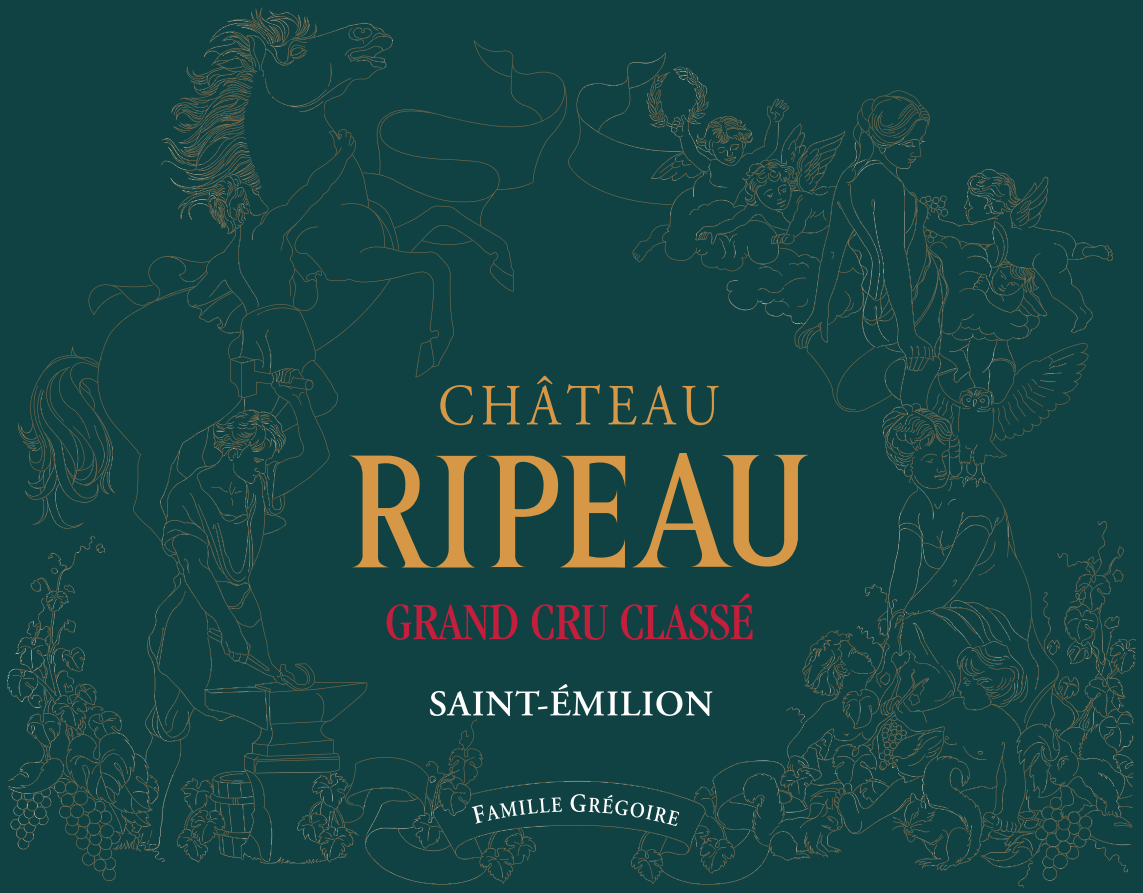


CHÂTEAU

RIPEAU

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION

FAMILLE GRÉGOIRE

REVUE DE PRESSE

Antonio Galloni Vinous - millésime 2016
Janvier 2019

93/100

The 2016 Ripeau exudes darkness, power and intensity. Succulent black cherry, plum, bittersweet chocolate, new leather, grilled herbs, licorice and cloves all build in the glass.

Racy and flamboyant to the core, the 2016 has much to offer, including tremendous early appeal. This is a gorgeous wine in every way.

Antonio Galloni Vinous - millésime 2016
Janvier 2019

Tour de Ripeau 89/100

The 2016 Tour de Ripeau is a bold, fruity wine to drink now and over the next handful of years, while the succulent black cherry, espresso and bittersweet chocolate flavors retain their youthful vibrancy. Although not especially complex, the 2016 is tasty.

Sud Ouest
8 janvier 2019

SUD OUEST
www.sudouest.com
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Dordogne Bergerac / Sarlat

Date : 08 janvier 2019
Journaliste : César Compadre

Vins

Le château Ripeau fait peau neuve

SAINT-ÉMILION

La famille Grégoire voit le bout de cinq ans de travaux pour tout refaire sur cette propriété de 16 hectares

César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

Arriver à Ripeau par temps de pluie demande d'avoir des bottes dans le coffre. À l'entrée, des ouvriers s'affairent dans un trou béant pour construire un local de stockage. « Nous voyons le bout des travaux. Il reste à restaurer la maison d'habitation et le parc, classé, de 1,5 ha. » Cyrille Grégoire a le sourire de celui qui mène le chantier d'une vie, supervisant jusqu'à la couleur des fauteuils.

Ripeau fait peau neuve. C'est un des gros chantiers du Saint-Émilionnais, avec ceux des châteaux Troplong Mondot et Figeac. Cyrille et son frère Nicolas sont ici chez eux, depuis 2015. Vignerons depuis une quinzaine d'années, ils sont les enfants de James Grégoire, décédé tragiquement dans un accident d'hélicoptère en 2013, le jour même où il vendait son château de La Rivière (Fronsac) à un investisseur chinois.

Lors de la visite, tout rappelle l'histoire de cette famille charentaise dont le grand-père était forgeron – l'enclume de 350 kg trône sur place ! – avant que James ne fasse fortune en créant la société Grégoire, un leader de la machine à vendanger. En partant de la vigne (arrachage et replantation de parcelles, drainage), tout est neuf chez ce cru, classé depuis 1955. Un travail mené avec l'architecte Christophe Massié (Agence de l'Arsenal) et Julien Salles, le directeur de l'exploitation.

Réunis hier, Cyrille Grégoire (à gauche) et son directeur d'exploitation, Julien Salles, dans le nouveau chai à barriques. PHOTO STÉPHANE LARTIGUE/« SUD OUEST »

Cuvier, chais et chambres

Cuvier en inox (cuves tronconiques inversées), inauguré avec la récolte 2018 , chais à barriques, salles de réception (avec cuisine), bureaux et même une tour, d'où l'on aperçoit les châteaux Cheval Blanc, La Dominique ou Petrus. C'est ici un des grands terroirs de l'appellation.

Bien sûr, comme c'est la règle dans les propriétés restaurées, des chambres sont là pour les clients. Ils pourront se servir dans la cognathèque installée au château, histoire de ne pas oublier l'origine de cette famille qui investit ici des millions. Elle peut déjà montrer qu'elle a les reins solides puisque le gel a amputé, de 80 %, la récolte 2017.

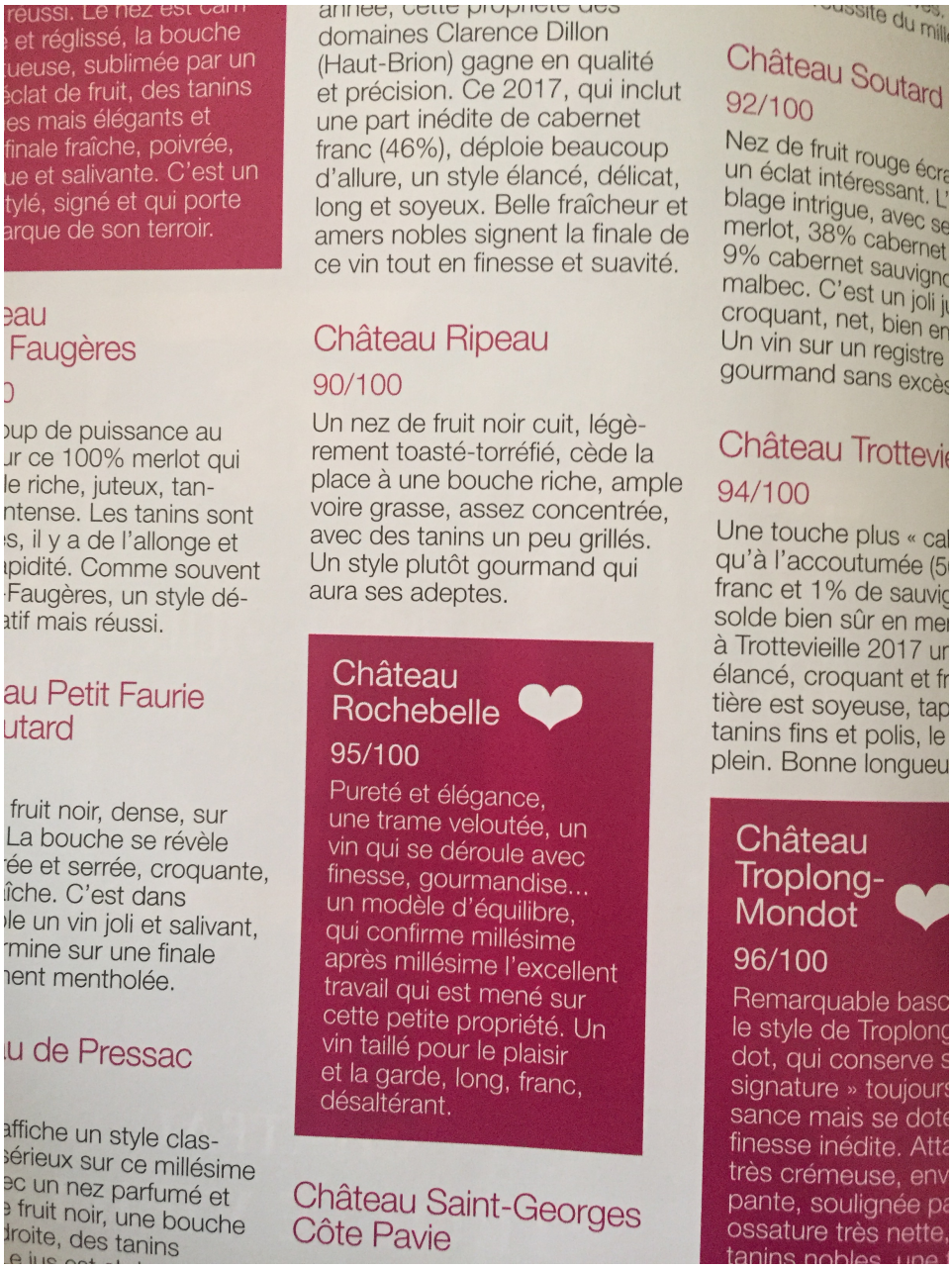
Avec le 2016 dans le verre, c'est confirmé : le « nouveau » Ripeau prendra de plus en plus la lumière. Le premier vin est entre 35 et 38 euros, c'était autour de 20 euros sous le précédent propriétaire. Tour de Ripeau (le second) s'affiche à 18-19 euros.

LA VALSE DES ACHATS

L'univers des crus classés est en pleine ébullition à Saint-Emilion. Depuis 2012, date du dernier classement, presque un quart des 82 châteaux classés ont changé de main. Ripeau est l'un d'eux, mais on trouve aussi Fonroque, La Clotte ou Chauvin. Parfois, des crus achètent leur voisin pour s'agrandir. Sinon, des investisseurs arrivent dans ce vignoble aux belles perspectives de développement. Tous se positionnent pour le prochain classement, prévu en 2022, mais des recours sont actuellement en justice.

Tous droits réservés à l'éditeur

Terre de vins
17 décembre 2018



réussi. Le nez est cam
et réglissé, la bouche
ueuse, sublimée par un
éclat de fruit, des tanins
es mais élégants et
finale fraîche, poivrée,
ue et salivante. C'est un
tylé, signé et qui porte
arque de son terroir.

eau
Faugères
)
oup de puissance au
ur ce 100% merlot qui
le riche, juteux, tan-
ntense. Les tanins sont
s, il y a de l'allonge et
pidité. Comme souvent
Faugères, un style dé-
atif mais réussi.

au Petit Faurie
utard

fruit noir, dense, sur
La bouche se révèle
ée et serrée, croquante,
îche. C'est dans
le un vin joli et salivant,
rmine sur une finale
nent mentholée.

u de Pressac

affiche un style clas-
sérieux sur ce millésime
ec un nez parfumé et
fruit noir, une bouche
droite, des tanins

année, cette prophète des
domaines Clarence Dillon
(Haut-Brion) gagne en qualité
et précision. Ce 2017, qui inclut
une part inédite de cabernet
franc (46%), déploie beaucoup
d'allure, un style élancé, délicat,
long et soyeux. Belle fraîcheur et
amers nobles signent la finale de
ce vin tout en finesse et suavité.

Château Ripeau

90/100

Un nez de fruit noir cuit, légè-
rement toasté-torréfié, cède la
place à une bouche riche, ample
voire grasse, assez concentrée,
avec des tanins un peu grillés.
Un style plutôt gourmand qui
aura ses adeptes.

Château Rochebelle

95/100

Pureté et élégance,
une trame veloutée, un
vin qui se déroule avec
finesse, gourmandise...
un modèle d'équilibre,
qui confirme millésime
après millésime l'excellent
travail qui est mené sur
cette petite propriété. Un
vin taillé pour le plaisir
et la garde, long, franc,
désaltérant.

