

MY Saint- Émilion



PATRIMOINE - VIGNOBLE - GASTRONOMIE - ÉVÉNEMENTS - PORTFOLIO
HERITAGE - VINEYARD - GASTRONOMY - EVENTS - PORTFOLIO

S O M M A I R E

P.5 – Dossier Vin

P.6 – Vin

– **LE CLASSEMENT DES VINS DE SAINT-ÉMILION**

P.12 – Gastronomie

– **EN CUISINE AVEC LE CHEF DAVID CHARRIER**

P.18 – Événement

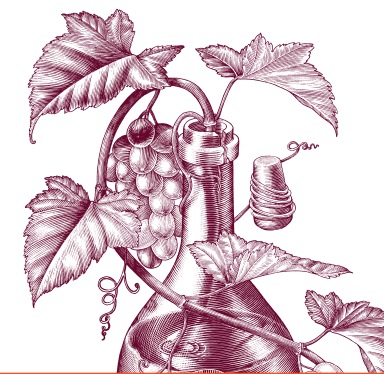
– **PLUS DE 40 ANS DE GRANDES HEURES À SAINT-ÉMILION**

P.22 – Regards croisés

– **SOMMELIER, UN MÉTIER : DEUX APPROCHES**

P.29 – Environnement

– **SAINT-ÉMILION, LE VIN & L'ENVIRONNEMENT**



P.40 – Patrimoine

– **SAINT-ÉMILION : UNE CITÉ MONASTIQUE**

P.50 – Événement

– **FESTIVAL VINO VOCE**

P.57 – Histoire

– **ÉLIE GUADET : L'ENFANT RÉVOLUTIONNAIRE**

P.60 – Cité Internationale

– **GIVE ME FIVE AVEC JENNIFER DOMBROWSKI**

P.65 – Patrimoine

– **DES BULLES À SAINT-ÉMILION**

P.72 – Portfolio

– **DANS L'OBJECTIF D'ARMELLE LAMBERT-RODRIGUES**

P.82 –

Dossier Nature



P.83 – Trésor caché

– **LE MYSTÈRE DU MÉGALYTHE DE PICAMPEAU**

P.90 – Événement

– **30 ANS DE LAMPROIE**

P.94 – Histoire

– **LA PIERRE CALCAIRE, AUX ORIGINES DU TERRITOIRE**

P.99 – Gastronomie

– **DU MIEL VERSION GRAND CRU**




**Château
Balestard La Tonnelle**
Saint-Emilion Grand Cru Classé


Château Cap de Mourlin
Saint-Emilion Grand Cru Classé



Visites sur rendez-vous / Tours by appointment only

Château Balestard La Tonnelle - 33 330 Saint-Emilion
Tel : +33 (0)5 57 74 62 06 / info@vignoblescapdemourlin.com
Coordonnées GPS : Latitude 44.89953 / Longitude -0.14621

Château Cap de Mourlin - 33 330 Saint-Emilion
Tel : +33 (0)5 57 74 62 06 / info@vignoblescapdemourlin.com
Coordonnées GPS : Latitude 44.9076845 / Longitude -0.1540661

www.vignoblescapdemourlin.com

MY
Saint-Émilion


SAINT-ÉMILION TOURISME
Office de tourisme du Grand Saint-Émilion

Place des Créneaux
33330 Saint-Émilion
T. +33 (0)5 57 55 28 28
saint-emilion-tourisme.com

Direction de publication : Saint-Émilion Tourisme
Rédaction : Anne Quimbre
Traduction : Trans4Europe & Saint-Émilion Tourisme
Création et réalisation : Agence The Kub
Couverture : Sébastien Duvergé — @seb_dvrg
Régie publicitaire : Mediatourisme
Impression : Groupe Imprim


Château
LA CROIZILLE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Famille De Schepper
PROPRIÉTÉS FAMILIALES
VISITES ET DÉGUSTATIONS TOUS LES JOURS
FAMILY-OWNED CHÂTEAUX - TOURS AND TASTINGS EVERY DAY
+33 (0)5 57 74 55 86
contact@chateaulacroizille.com




CHÂTEAU
TOUR BALADOZ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Bar à Vins
et Boutique
Wine Bar & Shop

AOC SAINT-EMILION
GRAND CRU, MARGAUX
ET AUTRES
AND OTHERS



Toutes nos exploitations sont certifiées « Haute Valeur Environnementale »
All our vineyards are certified "High Environmental Value".

