

Domaine de Chevalier

Un entretien avec Rémi Edange

Le fort sympathique Rémi Edange connaît chaque secret et chaque détail du vignoble, des parcelles et de chaque millésime des vins du Domaine de Chevalier. Le Gascon, qui fut d'abord directeur technique du domaine avant de devenir le bras droit d'Olivier Bernard, appartient aux figures importantes du domaine. Son épouse n'est-elle d'ailleurs pas la fille cadette des propriétaires d'origine?



Rémi Edange présente le millésime 2009 lors des primeurs



©Domaine de Chevalier

Depuis de longues années (alors que Vinifera-Mundi n'existait pas encore) nous sommes de fervents adeptes des vins du [Domaine de Chevalier](#). Différents millésimes historiques mais aussi ceux allant de 1990 à 2009 pour le vin blanc et de 1998 à 2009 pour le rouge nous ont renforcé dans notre conviction que l'heure était arrivée de mener un entretien avec un des artisans majeurs du succès incontestable du domaine, Rémi Edange, le bras droit d'Olivier Bernard (et ancien directeur technique).

1983 marqua la fin de l'épopée [Ricard](#), une famille pour ainsi dire historique de Bordeaux puisqu'elle avait acquis le [Domaine de Chevalier](#) en 1860. Le [domaine](#), propriété de la troisième génération consécutive de la famille Ricard, dut être vendu. Les cinq héritiers ne disposèrent guère des moyens leur permettant de régler les droits d'héritage. Il convient en effet de se souvenir qu'à l'époque la viticulture n'appartenait pas vraiment aux activités lucratives. C'est seulement sous l'impulsion de Robert Parker et de ses notations, en particulier du millésime 1982, que les viticulteurs commencèrent à réaliser des profits. La distillerie [Lucien Bernard](#), à laquelle les négociants en vins [Millesima](#) et, en partie, [Wine & Co](#) appartiennent, profita de l'occasion pour acquérir le domaine de Chevalier. Celui-ci jouissait à ce moment déjà d'une réputation fort enviable, les grands amateurs ayant été comblés à différentes reprises (les millésimes incontournables en rouge sont 1953, 1961 et 1964).

La classification des vins de l'appellation de Graves eut lieu en 1953. Treize vins rouges et neuf blancs furent promus au rang de Crus Classés. Le [Domaine de Chevalier](#) fit partie des heureux élus, dans les deux couleurs. Derrière [Haut-Brion](#) et [La Mission Haut-Brion](#), les vins du Domaine de Chevalier font partie, au même titre que [Pape-Clément](#) et [Haut-Bailly](#), des incontournables de l'appellation Graves / Pessac-Léognan.



Présentation du millésime 2007 lors des primeurs à Genève

Vinifera-Mundi: Les millésimes du Domaine de Chevalier rouge sont acclamés en particulier depuis 2004. 2008, un millésime qui pourtant demeure mécompris, est désigné par Michel Bettane comme étant doté d'une personnalité qui marquera l'histoire. Peux-tu nous expliquer votre façon de travailler et ce qui a changé depuis 2004?

Rémi Edange: Ce n'est pas depuis 2004 que les choses ont évolué mais bien avant: 1998.

Cependant la réponse à une action en matière de vin prend beaucoup de temps. Les gens attendent une confirmation, millésime après millésime, avant d'en faire une certitude. Après ça démarre fort et tout le monde en parle.

Nous avons permis cette évolution de la façon suivante:

Un suivi et une étude draconienne de l'évolution du vignoble tout au long de la phase de croissance et de maturité ont été entrepris. Cela aboutit à un découpage intra-parcellaire afin d'établir des zones d'homogénéité et de les vinifier séparément en étant toujours à l'écoute du raisin et en n'imposant jamais de "dictat" sur le type de vinification. Le but étant d'exprimer seulement la quintessence du fruit dans lequel le terroir s'est naturellement intégré. La nature, la vigne, le fruit et sa vinification sont entièrement respectés.



Rémi Edange présente le millésime 2008 en primeurs à Lausanne

L'analyse de Vinifera-Mundi:

Déjà à son époque, la famille Ricard avait hissé les vins du Domaine de Chevalier à un très haut niveau qualitatif. Ce travail d'exception fut poursuivi, puis intensifié par l'équipe dirigée par Olivier Bernard et Rémi Edange.

La superficie du vignoble se partage entre 35ha pour le vin rouge et 5ha pour le blanc. Environ 20% de la production totale du domaine revient au blanc, dont l'encépagement comprend 70% de sauvignon blanc et 30% de sémillon.

Si le niveau général du vin rouge a perdu quelque peu de sa superbe au milieu des années 1990 (ce qui fut toutefois rapidement corrigé), le Domaine de Chevalier blanc est toujours demeuré un des fleurons de son appellation, voire même un des monuments du registre des très grands vins blancs du monde (ce qui explique le parallèle souvent tiré par certains experts entre ce vin et les Bourgogne). C'est vrai aussi, comme nous l'indique Rémi Edange, que les vignes de ce vin reçoivent la même attention que les plus beaux jardins du Val de Loire.

Depuis 1998 le vin rouge du domaine atteint une qualité exemplaire. Depuis 2002 [Stéphane Derenoncourt](#) conseille le domaine.



Avril 2010. Le formidable vin blanc du Domaine de Chevalier est présenté à Zurich. Bien naturellement les exceptionnels Domaine de Chevalier rouge et Château Guiraud furent aussi présentés.