Château Saint-Georges Côte Pavie

ussite du mill

Château Soutard

92/100

Nez de fruit rouge écra
un éclat intéressant. L'
blage intrigue, avec se
merlot, 38% cabernet
9% cabernet sauvign
malbec. C'est un joli j
croquant, net, bien en
Un vin sur un registre
gourmand sans excès

Château Trottevi

94/100

Une touche plus « ca
qu'à l'accoutumée (5
franc et 1% de sauvig
solde bien sûr en me
à Trottevieille 2017 u
élancé, croquant et fr
tière est soyeuse, tap
tanins fins et polis, le
plein. Bonne longueu

Château Troplong-Mondot

96/100

Remarquable basc
le style de Troplon
dot, qui conserve s
signature » toujours
sance mais se dot
finesse inédite. Att
très crémeuse, env
pante, soulignée pa
ossature très nette,
tanins nobles, une

Vert de vin – spécial anniversaire
Hiver 2018-2019

Saint-Émilion
Grand Cru Classé

Château Bellevue 2016
Saint-Émilion Grand Cru Classé

The nose is elegant, fruity, aromatic and offers power as well as a small gourmandise. It reveals notes of fleshy strawberry and fleshy blackberry associated with small touches of fleshy wild raspberry, blueberry, violet, as well as small touches of caramelization, hazelnut, sweet spices and discreet hints of liquorice hints. The palate is fruity, well-balanced and offers a small juiciness, a good definition, a fine juicy frame, tension, precision, a beautiful gourmandise, a beautiful grain as well as fine suavity. On the palate this wine expresses notes of juicy cassis / blackberry, fleshy raspberry and small notes of fleshy strawberry associated with small / fine toasted touches, caramelization, chocolate as well as a very discreet hint of hazelnut. Good length. Tannins are fine, elegant and chewy. There are a very discreet hint of tonka bean and an imperceptible hint of almost saline minerality on the persistence. (2020+)
Score : 17+/25 (94-95/100)

Château Laroze 2016
Saint-Émilion Grand Cru, Grand Cru Classé

The nose is fruity, fresh, elegant and offers a good definition. It reveals notes of fleshy blackberry, crushed black berries and small notes of violet, raspberry, crushed cassis, Sichuan pepper, crunchy blueberry / cornflower as well as discreet hints of tonka bean / toasty and cardamom. The palate is fresh, fruity, well-balanced and offers a good definition, a small suavity, tension, a beautiful finesse of the grain, a beautiful guideline as well as a good definition and racy minerality. On the palate this wine expresses notes of fleshy/fresh boysenberries and small black fruits associated with small touches of tonka bean, small toasted touches /cardamom as well as a very discreet hint of sweet blond tobacco and spices. Tannins are elegant, well-built and supple.
Score : 16.25+/20 (93/100)

Château Bélair Monange 2016
Saint-Émilion Grand Cru, 1er Grand Cru Classé

The nose is elegant, racy and offers a beautiful racy grain. The wine needs to be put in carafe. It reveals notes of Boysenberry, cassis and small notes of juicy wild small fruits associated with small touches of cocoa, spices as well as a very discreet hint of flowers (in the background). The palate is mineral, well-balanced, full of elegance and offers a good definition, a beautiful acidulous frame, a small tension, a small straightness, roundness, power, a beautiful freshness as well as a beautiful and very slightly tight grain. On the palate this wine expresses notes of fleshy boysenberry, juicy / fleshy blueberry and small notes of wild strawberry associated with small / fine touches of black fruits, liquorice, flowers, spices as well as a very discreet hint of cardamom. Tannins are fine, elegant, racy and straight. Good length. Very slight chew and power on the finish.
Score : 17.5/20 (95/100)

Château Jean Faure 2016
Saint-Émilion Grand Cru, Grand Cru Classé

The nose is fruity, well-built, structured and offers a small power. It reveals notes of crushed cassis, blackberry and small toasted notes associated with touches of fleshy red fruits, vanilla as well as very discreet hints of liquorice and cinnamon / cardamom. The palate is fruity, well-balanced, well-built, precise, elegant and offers straightness, a good definition, a beautiful juiciness, a beautiful mineral frame as well as a small tension. On the palate this wine expresses notes of fleshy / juicy blackberry and small notes of cassis associated with touches of raspberry, small ripe red berries/ redcurrants as well as hints of flowers, cardamom, tonka bean, sweet spices / vanilla. Tannins are fine, and very slightly chewy and well-built. Good length.
Score : 16.25+/20 (93/100)

Château Ripeau 2016
Saint-Émilion Grand Cru Classé

The nose is fruity, elegant and offers a small freshness / power. It reveals notes of blackberry, cassis and small notes of flowers (iris, violet) associated with touches of wild strawberry, red berries, crunchy blueberry as well as hints of liquorice, caramelization, gray pepper and a very discreet toasted hint, spices and racy minerality. The palate is fruity, well-balanced and offers a small acidulous frame, minerality, suavity, a good "guideline" as well as generosity. On the palate this wine expresses notes of blackberry and ripe / fleshy raspberry associated with small touches of juicy wild black fruits, juicy redcurrants as well as slight/discreet hints of flowers, caramelization, almond, discreet toasted hints and tonka bean / sweet spices. Tannins are fine, firm and a bit grainy. Good length. Small chew on the finish. There are an imperceptible hint of iris and a discreet hint of tonka bean on the persistence. Good persistence. This wine needs to be put in carafe. (2020+)
Score : 16.75+/20 (94/100)

Château Canon-La-Gaffelière 2016
Saint-Émilion Grand Cru, 1er Grand Cru Classé B

The nose is aromatic, elegant, fine, aromatic and offers delicacy. It reveals notes of blackberry, crushed cassis, iris / flowers and small notes of crunchy strawberry associated with small touches of spices, small toasted touches, Sichuan pepper as well as a hint of racy minerality and a discreet hint of liquorice. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, softness, freshness, a beautiful density (but full of finesse), a small tension as well as a slight acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of juicy / fleshy blackberry, fleshy strawberry and small notes of fleshy berries associated with small / fine toasted touches, minerality and a very discreet touch of vanilla. Tannins are fine, well-built and elegant. Gourmandise and a very discreet chew on the finish.
Score : 17.5+/20 (95-96/100)

La Mondotte 2016
Saint-Émilion Grand Cru, 1er Grand Cru Classé B

The nose is fruity, elegant and offers a fine intensity as well as richness (but full of elegance). It reveals notes of blackberry and ripe wild strawberry associated with touches of caramelization, crunchy wild red fruits as well as discreet hints of hazelnuts / almonds and a very discreet hint of Cuben pepper. The palate is fruity, discreetly tight and offers a slight intensity, a beautiful definition, an acidulous frame, elegance, a beautiful suavity, gourmandise as well as a beautiful finesse of the grain. On the palate this wine expresses notes of juicy blackberry, fleshy / juicy raspberry and small notes of blueberry associated with touches of fleshy / juicy red fruits as well as discreet hints of flowers, caramelization, discreet toasted hints, a very discreet hint of chocolate and an imperceptible grilled hint (in the background). Tannins are elegants. Good length.
Score : 18+/20 (96-97/100)

Château Figeac 2016
Saint-Émilion Grand Cru, 1er Grand Cru Classé B

The nose is fruity, silky, elegant, aromatic and offers a Perfum side. It reveals notes of boysenberry, black cherry / sour cherry and small notes of blue fruits, violet, liquorice associated with small touches of raspberry as well as hints of spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, a beautiful juiciness, freshness, a small crunchiness, a slight acidulous frame, a beautiful racy minerality, a beautiful elegance, a beautiful finesse of the grain, a small unctuosity as well as a beautiful delicacy. On the palate this wine expresses notes of blackberry, cassis, crushed blueberry and small notes of flowers / violet associated with small touches of blue fruits, raspberry, liquorice as well as discreet hints of chocolate / sweet spices. Tannins are fine, elegant and very slightly firm. Good length. Small chew on the finish. There are an imperceptible hint of caramelization, toasted hazelnut and an imperceptible hint of almond on the persistence. (2022+)
Score : 18.5+/20 (97-98/100)

Château Petit Faurie de Soutard 2016
Saint-Émilion Grand Cru, Grand Cru Classé

The nose is aromatic and powerful. It reveals notes of blackberry, vanilla, toasted notes and small notes of strawberry / cassis associated with small hints of menthol liquorice, coconut as well as very discreet / small hint of pepper (in the background). The palate is fruity, well-balanced and offers a beautiful definition / juiciness, gourmandise, fat, an acid frame, minerality (in the background) as well as freshness. On the palate this wine expresses notes of juicy / crunchy blackberry, juicy raspberry, juicy / ripe red currants associated with small / slight touches of cassis, liquorice as well as slight touches of vanilla, toasted woody / almond. Tannins are fine and a bit firm. Good length. The finish is slightly powerful.
Score : 16+/20 (92-93/100)

Saint-Émilion Grand Cru

tible hint of Sichuan pepper. The palate is silky, well-balanced, very discreetly tight, precise, elegant, chiseled and offers a beautiful finesse, delicacy, subtlety, a beautiful finesse of the grain, a beautiful suavity, tension, freshness, a beautiful gourmandise as well as a beautiful acidulous frame. On the palate this wine expresses notes of fleshy blackberry, fleshy cassis and small notes of fleshy red berries associated with fine touches of fleshy / fresh blueberry, fine toasted touches, liquorice, a very discreet hint of cherry as well as discreet hints of spices and cardamom. Tannins are fine, elegant and slightly firm. Good length and persistence. There is an imperceptible hint of tonka bean on the persistence. There is a very discreet touch of almond on the aftertaste.
Score : 17.25+/20 (95/100)

Tour de Ripeau 2016
Saint-Emilion Grand Cru
The nose is fruity and offers power as well as a small concentration. It reveals notes of cassis, wild blackberry and small black fruits associated with touches of liquorice, raspberry as well as hints of iris, Cuben pepper and spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, an acidulous frame, a slight suavity, a good freshness as well as gourmandise. On the palate this wine expresses notes of fresh / juicy blackberry and juicy / fresh cassis associated with small notes of wild raspberry, juicy blueberry, small juicy red berries as well as small touches of chocolate / cocoa, small toasted touches and a discreet hint of spices. A very slight austerity on the finish. Tannins are fine and very slightly grainy. Good length. There are hins of cocoa and an imperceptible hint of flowers / caramelized almond on the persistence.
Score : 16.25/20 (92-93/100)

Château Grand Faurie La Rose 2016
Saint-Emilion Grand Cru
The nose is fruity and slightly powerful. It reveals notes of cassis, blackberry and small notes of wild red fruits/ wild berries associated with touches of spices as well as a discreet touch of pepper. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, a beautiful suavity, roundness, gourmandize, a very slight power / straightness as well as a beautiful fat. On the palate this wine expresses notes of blackberry, fleshy / juicy small fruits associated with touches of blueberry as well as hints of raspberry, juicy red berries, toasted hints and discreet hints of vanilla. Tannins are fine and a bit firm. An imperceptible hint of cassis bud / varietal and coffee on the persistence.
Score : 15.5+/20 (91/100)

Château Mangot 2016
Saint-Emilion Grand Cru
The nose is fruity, elegant and offers delicacy. It reveals notes of fleshy cassis, fleshy cherry and small notes of raspberry associated with slight / discreet touches of violet as well as very discreet hints of spice and a subtle hint of vanilla. The palate is fruity, juicy, well-balanced, elegant, very discreetly tight and offers a beautiful definition, gourmandise, a small tension, a good mineral frame, juiciness as well as a good guideline. On the palate this wine expresses notes of fleshy / juicy blackberry, fleshy / juicy raspberry and small notes of fleshy cassis, cherries associated with fine touches of spices, violet as well as imperceptible toasted hints /vanilla. Tannins are fine and well-built. There are very discreet hints of dark chocolate / Tonka bean on the persistence. Small chews on the finish.
Score : 16.5/20 (93/100)

Château Mangot - Cuvée Todeschini 2016
Saint-Emilion Grand Cru
The nose is aromatic, gourmand, elegant and offers a beautiful grain as well as a small freshness. It reveals notes of fleshy blackberry, fleshy strawberry and small notes of vanilla, small toasted notes associated with discreet hints of violet, cardamom, chocolate as well as an imperceptible touch of Sichuan pepper. The palate is elegant, delicate and offers a beautiful definition, finesse, a beautiful acidulous frame as well as a beautiful freshness. On the palate this wine expresses notes of juicy blueberry, juicy cassis and small notes of blackberry, juicy raspberry associated with slight touches of violet as well as discreet hints of liquorice and an imperceptible hint of lilac and chocolate. Tannins are fine, elegant and slightly chewy.
Score : 17+/20 (94-95/100)

Château Cantenac 2016
Saint-Emilion Grand Cru
The nose is fruity, spicy and offers power. It reveals notes of blackberry, Cuben pepper and small notes of crushed cassis associated with touches of crushed black cherry, crushed small red fruits as well as hints of vanilla and sweet spices. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, juiciness, roundness, freshness, suavity, a certain dynamism as well as fat and a bit aerial side. On the palate this wine expresses notes of fleshy blackberry, small fleshy berries associated with small touches of cherry, crushed raspberry as well as discreet hints of chocolate, vanilla and liquorice. Tannins are well-built. Good length. There are a very discreet hint of violet and Cuben pepper on the finish. There is a hint of cocoa bitterness on the finish / persistence.
Score : 14.75/20 (88-89/100)