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

D O S S I E R

Vin

VIN

– LE CLASSEMENT DES VINS
DE SAINT-ÉMILION P.6

GASTRONOMIE

– EN CUISINE AVEC LE CHEF
DAVID CHARRIER P.12

ÉVÈNEMENT

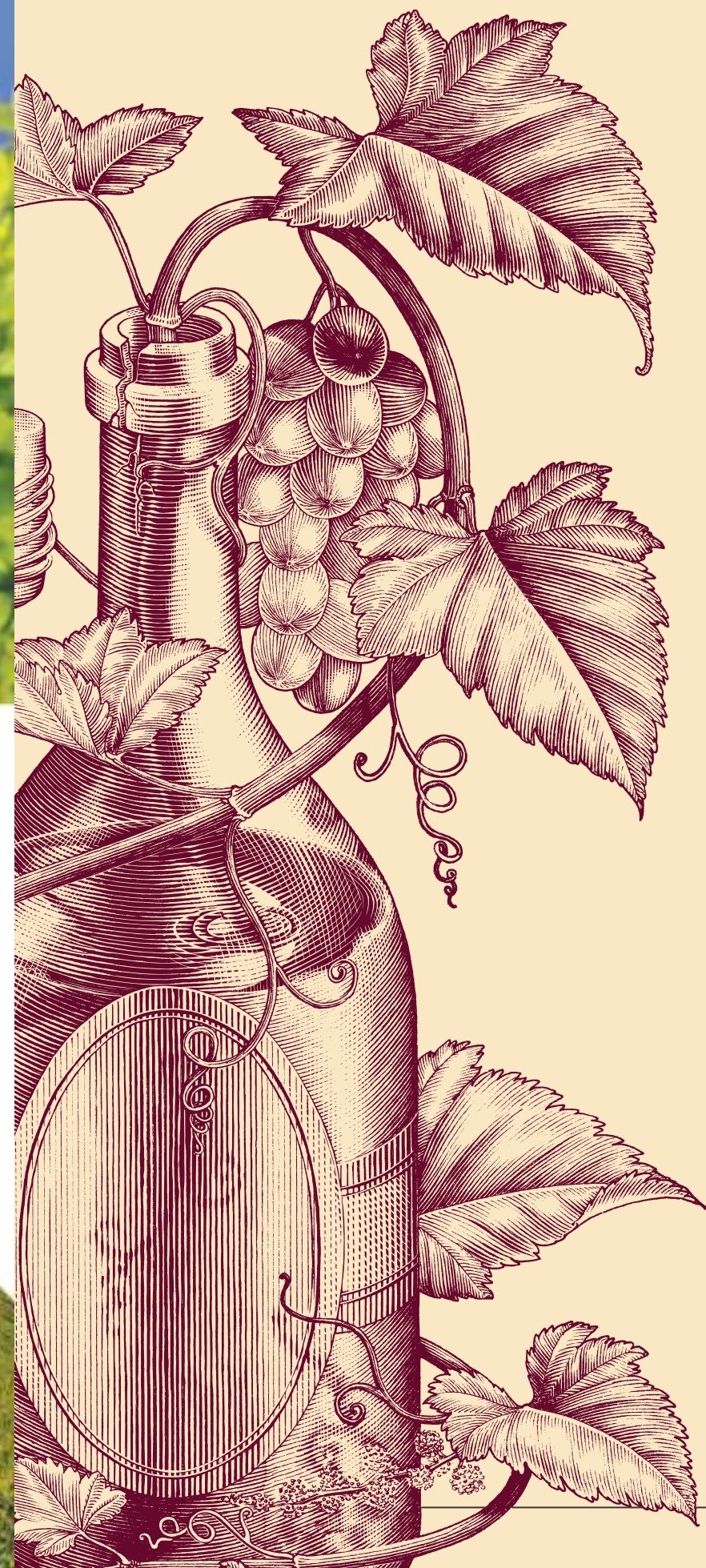
– PLUS DE 40 ANS DE GRANDES
HEURES À SAINT-ÉMILION P.18

