans les carrières calcaires, 45% de barriques neuves.

600

arbustes

Depuis 2017 ont été menés des études et travaux de remaniement des parcelles et des plantations de haies bocagères, 600 arbustes de 10 variétés différentes qui favorisent le retour d'une flore et d'une faune auxiliaires.