Chapelle de Labrie 2016
Saint-Emilion Grand Cru
The nose is aromatic, elegant and offers power, a captivating side as well as structure. It reveals notes of cassis, wild berries and small notes of strawberry, blackberry associated with slight / discreet hints of minerality as well as discreet hints of spices, cardamom and a very discreet hint of gray pepper. The palate is fruity, fresh, well-balanced and offers a good definition, suavity, precision, a fine tension, a beautiful minerality, a beautiful grain, power, roundness as well as a small fat. On the palate, this wine expresses notes of cassis, black cherry and small notes of liquorice, small fresh / juicy red fruits associated with discreet touches of tonka bean, spices as well as a very slight hint of caramelization (on the finish) and a very discreet hint of pepper (in the background). Tannins are fine and very slightly firm. (2020+)
Score : 16+/20 (92-93/100)

Château La Voûte 2016
Saint-Emilion Grand Cru
The nose is fruity, elegant and offers delicacy, a very fine intensity and a discreet power. It reveals notes of cassis, blackberry and small notes of liquorice associated with discreet hints of crushed blueberry, liquorice and very discreet hints of spices. The palate is fruity, well-balanced, well-built and offers a beautiful acid frame, a small tension, a fine suavity, a good freshness as well as a very slightly tight grain. On the palate this wine expresses notes of blackberry, cassis, crushed raspberry and small notes of juicy redcurrants associated with slight / discreet touches of liquorice, flowers / violet, chocolate and discreet hints of nutmeg. Tannins are fine and elegant. Good length. There are a very discreet touch of caramelization / vanilla and a very fine chews on the finish (bring gourmandise). There is a very discreet sensation of salinity on the finish. (2020+)
Score : 16+/20 (92-93/100)

Château Les Clavelines 2016
Saint-Emilion Grand Cru
The nose offers notes of blackberry, bell pepper and small notes of cassis bud associated with slight touches of gray pepper, nutmeg and spices. The palate is fruity, well-balanced, mineral and offers a mineral frame, fat, a small tension, a very slight freshness as well as roundness. On the palate this wine expresses notes of blackberry, fresh small fruits and small notes of cassis bud associated with slight touches of vanilla, violet as well as discreet hints of spices. Tannins are slightly dry.
Score : 13.5+/20 (85-86/100)

Château Haut-Pezat 2016
Saint-Emilion Grand Cru
The nose is fruity, aromatic, gourmand, quite ample and slightly powerful. It reveals notes of blackberry, violet and small notes of small black berries, blueberry associated with touches of wild strawberry, Zan, tonka bean as well as discreet hints of sweet spices / vanilla. The palate is fruity, well-balanced and offers a good freshness, roundness, a good definition, a beautiful grain, a good minerality, a small suavity, a good guideline as well as a mineral frame. On the palate this wine expresses notes of Boysenberries, fleshy berries and small notes of fleshy raspberry, blueberry associated with touches of violet, Zan, nutmeg / cardamom as well as slight touches of tonka bean / chocolate and very discreet hints of sweet spices. Tannins are well-built. Good length.
Score : 15.5/20 (90-91/100)

Toutlevin.com par Marylin Johnson
6 décembre 2018

Publié le jeudi 06 décembre 2018

Ripeau, une viticulture innovante

Julien Salles, directeur d'exploitation du Château Ripeau

Nicolas Grégoire et Julien Salles au Château Ripeau en novembre 2017

Le Château Ripeau en Saint-Emilion, c'est l'Histoire dans l'histoire qui s'immisce avec force détermination. Plus que 16 ha d'un seul tenant sur un terroir récemment expertisé, entre test de résistivité, arrachage, drainage révélant des nappes d'argile bleues -trésor de Pétrus, la belle voisine- densité de plantation élevée à 9500 pieds, taille pour orienter le flux de sève, amendement strictement organique, produit de biocontrôle, biostimulants et physiofortifiants, confusion sexuelle pour enrayer la faune des insectes nuisibles de la vigne, la métamorphose de la belle endormie va prendre le chemin de la Révolution, unique, respectueuse de l'Homme à travers son environnement.
Nicolas et Cyrille Grégoire dès la disparition tragique de leur père le jour de la cession du Château La Rivière à Fronsac, vont perpétuer le souhait de James Grégoire d'acquérir une propriété dans l'appellation prestigieuse de Saint-Emilion.
La vigne marquait l'histoire personnelle de la famille, propriétaire de plusieurs vignobles, charentais d'origine, avec le grand-père maréchal-ferrant, Edmond Grégoire, la forge de celui-ci est présente dans la Tour carrée, édifice architectural étonnant, comme un amer dans un océan de vigne, qui surplombe Cheval Blanc, Jean Faure, La Dominique et Pétrus, tous auteurs d'une viticulture respectueuse.

Cyrille

Mais les deux frères n'en resteront pas là. Cyrille qui va résider sur place avec femme et enfants et s'occuper à plein temps de Ripeau et Nicolas qui héritera de la gestion des affaires de son père -celui-ci avait revendu sa société leader mondial de matériel agricole mais aussi le négoce Vintex, cédé depuis 1 an- vont adjoindre à leur équipe, un jeune homme, qui forme depuis quelques années un duo de choc avec l'œnologue Claude Gros, qui signera une cuvée repérée par Robert Parker en Bordeaux, le château La Roncheraie, alors illustre inconnu. Julien Salles, dont les méthodes culturales m'avaient déjà bluffée, plus bio que bio, puisque avec un dosage de cuivre remarquablement bas va rejoindre la famille qui va lui donner toute la mesure de ses capacités en lui laissant carte blanche.

A Ripeau, la métamorphose est en marche, les travaux entrepris répondent en droite ligne aux enjeux qui se trament partout sur la planète: le respect absolu de la place de l'Homme dans son environnement. En 2015, les deux frères en rachetant la propriété à la famille de Wilde, vont y entreprendre des travaux pharaoniques avec l'aide de l'architecte Massie. Les nouveaux chais et bâtiments réceptifs répondent à une volonté environnementale et esthétique remarquable, bâti sur le principe de "la place du village avec locaux techniques et réceptifs, incluant 4 salles de dégustation".
Lorsque je pénètre ce Lundi de novembre sur les lieux, le soleil allonge les silhouettes des hommes et des arbres du parc, exceptionnel en plein terroir classé, ou habituellement le moindre arpent est dévolu à la vigne. La propriété du reste appartiendra au paysagiste Bühler qui signera avec son frère, les plus belles réalisations paysagées de Bordeaux. Remodelé comme l'ensemble de la propriété, *"un éco-système dans l'eco-système de Ripeau"* notera Julien Salles, l'agence Landcraft s'est vue confier son remaniement, y ajoutant une *british touch* rejoignant la politique résolument verte entreprise par la famille. Au vignoble, les plantations de tanaisie bleuissent l'horizon où se dessinent à l'ouest les ondulations du chai de Cheval Blanc.

Mais à Ripeau, l'essentiel réside par la démarche puissante d'une viticulture innovante. Elle peut se résumer par 5 zéros et par delà même créer une révolution unique au Monde qui va faire causer le landernau qui se résume à une pensée unique: un ennemi juré, le soufre, devenu le fer de lance des bien-pensants, de la littérature vinique, alors que ce même soufre reste un des 5 éléments nécessaires à la Vie sur Terre.
Le grand oublié de ces vins que l'on prône "nature" reste la quantité de cuivre, aussi toxique que l'élément soufre. La rencontre majeure de la famille Grégoire avec Julien Salles révèle une autre rencontre, celle de l'ingénieur agronome Guillaume Grocq, dont les méthodes vont persuader les deux frères de mettre en place "sur la totalité du vignoble, quand je ne prônais que de tester sur une seule parcelle" rappelle Julien Salles, qui va donc passer quelques nuits blanches.
Le résultat ne se fera pas attendre: les vins du millésime 2017 affiche zéro résidu, ce qui reste une première mondiale.

Au vignoble, zéro herbicide, zéro insecticide, zéro fongicide et zéro cuivre métal.

Le retour d'analyses du 16 octobre 2017 du laboratoire Excell est formel, l'analyse des pétioles ne recèle aucune molécule de la liste n'est détectée.
Le retour d'analyses du 27 octobre, révèle qu'aucun résidu n'est présent dans les vins. En moins de 2 ans, le travail engendré par cette équipe soudée vient de porter ses fruits. La liste Phytoteck large accréditation COFRAC est formelle. La campagne culturale mise en place s'inscrit dans une dynamique unique et ultra performante avec une maîtrise de l'IFTT, comprenez, indice de fréquence de traitement phytosanitaire, qui reste un indicateur ultra performant de suivi de produits phytopharmaceutiques.

« Nous avons voulu renforcer la vigne, en la nourrissant avec des huiles essentielles, des amendements organiques, en biocontrôlant les méthodes de renforcement de la plante, engendrant le mécanisme naturel de protection de la plante qui active la résistance de la pellicule contre le botrytis. En 2017, nous avons du faire face au gel qui a ravagé 80% du vignoble. Une pousse de seconde génération permettra d'obtenir des raisins étonnants et nous avons donc pu observer à ce stade, l'efficacité des soins apportés. Aucune maladie ne sera détectée (quand le mildiou fait rage par ailleurs NDLR). » précise le directeur d'exploitation Julien Salles. En disant cela, nous voulons garder toute l'humilité requise qui ne révèle aucune contradiction avec l'ambition.

Nicolas Grégoire et son frère, en vrais connaisseurs de la vigne vont donc permettre cette révolution notable qui va sûrement engendrer des émules. Avant les vendanges, on goûte les raisins 3 fois/jour, quand je goûte les vins de 2016, je suis abasourdi par leur précision.

Par contre, le programme établi nous permet de nous rabattre en cas d'épidémie cryptogamique. Si demain, il faut donner un coup de canon, nous voulons pouvoir le faire. Ce qui ne nous empêche pas de vouloir élaborer une charte qui créera une nouvelle voie, celle d'une véritable alternative propre et moderne. Toutes les doses de cuivre sont réduites de 50% par rapport à la biodynamie, nous sommes donc actuellement les seuls à proposer une alternative semblable, en proposant des biostimulants à la plante, micro-organismes dont la fonction appliquée à la plante ou à la rhizosphère, stimulent l'absorption ou l'utilisation des nutriments, augmentant la tolérance au stress abiotique. De ma vie, en visitant les parcelles cet été, je n'avais vu de feuilles aussi vertes, s'enthousiasmera Nicolas.

Me réservant une dégustation des 2015 récemment embouteillés, je ne pourrais que constater la rupture gustative engendrée par ces nouvelles méthodes de travail.
Rectitude de vins éclatants, précision d'orfèvre pour le Tour de Ripeau GC avec un nez d'effluves de caramel, quant au Château Ripeau GCC, le nez éminemment précis, de cerises noires sera confirmée par une bouche finement ourlée, avec une colonne vertébrale sculpturale articulant un corps charnu mais fin. Ces vins sont grands indéniablement.

Cette année, le millésime sera marqué comme partout ailleurs, bios mais aussi conventionnels par un mildiou qui va réduire automatiquement les rendements après un tri drastique. Le chais flambant neuf avec ses cuves tronconiques inversées ont permis des vinifications parcellaires pointues, signe de nouveau une révolution technologique remarquable.

Affaire à suivre !

Par Marilyn Johnson
Journaliste et photographe indépendante

Beckustator
3 décembre 2018

CHÂTEAU RIPEAU 2016

Dégusté le 12.11.2018 par Yves Beck

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Les propriétaires de Ripeau, la famille Grégoire ainsi que le directeur d'exploitation, Julien Salles, ont des ambitions, ceci se ressent au fil des dégustation de Ripeau. Il me semble que l'on revient aux sources et que l'on met en valeur ce grand terroir de St-Emilion. Le bouquet est intensément fruité et complexe. J'y relève des baies noires, des pruneaux, du bois de réglisse, un peu de craie ainsi que des griottes. Attaque friande et délicate. Au palais, le vin se distingue par sa finesse et par sa structure. Cette dernière est juteuse, un peu racée et soutient idéalement le fruit. Les tannins se révèlent lentement en fin de bouche et gagnent en intensité au fil des secondes. Je salue cette manière de mettre un vin de St-Emilion avec autant d'élégance et de subtilité en avant. Bravo. 2022-2038 **92/100**

Terre de vins
3 décembre 2018

Date : 30/11/2018
Heure : 20:31:40

Terre de Vins

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Saint-Émilion à la conquête de Malte - Saint-Émilion à la conquête de Malte - Terre de Vins

21 propriétés membres de l'Association des Grands Crus Classés de Saint-Émilion (AGCCSE) ont fait un déplacement de trois jours à Malte pour faire découvrir leurs vins aux professionnels et amateurs. Malte, un pays de 460 000 habitants cultivant un amour authentique des vins de Bordeaux... et de Saint-Émilion en particulier.