REGARDS CROISÉS

– SOMMELIER, UN MÉTIER :
DEUX APPROCHES P.22

ENVIRONNEMENT

– SAINT-ÉMILION, LE VIN
& L'ENVIRONNEMENT P.29



Le classement des vins



de Saint- Émilion

EXPLIQUÉ
À MON
GRAND-PÈRE

C'est le Réveillon de Noël et comme souvent, entre la dinde et les marrons grillés, trônent deux bouteilles d'un délicat breuvage. A la lecture des étiquettes, mon bourguignon de grand-père s'esclaffe : "Saint-Émilion Grand Cru et Saint-Émilion Grand Cru Classé, c'est quoi cette coquetterie ?" Ce n'est pas qu'il n'y connaît rien. C'est juste que cette particularité locale lui semble bien complexe !

Pour lui expliquer, c'est vers Franck Binard, directeur général du Conseil des Vins de Saint-Émilion, que je me suis tournée.

It's Christmas dinner and as so often, between the turkey and roast chestnuts there are two bottles of a delicate beverage. My grandfather from Burgundy reads the labels and guffaws: "Saint-Émilion Grand Cru and Saint-Émilion Grand Cru Classé, what's this nonsense?" It's not that he doesn't know anything. It's just that he thinks that this specific local feature is too complex for him!

I asked Franck Binard, chief executive of the Conseil des Vins de Saint-Émilion, to help me explain it to him.

Quand

— EST NÉ LE CLASSEMENT ?

En 1955, soit un siècle après nos voisins médocains.

— WHEN WAS THE CLASSIFICATION CREATED?

In 1955, around a century after our neighbours in Medoc.

Permettre
une certaine
émulation entre
les propriétés.



© Heurisko

Pourquoi

— UN CLASSEMENT DIFFÉRENT ?

L'idée était de se doter d'un classement novateur afin de permettre une réelle émulation entre les propriétés. C'est un véritable outil de qualité pour l'ensemble des vins, et pas uniquement les propriétés classées.

— WHY IS THERE A DIFFERENT CLASSIFICATION?

The idea was to adopt an innovative classification for the properties to share. It's a real quality tool for all wines, and not just the highly-ranked properties.

En quoi

— EST-IL SI DIFFÉRENT ?

Il est original et novateur pour 2 raisons principales :

1 - Le classement est renouvelable tous les 10 ans. Cela permet un contrôle régulier et dynamique, tout en permettant aux propriétés d'installer leur marché et de renforcer leur notoriété.

2 - C'est une propriété et une assiette foncière qui sont classées. C'est-à-dire que sur une propriété de 10 hectares, la commission de classement indépendante peut décider de ne classer que 8 hectares pour s'assurer de l'homogénéité des terroirs. La vinification de la parcelle non classée devra se faire à part. Cela veut dire aussi que si le propriétaire achète de nouvelles parcelles, elles ne seront pas classées automatiquement.

— HOW IS IT SO DIFFERENT?

There are 2 main reasons why it is original and innovative:

1 - The classification is renewable every 10 years. This enables regular and dynamic checks to be carried out, while permitting the properties to establish their market and reinforce their reputation.

2 - The property and the price range are classified. This means that for a 10-hectare property, the independent classification commission may decide to only classify 8 hectares in order to ensure homogeneity between the winegrowing regions. The unclassified land can produce wine separately. This also means that if the owner buys new plots of land, they won't be classified automatically.

Un classement renouvelable tous les 10 ans.



— © Le Clech

Quelles

— PROPRIÉTÉS PEUVENT PRÉTENDRE À CE CLASSEMENT ?

Toute propriété en Saint-Émilion Grand Cru, et c'est bien là aussi l'innovation ! On peut aussi "sortir" du classement (et cela arrive...). Le processus est transparent pour tous. Cela commence par déposer un dossier auprès de l'INAO. Les résultats définissent alors trois catégories : les Grands Crus Classés, les Premiers Grands Crus Classés et les Premiers Grands Crus Classés A (le haut du classement, distinction d'une notoriété et d'une aptitude au vieillissement exceptionnel attribuée par le jury).

— WHICH PROPERTIES CAN CLAIM THIS CLASSIFICATION?