Vinifera-Mundi: Alors que le vin blanc du Domaine de Chevalier est dans le passé resté en retrait par rapports à certains autres vins de l'appellation, les derniers millésimes démontrent clairement que le terroir est aujourd'hui pleinement maîtrisé. Ce qui justifie des résultats impressionnants et loués de toute part. Comment l'équipe actuelle a-t-elle influé ce renouveau?

Rémi Edange: Le vin Blanc du Domaine de Chevalier n'a jamais été en retrait, bien au contraire. Faire du vin blanc est bien plus difficile que de faire du rouge. Il faut suivre pas à pas l'intimité de chaque cep, de chaque grappe afin de ne sélectionner que les meilleures, les championnes!

De plus il faut les prendre à un état de maturité très précis et seulement à certaines heures de la journée, le matin...entre 8 et 11.00 en septembre afin de bénéficier d'un potentiel d'oxydation bas et d'arômes explosifs! Ainsi tu n'as quasiment pas besoin d'œnologie et tu respectes l'équilibre fondamental du fruit. Chaque parcelle de blanc nécessite au moins 4 vendanges successives tout au long du mois de septembre. La vinification se fait totalement en barrique, lot par lot, et le vin est élevé sur ses lies durant dix huit mois.



Olivier Bernard présentait le monumental Château Guiraud 2007 à Genève

Vinifera-Mundi: Parlons aussi du [Château Guiraud](#), un vin tout simplement magnifique depuis de nombreux millésimes. Depuis 2006 le château appartient à quatre personnalités, deux, prestigieuses (Olivier Bernard et [Stephan Graf von Neipperg](#)), issues du milieu de la viticulture et les deux autres ([Robert Peugeot](#) et [Xavier Planty](#)) non moins réputées, issues d'autres domaines. Comment se passe l'élaboration du Château Guiraud? Qui détient les rennes?

Rémi Edange: L'exploitation du Château Guiraud est assurée par Xavier Planty, directeur historique et copropriétaire. Il est très proche de la biodynamie.

Les nouveaux copropriétaires vignerons apportent leur savoir et leur conception du vin....

Robert Peugeot

Robert Peugeot dirige [FFP](#), la holding personnelle de la famille Peugeot et jouit de la réputation d'être un financier d'exception. Sa rencontre avec Xavier Planty lui donna la possibilité de mettre son savoir viti-/vinicole en exergue et ainsi de monter dans le capital du [Château Guiraud](#).

Xavier Planty

Sans aucun doute l'un des meilleurs connaisseurs au monde des grands liqueux. Xavier Planty est né à Bordeaux, où il obtint un diplôme notamment dans le domaine viticole. Il commença sa carrière chez Castel Vins avant de devenir maître de chai adjoint au château La Gaffelière. Puis, en 1982, il devint maître de chai au Château Guiraud qu'il dirige personnellement depuis 1988... Xavier Planty préside également [SAPROS](#), le clud des vins de botrytis.

Vinifera-Mundi: Tu indiques volontiers que vous travaillez comme des or-fèvres au Domaine de Chevalier. Qu'est ce qui vous distingue des autres viticulteurs, domaines ou châteaux?

Rémi Edange: Pour obtenir un bijou, il faut s'en donner les moyens coûte que coûte. Et un bijou doit en plus avoir du charisme, un supplément d'âme, qui traduit un amour de la nature, un respect de notre culture', de nos origines, une variété de valeurs démonétisées. Alors tu utilises ton flair, ton instinct, ta façon d'habiter le raisin et les directives qui en découlent permettent d'élaborer des vins différents. Grands, puissants, fins, complexes, vivants à l'évolution étourdissante. Du vrai vin quoi!

Cette approche se confirme par exemple avec notre record de temps consacré à la cueillette des raisins pour 1 ha: 1250 heures, soit l'équivalent d'un coût de 10 euros par bouteille (seulement pour la cueillette!).

200hl de vin en 100 lots différents!!!!!!Y a du boulot!!!

Et tout le reste.....

Vinifera-Mundi: Vous êtes particulièrement appréciés au Domaine de Chevalier pour votre façon admirable de recevoir les amateurs de grands vins: Alors que de nombreux châteaux bordelais pratiquent la politique de la porte fermée, vous n'hésitez pas à faire goûter vos vins et à partager de grands moments de convivialité avec les amateurs. Comment expliques-tu cette différence d'approche?

Rémi Edange: Le vin c'est la convivialité, le bonheur ensemble. Quelle autre boisson est capable à partir d'une sensation initiale basement matérialiste, de t'ouvrir les portes de l'esprit, de la philosophie d'Epicure et de sublimer la perception du plaisir ? Recevoir c'est partager. Partager notre vie, notre passion, s'inspirer de la diversité des gens que tu reçois, avec lesquels tu partages des émotions.

Et puis à quoi ça sert de faire du vin si tu ne le montres pas à tes clients? Beaucoup de chais sont pleins de vins qui attendent désespérément un palais avide, mais on n'ouvre pas le grand vin parce que ça coûte cher!!!! Et ces vins là finissent bradés lorsqu'ils n'ont plus rien à raconter...On marche sur la tête.

Merci Rémi pour cet entretien

Entretien: Jean François Guyard

Date de l'entretien: 21 septembre 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.