Sur les 49 propriétés que compte l'AGCCSE, 21 ont pris hier l'avion les menant de Bordeaux à Malte pour trois jours de rencontres avec les professionnels et amateurs de ce « petit pays » de 460 000 habitants. Pays certes petit par la taille mais grand par l'attachement qu'il entretient envers les vins de Saint-Émilion, comme nous le confirme Laurence Brun, présidente de l'Association (venue avec Château Dassault et Château Faurie de Souchard) : « il y a une très ancienne amitié entre Malte et le vignoble de Saint-Émilion. Une chancellerie de la Jurade a été créée ici il y a de nombreuses années, et tous les ans lorsque la Jurade organise des événements à Bordeaux, les Maltais viennent en force. C'est un pays qui est extrêmement fidèle à nos vins,

or nous n'avions jamais fait de voyage avec l'Association pour venir sur place ; nous organisons régulièrement des déplacements vers des destinations qui constituent nos marchés historiques en Europe, nous allons également une année sur deux en Asie ou aux États-Unis. Quand l'opportunité de venir à Malte est apparue, il restait à mobiliser les propriétés, et cette idée a suscité un bel engouement, à tel point que nous sommes plus de vingt châteaux à faire le voyage. »

Ambassadeurs de luxe

Michael Tabone a joué un rôle moteur dans l'organisation de ce déplacement. Ce professionnel du vin et de la gastronomie a découvert Saint-Émilion en 1990 – le père de son épouse ayant été le tout premier chancelier de la Jurade en Grande-Bretagne – et est immédiatement tombé amoureux de la région au point d'y acheter une maison. S'en sont suivi une intronisation à la Jurade en 1998 (la même année que Charles Aznavour) puis un titre de Chancelier en 2012. Pour lui, l'histoire d'amour entre Malte et Saint-Émilion n'a fait que se renforcer au cours des trente dernières années, et elle suit la même courbe que son affinité personnelle avec ces vins et ce vignoble : « je ne sais pas si ce sont nos sols calcaires, notre amour des bonnes choses et de la convivialité, l'héritage médiéval (les gouverneurs de Mdina, l'ancienne capitale maltaise, s'appelaient les « Jurats »), les racines catholiques, sans doute un peu de tout cela. A titre personnel, j'aime la fraîcheur, l'élégance et la buvabilité des vins de Saint-Émilion. »

Video : https://youtu.be/8jUA2M89fYQ

En bon ambassadeur, Michael Tabone a concocté un programme très dense pour la délégation bordelaise, lancé sur les chapeaux de roue dès le premier soir par une réception chez le ténor maltais Joseph Calleja (voir vidéo ci-dessus). Un monument de l'art lyrique qui, lorsqu'il ne se produit pas sur les plus belles scènes internationales, aime à faire partager son amour des vins de Saint-Émilion. « C'est Michael qui m'a fait découvrir ces vins en 2004 », explique-t-il. « Jusque-là j'aimais bien le vin mais n'étais pas connaisseur. Il m'a ouvert une bouteille de mon année de naissance et cela a été une révélation. Ensemble nous avons dégusté Ausone, Angélus, Figeac, Clos Fourtet, La Serre, Grand Corbin Despagne, de nombreux autres, et j'ai eu envie d'aller chanter à Saint-Émilion, en demandant à être payé en vin (rires). Je suis tombé amoureux de la région, des gens, à tel point que j'en parle souvent dans mes interviews. J'aime la convivialité du vin, la découverte, l'histoire qui l'accompagnent. Il y a aussi beaucoup de parallèles, selon moi, entre le vin et le chant. On a besoin d'un terroir comme on a besoin d'une voix, on a besoin de technique, on a besoin d'une identité, d'une régularité, de discipline, on a besoin de chance, on a besoin de patience et de maturité, on s'inscrit dans la durée. Domingo chante encore à 77 ans, c'est comme un grand vin qui se bonifie avec le temps. »

Gagnant-gagnant

Deux dégustations avec des professionnels (sommeliers, cavistes, restaurateurs) et grands amateurs étaient également au programme aujourd'hui, avant une grande soirée qui s'accompagnera d'intronisations de personnalités maltaises à la Jurade, demain samedi. L'occasion pour les crus classés de Saint-Émilion de conforter leur place sur l'île. « Il faut remercier Michael Tabone pour le remarquable travail de fond qu'il réalise tout au long de l'année pour faire connaître et apprécier nos vins au public maltais », explique François Despagne, du château Grand Corbin Despagne. « Je suis déjà venu deux fois faire des master classes ici,

aujourd'hui nous revenons en groupe avec l'Association, c'est une façon de renforcer nos liens. Il y a ici une authenticité, une hospitalité, que l'on retrouve aussi bien chez Michael que chez Joseph Calleja, et il est normal que nous venions à la rencontre de tous ces amateurs qui apprécient nos vins. C'est un déplacement gagnant-gagnant ».

Parmi les professionnels présents, Fabien Étienne, sommelier français installé à Malte, où il a développé une activité de consultant après des expériences à Londres et en Asie : « c'est un plaisir de déguster les vins de l'Association. Il y a ici un vrai engouement pour Saint-Émilion, pour Bordeaux en général, mais mon travail consiste aussi à faire découvrir des marques qui sont peut-être moins connues. J'ai eu de jolis coups de cœur, comme Château La Marzelle ou encore Château Ripeau ». Du côté des propriétaires, le plaisir est évident de faire déguster leurs vins à des professionnels curieux : « on est en terrain très bienveillant, on sent que culturellement, nous sommes sur la même longueur d'ondes », souligne Thibaut Decoster, venu avec Clos des Jacobins et Château La Commanderie. Un sentiment partagé par Anabelle Cruse-Bardinet, du château Corbin : « c'est très agréable de constater l'attachement pour notre appellation et la qualité de l'accueil ici à Malte ». Au vu de la satisfaction collective, il est permis de penser que ce voyage de l'Association des Crus Classés en territoire maltais n'est sans doute pas le dernier.

Liste des 21 châteaux présents à Malte :

Château Bellefont-Belcier
Château Corbin
Château Côte de Baleau et Château Les Grandes Murailles
Clos des Jacobins et Château la Commanderie
Couvent des Jacobins
Châteaux Dassault et Faurie de Souchard
Château Fonplégade
Château Fonroque
Château Grand Corbin-Despagne
Château Grand Pontet
Château La Marzelle
Château La Serre
Château La Tour Figeac
Châteaux Larmande et Soutard
Château Laroze
Château Ripeau
Château Yon Figeac

Instagram – Testwine
28/10/2018

testwine • Abonné(e)
Saint-Émilion

testwine testwine 🇫🇷 🍷A day with Nicolas and Julien. ll'You have to read my friends 👌 @chateau.ripeau. When entrepreneurship is combined with passion☝. If you want dynamism, will, ambition, run to meet Nicolas and Julien. Since 2015, date of the Chateau Ripeau, Saint-Emilion Grand Cru Classé acquisition, they are in the process with Cyrille (Nicolas' brother) to remarkably revitalize this beautiful vineyard sitting on a pile of gold.
☝But let me go into details 😎
This castle is located right next to the castles of »cheval blanc », « La Dominique », « Figeac » (you know 😂). It enjoys exceptional soils called blue clays. It is these clays that have made, among other things, the reputation of their prestigious neighbours. In short, a domain well born 😀
But the Domaine Ripeau has been a little

942 J'aime

IL Y A 1 JOUR

Ajouter un commentaire...

Contenu Instagram et Facebook Testwine 28/10/2018

TestWine

@thewinetest

Accueil

Publications

Avis

Photos

À propos

Communauté

Infos et publicités

Créer une Page

J'aime | S'abonner | Partager | ···

TestWine est à : Saint-Émilion.
27 octobre, 13:55 ·

testwine 🇫🇷🍷A day with Nicolas and Julien. ‼️You have to read my friends 👌@chateau.ripeau. When entrepreneurship is combined with passion 🤞. If you want dynamism, will, ambition, run to meet Nicolas and Julien. Since 2015, date of the Chateau Ripeau, Saint-Emilion Grand Cru Classé acquisition, they are in the process with Cyrille (Nicolas' brother) to remarkably revitalize this beautiful vineyard sitting on a pile of gold. 🤞But let me go into details 😎
This castle is located right next to the castles of »cheval blanc », « La Dominique », « Figeac » (you know 😂). It enjoys exceptional soils called blue clays. It is these clays that have made, among other things, the reputation of their prestigious neighbours. In short, a domain well born 😃 But the Domaine Ripeau has been a little sleepy in recent years.
And this is where our three musketeers arise! Thanks to the sale by the family of Nicolas and Cyrille of a previous domain (castle la rivière) they bought this family dream and reinvest massively in it. First of all the buildings. 🏰 Everything was redone, from the ground to the ceilings, and even the wonderful woodland park. 👌 Then the cellars. Hold on tight! brand new 😘 inverted tanks, total cleanliness, advanced computerization, etc ... (see photos in the publication).
And to finish obviously the vines and the vinification🍷. A vineyard of 16 hectares, in one piece, cultivated with zero insecticide, zero herbicide, zero fungicide, zero copper metal, zero residue. A very strong approach and supported by values of respect for people and their environment. Grubbing and drainage of 3.5 hectare to plant 50/50 merlot / cabernet franc. A desire to focus on the fruit as much as possible. Here you are.
And If you add to this story a very strong relationship with Nicolas and Cyrille's death grandfather and father, respectively blacksmith and great entrepreneur, who gives them energy and sense, you get, you get❓❓
Answer : ❤️‼️The first vintages of the musketeers, which are remarkable and who will become a "must have" in the years to come. 👀To watch very closely. Hi dear friends 👋 Have a good tasting 👍🍷 By the way 😱 , they are super cool dudes 👌 @ Saint-Émilion

Instagram – Testwine
28/10/2018

testwine • Abonné(e)
Saint-Émilion

testwine Testwines score : 8,2 stars ⭐⭐
🇫🇷🍷 ❤️Château Ripeau 2015. Saint-Emilion grand cru classé. Julien Salles's talent is starting to be felt in the bottle !!💪. This young winemaker will make mandatory the presence of Chateau Ripeau in the best wine cellars 😃 It is a great Saint-Emilion; powerful, elegant and refined, perhaps still young (2015) , but it is on the way to become a « must have ». Alcoholic fermentation at low temperature. Malolactic fermentation and aging : 50 % in new barrels - 50 % in stainless steel vats. ~20 000 bottles @chateau.ripeau 👌.

.

👀 Deep ruby dress.

.

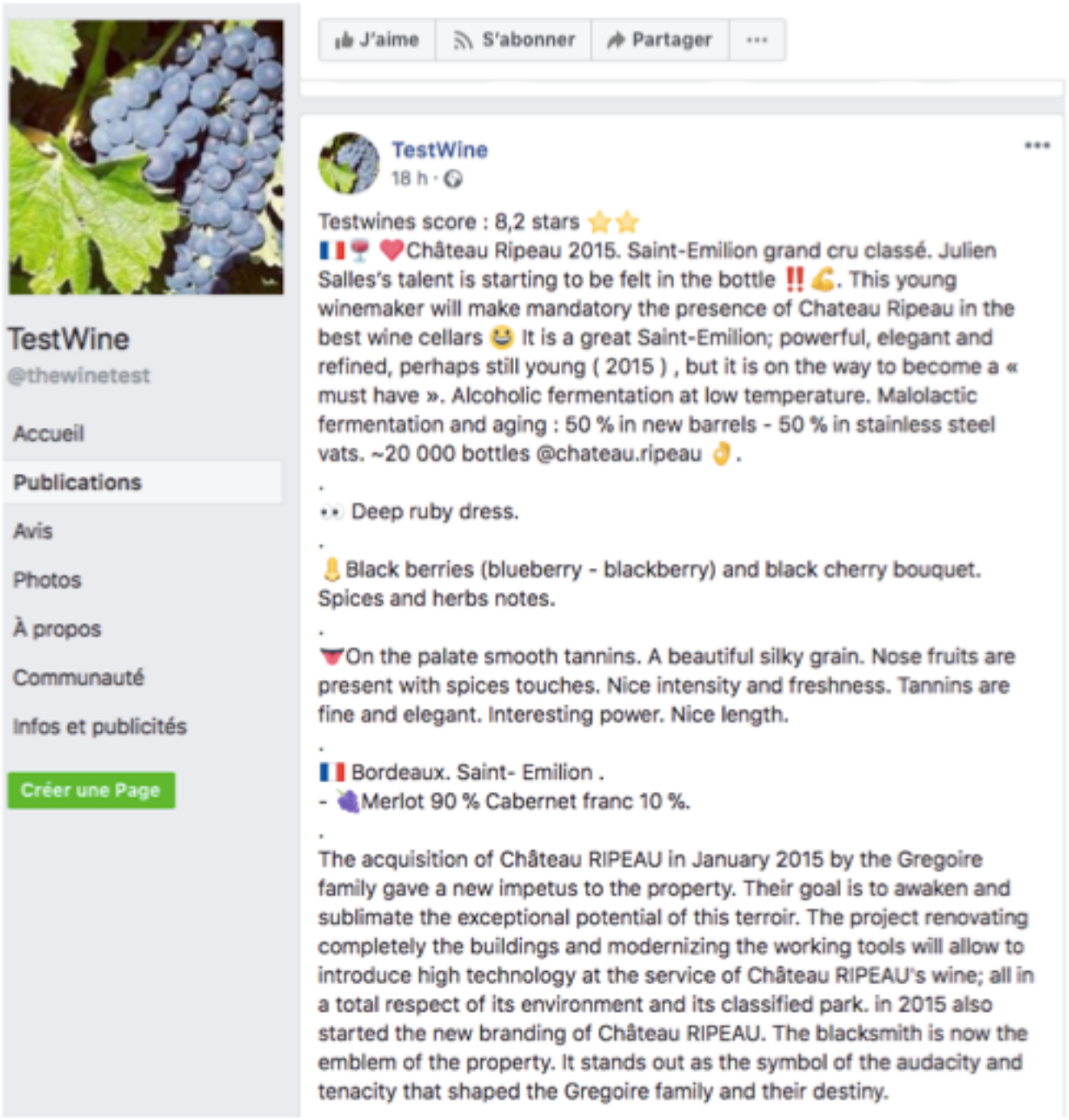
👃 Black berries (blueberry - blackberry) and black cherry bouquet. Spices and herbs notes.