Any property in Saint-Émilion Grand Cru, and that's an innovation too! They can also "leave" the classification (and it does happen...). The process is transparent to everyone. It starts by making an application to the INAO. The results then define three categories: the Grands Crus Classés, the Premiers Grands Crus Classés and the Premiers Grands Crus Classés A (the top of the classification, the distinction of a reputation and exceptional ageing ability awarded by the jury).

Quels

— SONT LES CRITÈRES D'ATTRIBUTION ?

Le critère majeur (50% de la note finale) est la dégustation, mais pas que. C'est un cru qui est classé, vont donc aussi être jugés les terroirs, la conduite de l'exploitation et l'assiette foncière. Les critères de classement sont évolutifs, c'est tout l'intérêt d'un classement renouvelable : être dynamique. Par exemple, des critères environnementaux pourraient y être intégrés.

— WHAT ARE THE AWARD CRITERIA?

The major criterion (50% of the final score) is the tasting, but not just that. It is a cru which is classified, so the wine-producing areas, the operation of the vineyard and the price range will also be judged. The classification criteria change all the time, which is the advantage of a renewable classification: we can be dynamic. For example, environmental criteria may be included in them.

Encourager les viticulteurs à adopter de bonnes pratiques.

Qui

— DÉCIDE ET MET À JOUR LE CLASSEMENT ?

C'est une procédure totalement externalisée, sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de l'INAO*. Cela garantit l'objectivité. L'INAO le confie dans sa réalisation à des organismes certificateurs totalement indépendants. Le rôle du Conseil des Vins est d'impulser un nouveau classement et d'encourager les viticulteurs à adopter toujours plus de bonnes pratiques.

*Institut National des Appellations d'Origine.

— WHO DECIDES AND UPDATES THE CLASSIFICATION?

It is a completely outsourced procedure, under the auspices of the French Ministry of Agriculture and the INAO*. This guarantees objectivity. The INAO entrusts the process to fully independent certification bodies. The role of the Conseil des Vins is to drive a new classification and to encourage winegrowers to keep adopting good practices.

Comment

— SE DÉROULE L'ÉVALUATION ?

Un comité s'occupe de l'organisation des dégustations : dix millésimes pour un candidat en Grand Cru Classé et quinze millésimes pour un Premier Grand Cru Classé (test de son aptitude au vieillissement). Un autre comité envoie des agents enquêter sur les parcelles, la notoriété, l'exploitation, etc. Cela prend presque un an !

— HOW IS THE EVALUATION CARRIED OUT?

A committee takes charge of organising tasting sessions: ten vintages for a Grand Cru Classé candidate and fifteen vintages for a Premier Grand Cru Classé (to test its ageing ability). Another committee sends out agents to enquire about the land, the reputation, the operation of the vineyard and so on. It takes nearly a year!



Quand

— A LIEU LE PROCHAIN CLASSEMENT ?

En 2022. Je sais ce que vous vous dites : les dix ans n'ont pas toujours été respectés... Pourquoi ? En raison des vicissitudes de l'histoire. Une année, il y eut un changement de la réglementation communautaire ; puis une autre, un contentieux judiciaire qui a repoussé les démarches. Il faut bien réaliser que le classement est récent et inédit. Il faut laisser le temps au temps...

— WHEN IS THE NEXT CLASSIFICATION?

In 2022. I know what you're saying to yourself: the ten years haven't always been kept... Why not? Due to the ravages of history. One year there was a change in EU regulations; another year there was a legal dispute which pushed the procedures back. We need to understand that this classification is recent and new. We need to give it time.

Où

— RETROUVE-T-ON CE TYPE DE CLASSEMENT ?

C'est simple : nulle part dans le monde !

— WHERE COULD WE FIND THIS TYPE OF CLASSIFICATION?

That's simple: nowhere in the world!

Tu vois papi, ça n'était pas si compliqué que cela !

You see, grandad, it's not that complicated!



CHATEAU
CHAMPION
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Ouvert tous les jours
UNIQUEMENT sur RDV.
Tél. 06 09 11 53 48
www.chateau-champion.com



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EN CUISINE AVEC LE CHEF

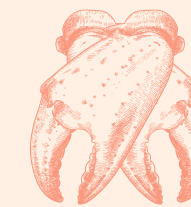
Il faut grimper un peu pour arriver au Château Troplong Mondot et sa bonne table, "Les Belles Perdrix", afin de goûter à la cuisine de David Charrier, avec vue sur le vignoble. Rencontre avec un chef humble et décalé, qui eut le cran de rendre temporairement son étoile en espérant la reconquérir en 2021...