1 025 J'aime

IL Y A 16 HEURES

Ajouter un commentaire...

Instagram et Facebook– Testwine 28/10/2018



J'aime S'abonner Partager ···

TestWine
@thewinetest

Accueil
Publications
Avis
Photos
À propos
Communauté
Infos et publicités

Créer une Page

TestWine
18 h ·

Testwines score : 8,2 stars ⭐⭐
🇫🇷🍷 ❤️Château Ripeau 2015. Saint-Emilion grand cru classé. Julien Salles's talent is starting to be felt in the bottle ‼️💪. This young winemaker will make mandatory the presence of Chateau Ripeau in the best wine cellars 😃 It is a great Saint-Emilion; powerful, elegant and refined, perhaps still young (2015) , but it is on the way to become a « must have ». Alcoholic fermentation at low temperature. Malolactic fermentation and aging : 50 % in new barrels - 50 % in stainless steel vats. ~20 000 bottles @chateau.ripeau 👌.

.

👀 Deep ruby dress.

.

👃Black berries (blueberry - blackberry) and black cherry bouquet. Spices and herbs notes.

.

👅On the palate smooth tannins. A beautiful silky grain. Nose fruits are present with spices touches. Nice intensity and freshness. Tannins are fine and elegant. Interesting power. Nice length.

.

🇫🇷 Bordeaux. Saint- Emilion .
- 🍇Merlot 90 % Cabernet franc 10 %.

.

The acquisition of Château RIPEAU in January 2015 by the Gregoire family gave a new impetus to the property. Their goal is to awaken and sublimate the exceptional potential of this terroir. The project renovating completely the buildings and modernizing the working tools will allow to introduce high technology at the service of Château RIPEAU's wine; all in a total respect of its environment and its classified park. In 2015 also started the new branding of Château RIPEAU. The blacksmith is now the emblem of the property. It stands out as the symbol of the audacity and tenacity that shaped the Gregoire family and their destiny.

Nord Eclair
Septembre 2018

Nord Eclair
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 23115
Edition : Toutes éditions

Date : 24 septembre 2018

L'invité Xavier Leclerc, caviste à Auchan Roncq

Vous êtes acheteur pour la cave d'Auchan Roncq. Quel a été votre parcours? Je suis né à Roubaix le 1er décembre 1968. Mon père gérait l'entreprise Mercier, une société de maintenance industrielle. J'ai une formation horticole, à Genest. J'ai un BTS horticulture et floriculture et un diplôme de phytopharmacie. Rien qui ne vous prédestinait à devenir ce spécialiste du vin connu et reconnu. Le monde du vin, je le connais depuis très longtemps. J'aime le vin. Le premier tracteur que j'ai conduit, c'était à 11 ans, dans des vignes de l'Hérault que possédait une partie de ma famille. Très jeune, j'ai bu du vin coupé avec de l'eau. Et je suis aussi un dingue de cuisine. Comme mes parents travaillaient énormément, c'est moi qui préparais les repas pour les s#urs. Grâce au vin, j'ai eu la chance de rencontrer les meilleurs cuisiniers. Les chefs Passart, Piège, Marx. J'ai même eu le privilège de goûter du vin avec Joël Robuchon. Mais c'est le vin qui reste ma très grande passion. C'est une source de découverte infinie. Comment votre parcours a croisé celui d'Auchan Roncq? C'était en 1997. Je travaillais dans la «phyto» mais je ne m'y retrouvais plus. Que faire? Ouvrir un restaurant? J'ai été mis en relation avec une société qui employait des animateurs pour conseiller les clients. J'ai été embauché dans une entreprise belge. J'ai appris le flamand. Et c'est Auchan Roncq qui m'a mis le pied à l'étrier. Au départ, c'était une mission de quelques semaines. Ça a duré plus d'un an et, en 1999, Auchan est venu m'embaucher. En 2012, vous avez été élu homme de l'année par la revue des vins de France. Depuis 2006, je suis juge au Concours mondial de Bruxelles et président du jury depuis 2009. Ils sont venus me chercher en magasin. Grâce à ce concours, j'ai eu la chance de voyager dans le monde entier. Cette année, nous sommes allés en Chine. Que représente le vin pour vous? Pour moi et pour Auchan, le vin, c'est le respect de la terre. C'est aussi le respect du produit, le respect du terroir et le respect des hommes et femmes qui font le vin. J'aime le côté humain du métier. Nous ne sommes pas dans une relation de fournisseurs mais de partenaires. Je suis d'ailleurs heureux que de plus en plus de femmes se dirigent vers le vin. Je le vois lors des dégustations. Elles aiment le bon vin avec de la structure et du tanin à condition que l'ensemble soit élégant. Et c'est ça l'avenir du vin. Il ne devra plus être brutal. À quelques jours de l'ouverture de la foire aux vins, comment se déroulent vos journées? Là, actuellement, tous les vins sont achetés. Nous sommes dans la phase de préparation des palettes et des têtes de gondoles. Mais j'ai la meilleure équipe du monde. Depuis 20 ans, Auchan Roncq a créé quelque chose d'extraordinaire. Vingt-et-un ans à Roncq, c'est beaucoup de clients. Et aujourd'hui, ce sont les enfants des parents que j'ai conseillés au début qui viennent me voir. C'est une source de fierté mais avec le recul, je prends chaque année un petit coup de vieux (rires). Moi, ce qui m'importe, c'est que le client soit satisfait. C'est lui, le juge de paix. Quels vins pourriez-vous conseiller aux lecteurs? À Roncq, nous avons le meilleur dans chaque catégorie de vins. Au meilleur prix pour les clients mais aussi pour les domaines. Je trouve inconcevable qu'on puisse vendre du vin moins cher qu'une canette de Coca-Cola. Ceci dit, nous allons avoir de très bons vins bios. Pour les plus jeunes avides de découvertes, nous avons également un vin de Toscane, le Bindi Sergardi. C'est un Chianti qui vient d'un domaine vieux de 650ans. J'ai également trouvé un vin portugais, produit près de Guimaraes, qui est extraordinaire. C'est le covela. Ceux qui aiment le vin vont se régaler. Quel serait le prix d'un bon vin? Entre 6 et 10euros, on peut déjà bien s'amuser. Entre 12 et 20euros, c'est du très, très bon. Cette année, nous avons de grands vins à moins de 30euros. Je peux citer le château Ripeau 2015, un Saint-Emilion grand cru, ou encore les châteaux Badette et Leroy-Beauval.

Tous droits réservés à l'éditeur

La revue du vin de France
Septembre 2018

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Septembre 2018
Page de l'article : p.1,73

• SPÉCIAL FOIRES AUX VINS •

LES GRANDES ENSEIGNES

Auchan ne manque pas d'audace et propose de nombreuses découvertes

L'avis de La RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★★
Une offre à la fois large et originale.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★★
Les jeunes vignerons et les cuvées bio sont bien mises en avant.

PRIX : ★★★★★
Les bons rapports qualité-prix sont de la partie.

Les équipes d'Auchan ont progressivement creusé leur sillon dans le monde très concurrentiel des foires aux vins, sans se préoccuper de leurs concurrents. Elles signent l'une des plus pertinentes sélections de cette édition, alliant audace dans le choix des cuvées, montée en puissance des vins bio (15 % de la sélection) et apparition de bouteilles "nature" bien élaborées. L'enseigne propose naturellement des valeurs sûres : ainsi, les rayons ne manqueront pas de crus classés bordelais. Mais elle a également misé sur des flacons moins célèbres, dénichant quelques pépites du côté de Blaye et Bourg. Dirigée par le caviste du Auchan de Roncq, Xavier Leclerc, un fidèle de nos pages, l'équipe d'acheteurs a parié sur des cuvées que l'on imagine davantage sur le zinc d'un bar à vins tendance du XI[e] arrondissement parisien que dans les rayons d'un hypermarché. Que du bonheur pour les amateurs curieux, qui piocheront dans ces découvertes aux prix accessibles.

LES COUPS DE ♥ DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

25,75 €

Ce vin mûr, subtil et aérien, est souligné par une belle trame tannique.

★★★★★
Domaine Gérard Seguin Vieilles vignes 2016
Gevrey-Chambertin

▼ ACHAT MALIN

18,40 €

Brown progresse : un 2016 ample et soyeux, frais en finale.

★★★★★
Château Brown 2016
Pessac-Léognan
rouge

Auchan : les grands vins du Rhône nord sont là

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BEAUJOLAIS				
8,79 €	Morgon	Les Charmes, Domaine des Roches du Py,	rouge	2017	★★★★
	BORDEAUX				
5,95 €	Médoc	Château Maison Blanche	rouge	2015	★★★★★
5,96 €	Côtes de Bourg	Atmosphère by Château la Cottière	rouge	2017	★★★
6,25 €	Bordeaux supérieur	Château Bolaire	rouge	2016	★★★
6,50 €	Blaye Côtes de Bordeaux	Envie de Pur	rouge	2017	★★★
6,80 €	Graves	Château de l'Hospital	rouge	2016	★★★★
▶ 18,40 €	Pessac-Léognan	Château Brown	rouge	2016	★★★★★
20,40 €	Haut-Médoc	Château Belle-Vue	rouge	2016	★★★★
21,70 €	Saint-Émilion Grand cru	Château Ripeau	rouge	2016	★★★
	BOURGOGNE				
15,99 €	Marsannay	Les Récilles, Domaine du Vieux Collège	rouge	2016	★★★★★
▶ 25,75 €	Gevrey-Chambertin	Vieilles vignes, Domaine Gérard Seguin	rouge	2016	★★★★★
34,90 €	Pommard 1er cru	Les Fremiers, Château de Saint Romain	rouge	2015	★★★
45 €	Corton Grand cru	Clos des Vergennes, Dom. Cachat-Ocquidant	rouge	2016	★★★★★
	LANGUEDOC				
5,75 €	Terrasses du Larzac	Symphonie des 3 Grains	rouge	2016	★★★
3,29 €	Cabardès	Château Cazaux	rouge	2016	★★★
9,99 €	Fitou	Château Cascastel	rouge	2016	★★★
	PROVENCE				
10,90 €	Côtes de Provence	La Grive aux Grains, Ch. de Saint-Martin	rosé	2017	★★★★
	SUD-OUEST				
3,99 €	Fronton	Côté Violette	rouge	2017	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
7,99 €	Bourgueil	Bertrand et Vincent Marchesseau	rouge	2017	★★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
8,50 €	Vinsobres	Le Coriançon, Domaine Vallot	rouge	2016	★★★★
21,90 €	Cornas	Granit 30, Domaine Vincent Paris	rouge	2016	★★★★
23,90 €	Condrieu	Les Terrasses, Domaine Grangier	blanc	2017	★★★★
23,95 €	Châteauneuf-du-Pape	Réserve de La Bastide Saint-Dominique	rouge	2016	★★★★
27,50 €	Côte Rôtie	Les Lauzières, Maison Tardieu-Laurent,	rouge	2016	★★★★★
	VIN ÉTRANGER				
16,95 €	Italie, Bolgheri DOC	Le Colonne, Tenuta	rouge	2016	★★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

Vin bio Vin en biodynamie

Tous droits réservés à l'éditeur

Sommelier International
Juin 2018

SOMMELIERS International
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : N 160/2018

BORDEAUX

CHÂTEAU LA VIEILLE CROIX

Château La Vieille Croix

FRONSAC

2016 | 17° C | 2022

Robe : pourpre, foncée. **Nez :** sur les fruits rouges. Notes boisées, de vanille. Légère pointe de poivron vert, poivré. **Bouche :** assez souple, tanins soyeux, une pointe d'astringence et d'épices. **Accords mets et vins :** côte de bœuf. **Commentaires :** à carafer.

Visual aspect: purple, dark. **Nose:** red fruits, woody notes, vanilla. Light hint of green bell pepper, peppery. **Palate:** quite supple palate, silky tannins, a hint of astringency and spices. **Match with food:** prime rib of beef. **Comments:** to decant.

La Croix - 33141 Saillans
Tél. : 05 57 74 30 50 - www.domainelavieillecroix.fr

BORDEAUX

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

Château Montlabert

SAINT-EMILION GRAND CRU

2014 | 17° C | 2018

Robe : grenat, reflet rosé. Limpide, bonne viscosité. **Nez :** belle intensité, sur les fruits rouges (fraise, framboise), légèrement épicé. Notes grillées et boisées. **Bouche :** attaque franche, belle matière, tanins fins. Fruité agréable (fruits rouges). Bel équilibre, délicate. **Accords mets et vins :** côtes d'agneau grillées. **Commentaires :** un beau Saint-Emilion !

Visual aspect: garnet-red hue, pinkish tinge. Limpid, nice viscosity. **Nose:** beautiful intensity, with red fruits (strawberry, raspberry), slightly spicy. Grilled and woody notes. **Palate:** frank first taste, beautiful material, fine tannins. Pleasant fruitiness (red fruits). Nice balance, delicate. **Match with food:** grilled rack of lamb. **Comments:** a beautiful Saint-Emilion.

21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort
www.chateau-montlabert.com

BORDEAUX

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

Château Ferrande

GRAVES

2016 | 11° C | 2018

Robe : nuance jaune pâle avec des reflets dorés. **Nez :** belle puissance, avec des notes de fruits tropicaux au premier nez. Au second nez des arômes d'orange sanguine. **Bouche :** belle fraîcheur, sur des agrumes et fruits tropicaux. Enrobe le palais avec une rondeur et un gras présent mais qui reste élégant. **Accords mets et vins :** filet de perche, sauce à l'orange et au citron. **Commentaires :** très agréable, frais et gourmand. Très aromatique.

Visual aspect: pale yellow shade with golden tinges. **Nose:** nice powerfulness, with tropical fruits at first nose. At second nose blood orange aromas. **Palate:** beautiful freshness, with citrus and tropical fruits. Coats the palate with a present roundness and fatness but remains elegant. **Match with food:** sea perch with orange and lemon sauce. **Comments:** very pleasant, fresh and delectable. Very aromatic.

21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort
www.chateau-ferrande.com

BORDEAUX

CHÂTEAU RIPEAU

Château Ripeau

SAINT-EMILION GRAND CRU

2015 | 16° C | 2040

Robe : pourpre, scintillante. **Nez :** très fin, épicé. Sur des arômes de chocolat, de fruits rouges et noirs. **Bouche :** puissante, très structurée, sur de beaux tanins. Encore légèrement fermé mais assurément un beau vin à venir. Très belle finale. **Accords mets et vins :** une pièce de bœuf noble aux cèpes. **Commentaires :** beaucoup de plaisir et d'émotion.

Visual aspect: crimson hue, gleaming. **Nose:** very fine, spicy. With chocolate aromas, red and black fruits. **Palate:** powerful, well-structured, with beautiful tannins. Still slightly closed but certainly a beautiful wine in the future. Very nice finish. **Match with food:** noble piece of beef with ceps. **Comments:** a lot of pleasure and emotion.

1 Ripeau - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 74 41 41 - www.chateau-ripeau.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Rvi Le premier magazine économique professionnel du vin
Pays : France
Périodicité : Bimestriel

Date : MAI/JUIN 18
Page de l'article : p.8

Bordeaux

Saint-Émilion attire toujours les investisseurs

Les deux frères Wertheimer, connus pour être propriétaires de Chanel et d'une prestigieuse écurie de chevaux de course, se sont offerts Château Berliquet, voisin de Château Canon (34 ha) à Saint-Émilion qui leur appartient déjà. Ils possèdent également Rauzan-Ségla, de l'autre côté de la Garonne, à Margaux. Appartenant aux Lesquen, dirigé par Nicolas Thienpont et conseillé par Stéphane Derenoncourt, Berliquet, grand cru classé, représente 9 hectares.

Cette nouvelle transaction à Saint-Émilion ainsi que l'achat de Troplong-Mondot et le développement des Moueix confirment l'attrait de cette appellation pour les investisseurs privés ou institutionnels depuis quelques mois. Domaines plus modestes en taille que les gigantesques châteaux de Pauillac et du Médoc en général, ils sont plus facilement échangés. Ils appartiennent de surcroît à des familles qui rencontrent des difficultés à payer les taxes au moment de l'héritage, surtout depuis l'envolée des prix du foncier. On évoque un prix de 5 M€/ha pour l'acquisition de Troplong-Mondot par la SCOR. Compte tenu enfin de la politique tarifaire des châteaux classés en 1855, il reste encore des possibilités de hausse des prix des vins sur la rive droite, un peu en retard de ce point de vue et donc des plus-values peuvent être espérées. Ci-dessous quelques-unes des plus récentes transactions à Saint-Émilion :

• AG2R, déjà propriétaire de Soutard (8 ha), a acquis Château Petit Faurie de Soutard à la famille Capdemourlin.
• Magali et Thibault Decoster, héritiers Legrand, déjà propriétaires du Clos des Jacobins et de La Commanderie, ont repris Château de Candale (13 ha).
• Thomas Sullivan a acheté à Alain Raymond le Château du Parc (6 ha) en même temps que trois autres propriétés, de la rive droite.
• Peter Kwok a rapproché Châteaux Tourans et Tour Saint Christophe pour constituer un ensemble de 20 ha. Il possède également Haut Brisson.
• La famille Gaye a acquis le Château Haut Cadet (19 ha) et possède Grand Corbin Manuel.
• Michel Ohayon a repris le Château Trianon (6,5 ha).
• Les Grégoire ont repris Château Ripeau.
• Les Chassagnoux ont cédé Château Jean Voisin à un trio.
• Sylvie Cazes a repris Château Chauvin (15 ha) aux sœurs Ondet.
• le groupe Pinault est devenu minoritaire dans les Vignobles Baronne Guichard, dont Le Prieuré (6,2 ha).
• Thibault Cruse a acheté Château Mondorion auprès des Léon.
• Les Garcin-Levêque ont repris Château Haut Villet, en plus de Barbe-Haut, notamment.
• Dassault reprend Château Faurie de Souchard en plus de Château Dassault.
• Jean-Christophe Dumas achète des vignes qui seront exploitées par Croissance Grands Crus et feront partie de l'assemblage de Château d'Ascumbas. ■

Sommeliers International
Printemps 2018

Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : PRINTEMPS 18

CHÂTEAU RIPEAU

« 12 hectares, bientôt 16, cultivés avec passion par la famille Grégoire. »

"12 hectares, soon 16, lovingly grown by the Gregoire family."

TOUR DE RIPEAU, Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Le nez est très expressif. La cerise et des arômes confiturés. Des épices douces, des feuilles de thé et un côté toasté. Ce 2015 a une excellente tenue. Le palais est déjà très ouvert avec un joli fruité rond. En même temps, il a une très belle acidité. Le corps est encore ferme et serré. Mais après une heure, il est meilleur. Il peut être apprécié dès maintenant mais peut se garder de nombreuses années. Ce vin accompagnera des plats de Shanghai comme les mets braisés à la sauce soja. Le côté tannique du vin compensera le gras.

The nose is very expressive. Cherry and nice jammy character. Soft spices round the nose. Tea leaves and toasty side. It is a 2015 performing very well. The palate is very open already with nice round fruit agents. At the same time, it has a great fresh acidity. The body is still firm and tight. But I think after one hour, it is much better. It is drinkable now but you can keep it for some years as well. This wine can go well with some of our Shanghainese cuisine, like braised dishes with soy sauce. The tannins and dryness can easily cut off all the fat.

Julien Salles

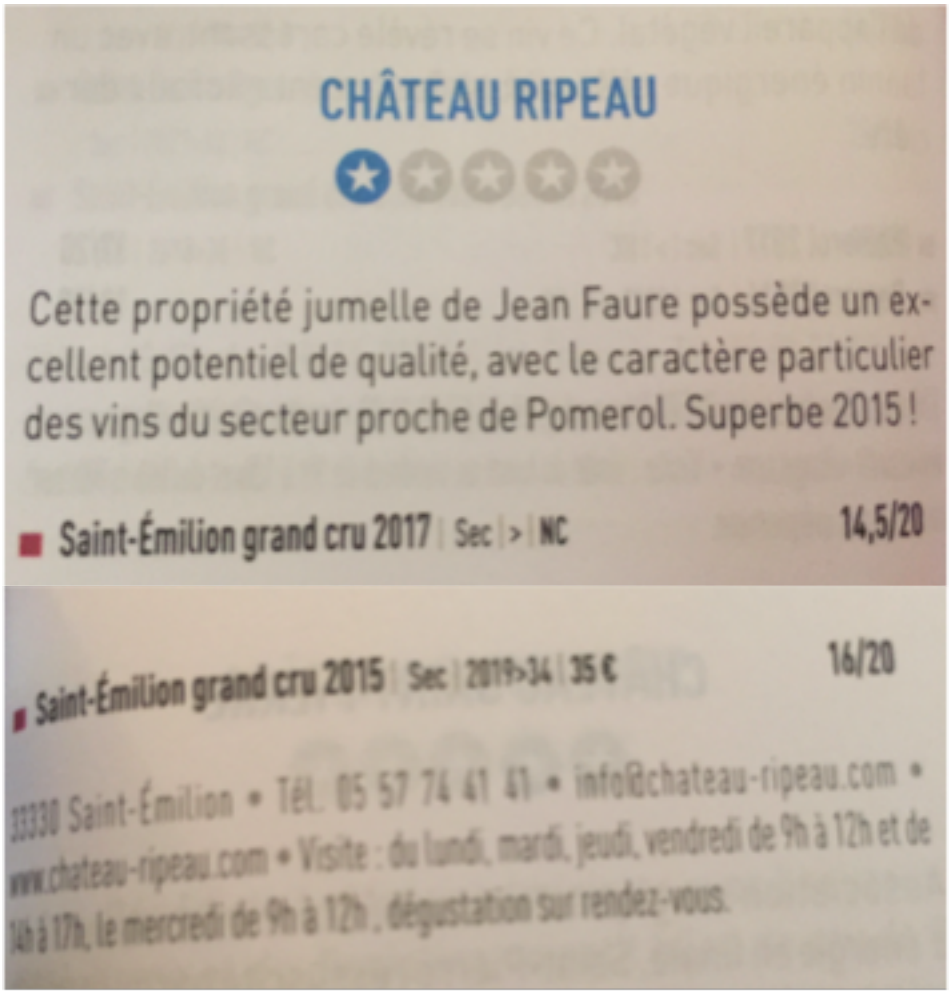
CHÂTEAU RIPEAU, Saint-Emilion Grand Cru, 2015

Un nez très beau, très concentré aux arômes très chocolat, confiture de cerise, baies cuites, épices douces. Belle longueur. Au palais, le vin est puissant. Corsé, bien structuré, tanins nombreux. On a le fruité, l'acidité. Le palais est bien équilibré. Pour l'heure, le vin est un peu fermé. Laissez décanter 2 heures ou gardez-le en cave quelques années. Maintenant, il accompagnera tout plat riche qui aidera le vin : porc braisé, poitrine de porc, tous les mets chinois de grande qualité. Ou encore une belle pièce de bœuf Wagyu.

Very nice, very concentrated nose, very chocolatey, jammy cherry, cooked berries, sweet spices, lasts very long. On the palate, the wine is really powerful. Full bodied, structured, full of tannins. Fruitiness, acidity are there. Palate is backed by a very good balance. At the moment the wine is a little bit closed. Decant two hours in advance or keep the wine for a few years. At the moment you can go for any fatty dish, it will help the wine : braised pig, pork belly, all these top-class Chinese savoury dishes. Or simply a good piece of Wagyu beef.

Tous droits réservés à l'éditeur

GUIDE DES VINS 2019
BETTANE + DESSEAUVE



CHÂTEAU RIPEAU

Cette propriété jumelle de Jean Faure possède un excellent potentiel de qualité, avec le caractère particulier des vins du secteur proche de Pomerol. Superbe 2015 !

■ Saint-Émilion grand cru 2017 | Sec | > | NC 14,5/20

■ Saint-Émilion grand cru 2015 | Sec | 2019>34 | 35 € 16/20

33330 Saint-Émilion • Tél. 05 57 74 41 41 • info@chateau-ripeau.com • www.chateau-ripeau.com • Visite : du lundi, mardi, jeudi, vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h, le mercredi de 9h à 12h , dégustation sur rendez-vous.

GUIDE DES VINS 2019
HACHETTE

CH. RIPEAU 2015

Gd cru clas. | 20 000 | | 30 à 50 €

Situé derrière Cheval Blanc, ce cru - classé dès 1955 - appartenait à la famille de Wilde depuis 1917. Un domaine de 16 ha d'un seul tenant, conduit par Françoise de Wilde à partir de 1976, puis par sa fille Barbara Janoueix en 2004, épaulée à la direction technique par l'œnologue Édith Soler. En 2015, la propriété a été rachetée par Monique Grégoire et ses fils Cyrille et Nicolas, anciens propriétaires de La Rivière à Fronsac, et toujours aux commandes des Châteaux Puynard et Bois Noir.