© C. Perrinet Lhermitte

You need to walk uphill a little to reach the Château Troplong Mondot and its wonderful restaurant, "Les Belles Perdrix" and enjoy David Charrier's cooking as you look out over the vineyard. An encounter with a humble and unusual chef, who was bold enough to hand back his star and hopes to win it back again in 2021...

David Charrier



1982

Naissance en Vendée. Cette année là, la Fête de la Musique connaît sa première édition.

Born in the Vendée region. The first edition of the Fête de la Musique is held that year.

1992

À 10 ans, David hésite. Gendarme ou grand chef ? Dans tous les cas, il se voit plus tard à la tête d'une brigade.

At 10 years of age, David isn't sure. Gendarme or a great chef? In any case, he sees himself at the head of a brigade later on.

1998

L'équipe de France de football accroche une étoile à son maillot, mais à 15 ans, le jeune David en rêve d'une autre. Il entre pour 4 ans au Lycée Hôtelier de Noirmoutier.

The French football team adds a star to its shirt, but the 15-year-old David is dreaming of another. He goes to the Lycée Hôtelier in Noirmoutier for four years.

2002

Fraîchement diplômé, David Charrier fait ses premières armes au Cayola, un étoilé vendéen. Il apprendra 4 ans aux côtés de nombreux professionnels, de la Vendée à la Suisse.

Freshly-qualified, David Charrier takes his first steps at Le Cayola, a one-star restaurant in the Vendée region. He will spend 4 years learning alongside a host of professionals, from the Vendée to Switzerland.

2008

Rencontre avec son mentor, le chef Patrick Jeffroy, et avec la côte sauvage bretonne. Après un "revival" vendéen d'un an chez Thierry Drapeau, qui cherche sa seconde étoile, il revient au Carantec pour 3 ans.

He meets his mentor, the chef Patrick Jeffroy, and encounters the wild, Breton Coast. After a one-year Vendée "revival" with Thierry Drapeau, who is looking for his second Michelin star, he returns to Carantec for 3 years.

JANVIER 2013

Arrivée aux "Belles Perdrix" pour son premier poste de Chef. Il découvre Saint-Émilion, tandis que Daft Punk met "Get Lucky" dans toutes les bouches.

Arrives at "Les Belles Perdrix" for his first position as Chef. He discovers Saint-Émilion, while Daft Punk put "Get Lucky" on everyone's lips.

1^{ER} AVRIL

2013

On ouvre ! David Charrier veut faire de cette table gourmande une référence gastronomique. Le terroir local sera sa palette, de la châtaigne à l'aillet en passant par les viandes racées du Sud-Ouest, lui que l'on verra trois fois par semaine au marché de Libourne...

Opening time! David Charrier wants to turn this fine restaurant into a gastronomic reference point. The local landscape would provide his palette, from chestnuts to green garlic, via meat from South Western France; three times a week he could be seen at the market in Libourne...

1^{ER} FÉVRIER

2016

Les Belles-Perdrix obtiennent leur première étoile au Guide Michelin. David Charrier n'a que 33 ans !

Les Belles-Perdrix earns its first star in the Michelin Guide. David Charrier is only 33 years old!

2018, LE COURAGE DE RENDRE UNE ÉTOILE

David Charrier envoie en 3 ans Les Belles Perdrix dans les étoiles. La patte du Chef, qui allie simplicité et technique dans l'assiette, est vite reconnue. En décembre 2017, ambition est donnée d'encre améliorer l'offre œnotouristique de Troplong Mondot et ses Belles Perdrix : des travaux - dont une plus grande cuisine - démarrent pour 2 ans.

Le Chef et son équipe décident de "rendre l'étoile", pour travailler sereinement à la réouverture. David voyage pour se nourrir d'autres cultures, mais propose toujours une table privée. Une nouvelle carte verra le jour en 2021, mais le respect des produits restera son leitmotiv. De même que la reconquête étoilée.