Premier millésime à Saint-Émilion pour la famille Grégoire, bien connue du monde viticole pour ses machines à vendanger – qui n'ont pas été utilisées pour ce grand cru classé situé au-dessus de Cheval Blanc. Le terroir sablo-graveleux favorise plutôt la finesse des vins, et la dégustation laisse espérer ce profil élégant, même si ce 2015 à la robe profonde apparaît encore réservé. L'aération libère d'intenses parfums de fruits rouges et noirs, sur fond de boisé cacaoté. La bouche, chaleureuse et bien équilibrée, est rafraîchie par les jeunes tanins du raisin, bien mariés à ceux de la barrique. Un ensemble prometteur. ⧗ 2020-2030

GRÉGOIRE, 1, Ripeau, 33330 Saint-Émilion, tél. 05 57 74 41 41, info@chateau-ripeau.com

V *r.-v.*

Sud Ouest
30 décembre 2017

SUD OUEST
www.sudouest.com
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : C.U.B. Rive Droite

Date : 30 DEC 17
Journaliste : JEAN-CHARLES GALIACY

Au château Ripeau, c'est plus bio que bio

SAINT-ÉMILION

Le domaine des frères Grégoire a mis en place un protocole innovant sans aucun fongicide, insecticide ou herbicide

JEAN-CHARLES GALIACY
jc.galiacy@sudouest.fr

Le directeur d'exploitation Julien Salles, entouré par les frères Grégoire, Nicolas et Cyrille. PHOTO S.K

Aucun n'a le crâne rasé façon Monsieur Propre. Les propriétaires du château Ripeau, Nicolas et Cyrille Grégoire, ainsi que leur chef d'exploitation Julien Salles peuvent malgré tout se targuer de certainement afficher les vignes les plus « propres » du Bordelais. Non loin du fameux Cheval-Blanc, les frères Grégoire sont depuis janvier 2015 aux manettes de ce domaine saint-émilionnais, réalisant ainsi l'ambition de James, leur père, décédé de façon dramatique il y a un peu plus de quatre ans dans un crash d'hélicoptère (1).

Les cinq zéros

« Le rêve de mon père était d'investir dans un château classé », explique Nicolas, dans l'une des pièces complètement rénovées de la propriété. Au château Ripeau, depuis plusieurs mois, on enchaîne les travaux. Tout devrait être opérationnel pour Vinexpo, en juin 2019. La tour surplombant les vignes, avec jacuzzi au deuxième étage, est prête. De même que le bâtiment dédié à l'administratif. Un espace de réception accueillera bientôt des repas ou des concerts. Un cuvier de 1 000 mètres carrés et une réhabilitation complète du parc sont également prévus dans les mois à venir.

Mais le plus innovant vient sans aucun doute des parcelles de vignes, à côté desquelles broutent les chevaux dédiés au labour. Le domaine viticole s'est en effet lancé dans un programme de culture pionnier, qui n'utilise ni herbicide, ni insecticide, ni cuivre métal, ni fongicide, ni produit phytosanitaire. « C'est la règle des cinq zéros, explique Nicolas Grégoire. Ne plus employer de produits phytosanitaires, c'était un rêve plutôt qu'un objectif. Mais nous y voilà… » Un rêve devenu donc réalité.

En partenariat avec le conseiller Guillaume Grocq, le directeur d'exploitation Julien Salles, tombé très jeune dans la marmite de la vinification (il a commencé à treize ans et affiche de nombreuses expériences dans plusieurs appellations françaises), a donc mis en place sur le millésime 2017 une démarche tout à fait spécifique pour s'occuper de sa vigne, sans aucun « phyto. » « L'un des gros avantages de ce système est qu'on élimine le cuivre métal, explique-t-il. On utilise du cuivre considéré comme engrais, qui est assimilable dans l'eau. » De même, le programme a permis de réduire de 45 % l'utilisation de soufre par rapport aux derniers millésimes.

« Nous n'avons totalement aucun impact sur l'environnement et sur l'homme », insiste Nicolas Grégoire. Travail du sol particulier et réalisé en partie avec le cheval, confusion sexuelle pour supprimer l'emploi d'insecticides, apports d'amendements strictement organiques d'origine végétale ou animale… À Ripeau, on multiplie les pratiques pour supprimer les intrants et donner « force et vigueur à la plante. »

« La vigne est comparable à l'homme. Quand vous vous nourrissez bien, vous ne faites pas d'excès, vous vous couvrez bien, il y a moins de risque que vous tombiez malade. C'est exactement pareil », souligne Julien Salles. Selon les premières analyses, aucun résidu ne serait présent dans le millésime 2017 qui n'a pas connu une baisse de rendement significative malgré tout (hormis la diminution de récolte due au gel). Signe que la méthode employée à Ripeau pourrait fonctionner.

« Nous ne sommes pas là pour nous opposer au bio ou au conventionnel, précise Nicolas Grégoire. Nous souhaitons simplement dire qu'il y a d'autres solutions. On apporte à la plante de quoi être plus forte sans perdre de performance, en conservant un rendement de qualité. » Une démarche qui intéresserait l'interprofession viticole bordelaise.

(1) Le 20 décembre 2013, le lendemain de la vente du château La Rivière, l'ancien propriétaire James Grégoire, son acquéreur Lam Kok et son fils, ainsi que le directeur général du château, Peng Wang, étaient morts dans un crash d'hélicoptère.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 10/12/2017
Heure : 21:59:40

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

[Bordeaux Tasting] Château Ripeau : « quintuple zéro » en 2017

(photos Pierre Martinez)

Zéro herbicide, zéro insecticide, zéro fongicide, zéro cuivre métal, zéro résidus… Ce Grand Cru Classé de Saint-Emilion s'est engagé dans une démarche environnementale faisant la part belle à un cuivre… soluble dans l'eau. Explication.

Grand Cru Classé de Saint-Emilion, le château Ripeau, propriété de la famille Grégoire, s'est engagé dans une nouvelle voie. Laquelle n'entre dans aucune case : ni bio, ni biodynamie, ni conventionnelle, ni raisonnée. Mais dont le fil rouge et la philosophie générale restent le respect de l'environnement. Alors de quoi s'agit-il ?

Concrètement, pour le millésime 2017, la conduite du vignoble a été menée sans herbicide, sans insecticide, sans fongicide et sans cuivre métal. Cette dernière précision est bien entendu importante car l'une des clés de ce programme global réside dans l'emploi de cuivre, mais de cuivre qui se présente sous la forme « oligo-

Date : 10/12/2017
Heure : 21:59:40

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

nutritionnelle ». « C'est à dire qu'il est soluble dans l'eau, précise Julien Salles, le directeur d'exploitation. Conséquence, c'est assimilable par la plante et le sol. » Et donc autrement moins polluant. « En fait, ajoute-t-il, on travaille sur deux aspects : la défense de la plante et la nutrition. »

A cet égard l'évolution de ce millésime 2017 de Ripeau sera donc à observer de près. Avec cette nuance que le gel a durement frappé cette propriété de 16 hectares, située non loin de Cheval Blanc, Premier Grand Cru Classé A de Saint-Emilion. « Nous avons perdu 85% de la récolte, souligne Julien Salles. Mais sur les 15% restant, nous avons des raisons de très grande qualité. » Prochaine étape : confirmer en 2018 ces premiers pas encourageants.

Terre de Vins
10 décembre 2017

Terre de Vins
18 h

[Bordeaux Tasting] Château Ripeau : « quintuple zéro » en 2017

Zéro herbicide, zéro insecticide, zéro fongicide, zéro cuivre métal, zéro résidus... Ce Saint-Emilion Grand Cru s'est engagé dans une démarche environnementale faisant la part belle à un cuivre... soluble dans l'eau. Explication. Cet article [Bordeaux Tasting] Château Ripeau : « quintuple zéro »...

France 3 – Côté Châteaux
5 décembre 2017

Côté châteaux

Entrez, c'est chai vous !

05 DÉC

Mieux que 007, c'est cinq 0 pour château Ripeau

Publié par Jean-Pierre Stahl le 05/12/2017 à 11:33:29

En 2017, l'itinéraire technique mis en place à Château Ripeau pour les traitements et la conduite sur 100% du vignoble, a été réalisé sans herbicide, sans insecticide, sans fongicide et sans cuivre métal pour lutter contre les maladies de la vigne. Pour ces initiatives, les frères Grégoire sont pour Côté Châteaux les vignerons du mois.

Cyrille et Nicolas Grégoire, propriétaires de © château Ripeau

France 3 – Côté Châteaux
5 décembre 2017

C'est comme au tennis mais ce n'est pas 6-0 mais cinq 0 en l'espèce chez Ripeau : 0 Herbicide, 0 Insecticide, 0 Fongicide et 0 Cuivre métal et enfin 0 Résidu. A première vue, cela paraît sain et alléchant.

C'est en janvier 2015 que la famille Grégoire a acquis Château Ripeau, un Saint-Emilion Grand Cru Classé depuis 1955.

La révolution va être enclenchée avec Julien Salles, qui rejoint Cyrille et Nicolas Grégoire comme directeur d'exploitation de Château Ripeau. *« Julien Salles travaillait depuis quelques années avec Guillaume Grocq, concepteur de produits de biocontrôle, de biostimulants et de physiofortifiants, à mettre en œuvre des programmes de protection de la vigne visant à réduire voir supprimer l'emploi de produits phytosanitaires pour les remplacer par des alternatives sans aucun impact sur l'environnement et la santé ».*

> *Faire de Château Ripeau un grand vin, ce n'est finalement que rendre justice à ce terroir exceptionnel digne des plus grands. Nous avons hâte de bâtir un nouvel écrin à Ripeau, hâte de lui faire vivre sa métamorphose, hâte d'extraire de son sol sa magnifique promesse ». Cyrille & Nicolas Grégoire*

Au Château Ripeau, on a opté pour de bonnes pratiques. Celles-ci se sont traduites par une conduite rigoureuse du vignoble et **un retour du cheval** pour **un travail du sol plus sain** pour **supprimer l'emploi du glyphosate et de tous autres herbicides.**

Une question d'autant plus d'actualité que l'autorisation d'utiliser en Europe du glyphosate a été reconduite pour 5 ans le lundi 27 novembre, alors même que la France et Emmanuel Macron se sont montrés opposés : *« J'ai demandé au gouvernement de prendre es dispositions nécessaires pour que l'utilisation du glyphosate soit interdite en France dès que des alternatives auront été trouvées, et au plus tard dans trois ans »*, a affirmé sur Twitter le Préident de la République.

Les autres bonnes pratiques mises en place ont été :

- Des méthodes alternatives comme **la confusion sexuelle** pour **supprimer l'emploi d'insecticides.**
- Travaux prophylactiques soignés tout au long de la croissance de la vigne et ce jusqu'aux vendanges pour obtenir des raisins sains et murs.
- **Apports maîtrisés d'amendement strictement organique d'origine végétale et/ou animale** pour la nature et la structure du sol.
- Installation d'une **station météo** sur la propriété **pour aider à définir avec précision les dates d'application des produits** pour lutter contre les maladies et ravageurs de la vigne, optimisation du matériel de pulvérisation…

France 3 – Côté Châteaux
5 décembre 2017

Malgré cette mutation des pratiques, le Château Ripeau a pu démontrer qu'il est possible de :

- maintenir une production de quantité et de qualité.
- veiller à la santé et à la sécurité des populations (hommes vivant ou travaillant sur l'exploitation, riverains, écoles, enfants et personnes sensibles…)
- respecter et de protéger au maximum les milieux (air, sols, eaux) mais aussi la faune et la flore.
- être en adéquation avec les attentes des consommateurs, sans résidus de pesticides et sur le respect de l'homme et de son environnement.

Partager 212 Tweeter Partager

Scoop.it!
2 décembre 2017

Scoop.it Resources Plans Try Business

Scooped by Nadine COURAUD
onto Le vin quotidien

Saint-Émilion : un vignoble mise sur le zéro pesticides

Scoop.it!

From campagnesetenvironnement.fr - December 2, 11:52 PM

" Le Château Ripeau, un Saint-Émilion grand cru classé garanti sans pesticide. Une démarche exigeante qui nécessite une renouvellement des pratiques, mais qui"

Campagnes & Environnement
30 novembre 2017

Campagnes & Environnement
30 novembre 2017

SAINT-ÉMILION : UN VIGNOBLE MISE SUR LE ZÉRO PESTICIDES DE SYNTHÈSE

LE CHÂTEAU RIPEAU, UN SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ GARANTI SANS PESTICIDE DE SYNTHÈSE. UNE DÉMARCHE EXIGEANTE QUI NÉCESSITE UNE RENOUVELLEMENT DES PRATIQUES, MAIS QUI PORTE SES FRUITS !

Par ELOI PAILLOUX - Publié le 30/11/2017 à 13:00

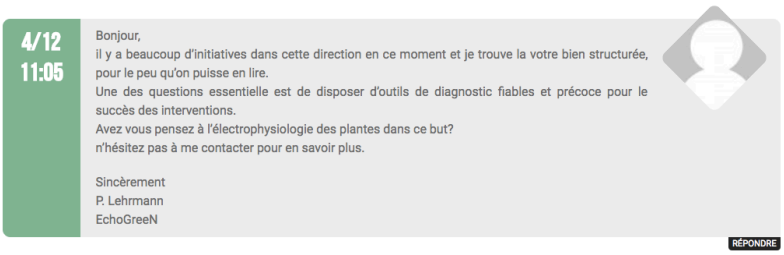
Zéro fongicide de synthèse, zéro insecticide, zéro herbicide. Le bilan est proposé par le vin du Château Ripeau, Saint-Émilion grand cru classé. L'intégralité du vignoble est concerné par cette stratégie développée depuis 2015. « Produire autrement ne signifie pas rien faire », assure-t-on sur le domaine. Conserver un vin de qualité en renonçant aux intrants de synthèse impose une conduite rigoureuse du vignoble.

DES BÉNÉFICES ET BÉNÉFICIAIRES VARIÉS

Le travail du sol, réalisé en partie au cheval, a permis de supprimer l'emploi des herbicides, dont le très controversé glyphosate. Différentes méthodes alternatives ont été développées pour supprimer l'emploi d'insecticides. Contre les maladies, seul 1,3 kg de cuivre est dispensé par pour chaque hectare, sur 2017, et sous une forme oligo-nutritionnelle assimilable par la plante et les sols. Soit quatre fois moins que ce que tolère la viticulture bio.

Un dispositif d'ensemble qui s'est avéré efficace, selon les viticulteurs, malgré les conditions climatiques difficiles de l'année 2017 qui ont globalement impacté la filière. Et dont les bénéfices sont variés. La faune et la flore ne sont pas les seuls gagnants de ces pratiques. L'ensemble du milieu (air, sols, eau) sont davantage préservés. Tout comme la santé des riverains et ceux qui travaillent dans les vignobles.

UNE PENSÉE SUR "SAINT-ÉMILION : UN VIGNOBLE MISE SUR LE ZÉRO PESTICIDES DE SYNTHÈSE"



Wine? What Else?
28 novembre 2017

NOV
28

CINQ FOIS ZÉRO AU CHÂTEAU RIPEAU

Nicolas Grégoire et Julien Salles (à droite)au Château Ripeau Novembre 2017

Julien Salles, directeur d'exploitation du Château Ripeau

Wine? What Else?
28 novembre 2017

Le **Château Ripeau** en Saint-Emilion, c'est l'Histoire dans l'histoire qui s'immisce avec force détermination. Plus que 16 HA d'un seul tenant sur un terroir récemment expertisé, entre test de résistivité, arrachage, drainage révélant des nappes d'argile bleues -trésor de Pétrus, la belle voisine- densité de plantation élevée à 9500 pieds, taille pour orienter le flux de sève, amendement strictement organique, produit de biocontrôle, biostimulants et physiofortifiants, confusion sexuelle pour enrayer la faune des insectes nuisibles de la vigne, la métamorphose de la belle endormie va prendre le chemin de la Révolution, unique, respectueuse de l'Homme à travers son environnement. **Nicolas et Cyrille Grégoire,** dès la disparition tragique de leur père le jour de la cession du Château La Rivière à Fronsac, vont perpétuer le souhait de **James Grégoire** d'acquérir une propriété dans l'appellation prestigieuse de Saint-Emilion.
La vigne marquait l'histoire personnelle de la famille, propriétaire de plusieurs vignobles, charentais d'origine, avec le grand-père maréchal-ferrant, **Edmond Grégoire,** la forge de celui-ci est présente dans la Tour carrée, édifice architectural étonnant, comme un amer dans un océan de vigne, qui surplombe Cheval Blanc, Jean Faure, La Dominique et Pétrus, tous auteurs d'une viticulture respectueuse.
Mais les deux frères n'en resteront pas là. **Cyrille** qui va résider sur place avec femme et enfants et s'occuper à plein temps de **Ripeau** et **Nicolas q**ui héritera de la gestion des affaires de son père -celui-ci avait revendu sa société leader mondial de matériel agricole mais aussi le négoce Vintex, cédé depuis 1 an- vont adjoindre à leur équipe, un jeune homme, qui forme depuis quelques années un duo de choc avec l'œnologue **Claude Gros**, qui signera une cuvée repérée par Robert Parker en Bordeaux, le château La Roncheraie, alors illustre inconnu. Julien Salles, dont les méthodes culturales m'avaient déjà bluffée, plus bio que bio, puisque avec un dosage de cuivre remarquablement bas va rejoindre la famille qui va lui donner toute la mesure de ses capacités en lui laissant carte blanche.
A Ripeau, la métamorphose est en marche, les travaux entrepris répondent en droite ligne aux enjeux qui se trament partout sur la planète: le respect absolu de la place de l'Homme dans son environnement. En 2015, les deux frères en rachetant la propriété à la famille **de Wilde**, vont y entreprendre des travaux pharaoniques avec l'aide de l'architecte **Massie**. Les nouveaux chais et bâtiments réceptifs répondent à une volonté environnementale et esthétique remarquable, bâti sur le principe de ***"la place du village avec locaux techniques et réceptifs, incluant 4 salles de dégustation".***
Lorsque je pénètre ce Lundi de novembre sur les lieux, le soleil allonge les silhouettes des hommes et des arbres du parc, exceptionnel en plein terroir classé, ou habituellement le moindre arpent est dévolu à la vigne. La propriété du reste appartiendra au paysagiste Bühler qui signera avec son frère, les plus belles réalisations paysagées de Bordeaux. Remodelé comme l'ensemble de la propriété, ***"un éco-système dans l'eco-système de Ripeau"*** notera **Julien Salles,** l'agence **Landcraft s**'est vue confier son remaniement, y ajoutant une british touch rejoignant la politique résolument verte entreprise par la famille. Au vignoble, les plantations de tanaisie bleuissent l'horizon où se dessinent à l'ouest les ondulations du chai de Cheval Blanc.

Mais à Ripeau, l'essentiel réside par la démarche puissante d'une viticulture innovante. Elle peut se résumer par **5 zéros** et par delà même créer une révolution unique au Monde qui va faire causer le landernau qui se résume à une pensée unique: un ennemi juré, le soufre, devenu le fer de lance des bien-pensants, de la littérature vinique, alors que ce même soufre reste un des 5 éléments nécessaires à la Vie sur Terre.
Le grand oublié de ces vins que l'on prône "nature" reste la quantité de cuivre, aussi toxique que l'élément soufre. La rencontre majeure de la famille Grégoire avec Julien Salles révèle une autre rencontre, celle de l'ingénieur agronome **Guillaume Grocq,** dont les méthodes vont persuader les deux frères de mettre en place ***"sur la totalité du vignoble, quand je ne prônais que de tester sur une seule parcelle"*** rappelle Julien Salles, qui va donc passer quelques nuits blanches.
Le résultat ne se fera pas attendre: les vins du millésime 2017 affiche zéro résidu, ce qui reste une première mondiale.

Au vignoble, zéro herbicide, zéro insecticide, zéro fongicide et zéro cuivre métal.

Le retour d'analyses du 16 octobre 2017 du laboratoire **Excell** est formel, l'analyse des pétioles ne recèle aucune molécule de la liste n'est détectée.
Le retour d'analyses du 27 octobre, révèle qu'aucun résidu n'est présent dans les vins.
En moins de 2 ans, le travail engendré par cette équipe soudée vient de porter ses fruits. La liste Phytoteck large accreditation COFRAC est formelle. La campagne

Wine? What Else?
28 novembre 2017

culturale mise en place s'inscrit dans une dynamique unique et ultra performante avec une maîtrise de l'IFTT, comprenez, indice de fréquence de traitement phytosanitaire, qui reste un indicateur ultra performant de suivi de produits phytopharmaceutiques.
"***Nous avons voulu renforcer la vigne, en la nourrissant avec des huiles essentielles, des amendements organiques, en biocontrôlant les méthodes de renforcement de la plante, engendrant le mécanisme naturel de protection de la plante qui active la résistance de la pellicule contre le botrytis. En 2017, nous avons du faire face au gel qui a ravagé 80% du vignoble. Une pousse de seconde génération permettra d'obtenir des raisins étonnants et nous avons donc pu observer à ce stade, l'efficacité des soins apportés. Aucune maladie ne sera détectée (quand le mildiou fait rage par ailleurs NDLR).***" précise le directeur d'exploitation Julien Salles. ***En disant cela, nous voulons garder toute l'humilité requise qui ne révèle aucune contradiction avec l'ambition.***"
Nicolas Grégoire et son frère, en vrais connaisseurs de la vigne vont donc permettre cette révolution notable qui va sûrement engendrer des émules. ***Avant les vendanges, on goûte les raisins 3 fois/jour, quand je goûte les vins de 2016, je suis abasourdi par leur précision.***

Wine? What Else?
28 novembre 2017

Par contre, le programme établi nous permet de nous rabattre en cas d'épidémie cryptogamique. Si demain, il faut donner un coup de canon, nous voulons pouvoir le faire. Ce qui ne nous empêche pas de vouloir élaborer une charte qui créera une nouvelle voie, celle d'une véritable alternative propre et moderne.Toutes les doses de cuivre sont réduites de 50% par rapport à la biodynamie, nous sommes donc actuellement les seuls à proposer une alternative semblable, en proposant des biostimulants à la plante, micro-organismes dont la fonction appliquée à la plante ou à la rhizosphère, stimulent l'absorption ou l'utilisation des nutriments, augmentant la tolérance au stress abiotique. De ma vie, en visitant les parcelles cet été, je n'avais vu de feuilles aussi vertes. s'enthousiasmera Nicolas.

Me réservant une dégustation des 2015 récemment embouteillés, je ne pourrais que constater la rupture gustative engendrée par ces nouvelles méthodes de travail. Rectitude de vins éclatants, précision d'orfèvre pour le **Tour de Ripeau GC** avec un nez d'effluves de caramel, quand au **Château Ripeau GCC,** le nez éminemment précis, de cerises noires sera confirmée par une bouche finement ourlée, avec une colonne vertébrale sculpturale articulant un corps charnu mais fin. Ces vins sont grands indéniablement.

Marilyn Johnson

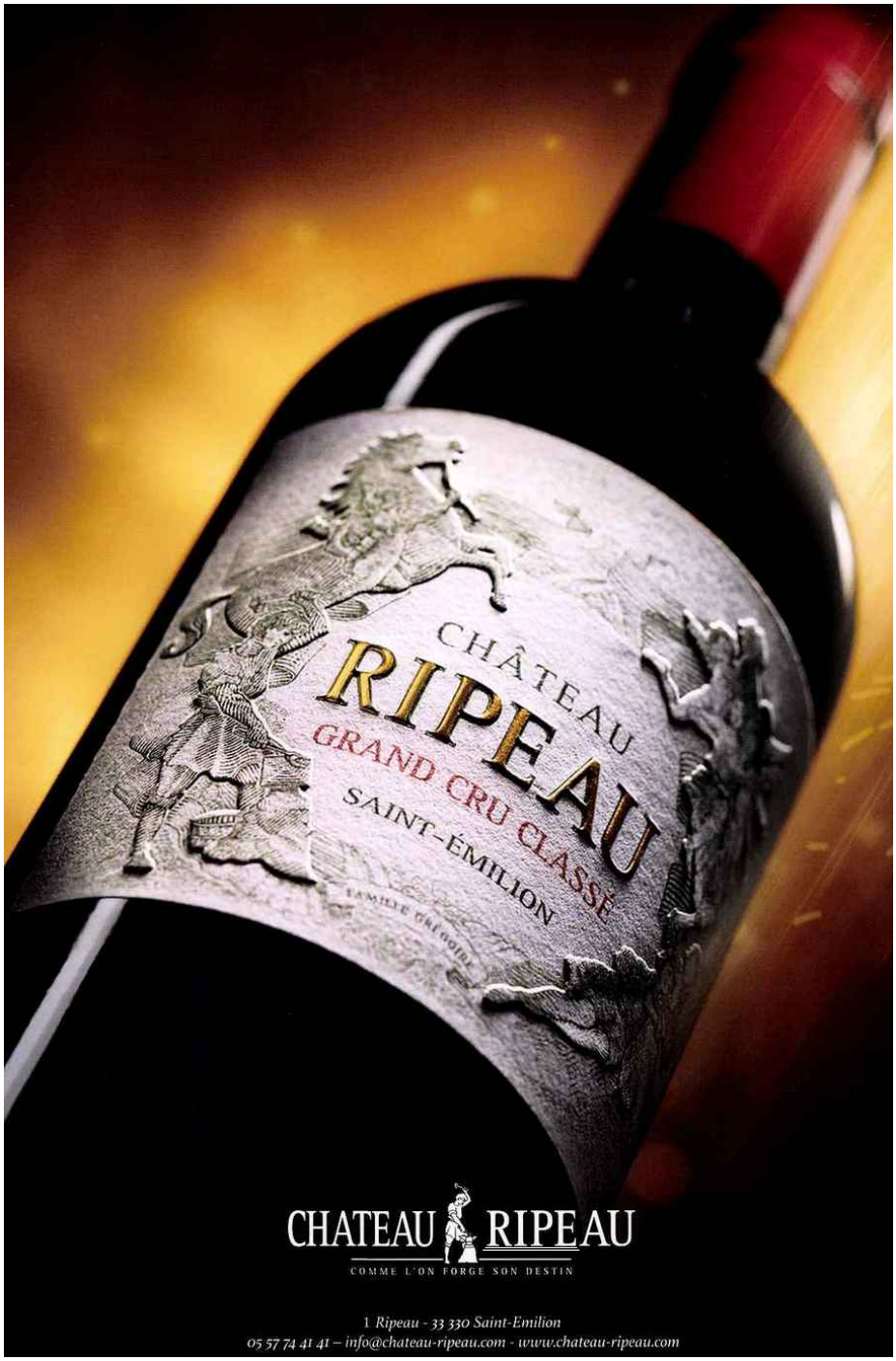
Je remercie la famille Grégoire et Julien Salles de m'avoir réservé ce scoop d'envergure internationale. Affaire à suivre

Toutes les photos m'appartiennent.

Sommeliers International
Automne 2017

Pays : France
Périodicité : Trimestriel

Date : AUTOMNE 17



Tous droits réservés à l'éditeur