David Charrier sends Les Belles Perdrix into the stars within 3 years. The Chef's style, which combines simple yet technical cooking, is quickly recognised. In December 2017, he declares his ambition to improve the wine tourism offer at Troplong Mondot and its Belles Perdrix even more: 2 years of work - including a larger kitchen - starts.

Allier simplicité et technique.

The Chef and his team decide to "give back the star" to work on the re-opening at their own pace. David travels to pick up other cultures, but always has private sittings available. A new menu will be produced for 2021, but respect for products will remain his driving force. As will winning back the star.



LE CHEF NOUS LIVRE
EN TOUTE INTIMITÉ SES
SOUVENIRS DE CUISINE.

Vos premiers invités en cuisine ?

Durant tout le collège, je faisais la cuisine à mes amis du même hameau le mercredi midi. Je testais des épices, je mettais de la crème ça et là : j'adorais ça. Je crois que c'est en partie ce qui m'a donné envie de devenir cuisinier.

When I was at high school I would cook for my friends from the village on Wednesday afternoon. I used to test out spices and add cream here and there: I loved that. I think that's partly what made me want to become a chef.

S O U

Votre toute première recette ?

Grand gourmand très tôt, je faisais enfant des sucettes en ramassant des pétoncles que je vidais et nettoçais, je plaçais un bâton de bois et faisais couler du caramel dans la coquille.

I was a big food lover very early on. As a child I would make lollies by collecting scallops which I would empty and clean. I'd add a piece of wood and pour caramel into the shell.

Si vous étiez un ustensile de cuisine ?

Une maryse. Je ne me sépare jamais de cet outil "anti-gaspi", j'ai été baigné dans cet état d'esprit par Patrick Jeffroy. Ce n'est pas une question de perte mais de gaspillage.

A spatula. I'm never far away from this "anti-waste" tool. Patrick Jeffroy really drummed that into me. It's a question of waste rather than loss.

Que prépare un Chef dans sa propre cuisine, quand il a "la flemme" ?

Pour moi, des spaghetti. Et pour mes enfants, c'est étonnant mais elles me réclament sans cesse des haricots.

For me, spaghetti. And for my children, it's a surprise but they're always asking me for green beans.

Un plat que vous pourriez goûter et re-goûter 10 fois par simple gourmandise ?

La sauce Albufera, je la mangerais à la cuillère. Mais il y a aussi la crème caramel ou encore le gratin de pâtes aux truffes.

Albufera sauce, I could eat that with a spoon. But I could also say crème caramel or pasta gratin with truffles.

Vos premiers invités en tant que chef ?

Ma première semaine à l'école hôtelière, j'ai été fier de maîtriser mes premiers "beurre maître d'hôtel" et "poulet chasseur". Recettes faites pour mes parents le week-end suivant...

In my first week at catering school, I was proud to master my first "herb butter" and "chicken chasseur". I made those recipes for my parents the next weekend...

V E F N I R



Tartare de veau de lait / huître

SUCKLING VEAL TARTAR / OYSTERS



© C. Perrinet Lhermitte

FIN TARTARE DE VEAU DE LAIT & HUÎTRES. CAVIAR D'AQUITAINE, HERBES & CROUSTILLANT

FINE SUCKLING VEAL TARTAR AND OYSTERS
CAVIAR D'AQUITAINE, HERBS AND A CRUSTY TOP

— POUR 8 PERSONNES / SERVES 8

• LE TARTARE

300gr de filet de veau frais	300gr of fresh veal fillet
10 huîtres	10 oysters
1 piment doux	1 sweet pepper
Tabasco	Tabasco
Huile d'olive	Olive oil
Sel & poivre	Salt & pepper

• FINITIONS

3 feuilles de brick	3 sheets of filo pastry
Beurre clarifié	Clarified butter

• GELÉE DE VODKA

10cl Vodka	10cl Vodka
10cl Eau minéral	10cl Mineral water
1gr Agar-agar	1 gr Agar-agar
1 feuille de gélatine	1 sheet of gelatine

• FINITIONS

250gr de caviar d'aquitaine
Citron caviar
Oxalys/mini-shiso pourpre/fleur

250gr of caviar d'Aquitaine
Caviar lime
Oxalys/mini-purple shiso/flower

LES CROUSTILLANTS

Réaliser des croustillants de feuilles de brick. Tailler des bandes de 2.5 cm de large par 15 cm de long. Badigeonner de beurre clarifié fondu et enrouler autour d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Cuire au four 8 min à 180°C.

Use the filo sheets to make the crusty topping. Cut into strips 2.5 cm wide and 15 cm long. Brush with melted clarified butter and roll around a 5 cm diameter cutter. Bake in the oven for 8 min at 180 °C.

LA GELÉE DE VODKA

Mélanger la vodka et l'eau minérale, dans une casserole. Faire bouillir avec l'agar-agar pendant 2 min, ajouter les feuilles de gélatine et débarrasser au frais. Une fois prise, hacher la gelée au couteau.

Mix the vodka and the mineral water in a saucepan. Boil with the agar-agar for 2 min, add the gelatine sheets and mix until cold. Once solid, chop the jelly with a knife.

LE TARTARE

Ouvrir les huîtres 1 min au four vapeur à 100°C. Décoquiller les huîtres et les réserver dans leur jus. Tailler le filet de veau au couteau en fin tartare. Égoutter les huîtres et réaliser un tartare. Dans un récipient, mélanger 2/3 de veau et 1/3 d'huîtres, assaisonner avec le sel, le poivre, l'huile d'olive, le tabasco et le piment doux haché très fin.

Open the oysters 1 min in a steam oven at 100 °C. Shell the oysters and keep them in their juice. Chop the veal fillet with a knife into a fine tartar. Drain the oysters and make a tartar. In a container, mix 2/3 of veal and 1/3 of oysters, season with the salt, pepper, olive oil, Tabasco and sweet pepper chopped very finely.

FINITIONS

Placer un croustillant de feuille de brick dans une assiette, remplir du tartare veau / huîtres. Ajouter de la gelée de vodka et disposer quelques touches de caviar sur la gelée. Ajouter les herbes, fleurs et les grains de citron caviar.

Place a crusty filo sheet onto a plate and fill with the veal / oyster tartar. Add the vodka jelly and add a few touches of caviar onto the jelly. Add the herbs, flowers and caviar lime seeds.

PLUS DE
40
ans

DE GRANDES HEURES
À SAINT-ÉMILION

Il est devenu un festival incontournable pour celles et ceux qui se plaisent à mettre de l'art dans leur vin. En 2020, "Les Grandes Heures de Saint-Émilion" fêtaient leurs 40 ans. L'âge de raison ? Pas sûr, à en juger les projets aventureux et le regard toujours aussi animé de son fondateur, François Querre, qui nous en livre 5 secrets pour l'occasion...

It has become the leading festival for everyone who likes a little art to go with their wine. In 2020, "Les Grandes Heures de Saint-Émilion" celebrated their 40th anniversary. Is this the age of reason? We're not so sure, if you take a look at the bold plans and ever-keen eye of its founder, François Querre, who lets us in on 5 secrets to mark the occasion...

5 secrets

SUR LE FESTIVAL

UN COUP DE POUCE PRÉSIDENTIEL

En 1979, le président Valéry Giscard d'Estaing – amené en Gironde par Jacques Chaban-Delmas –, visite Saint-Émilion. Devant la beauté du patrimoine, il conseille aux élus locaux de présenter un projet culturel à l'occasion de l'année du patrimoine à venir en 1980. François Querre est le seul qui, à l'époque, avait déjà réfléchi à un concept réunissant l'ensemble des communes et l'ensemble du patrimoine public et privé de la Juridiction : encouragé par la Mairie, l'Office de Tourisme et le Syndicat des Vins, il le présente au Conseil Régional, qui accélère l'acceptation du dossier (il ne restait que quelques mois pour sa mise en place !) suite aux conseils donnés par le chef d'Etat français...

In 1979, French President Valéry Giscard d'Estaing – who had been brought to the Gironde region by Jacques Chaban-Delmas –, visited Saint-Émilion. On seeing the beauty of the local heritage, he advised local elected representatives to present a cultural project to mark the coming heritage year of 1980. François Querre was the only person at the time who had already been thinking about a concept to bring together all the communes and all the public and private heritage in the Jurisdiction: encouraged by the Town Hall, the Tourist Office and the Syndicat des Vins, he presented his plans to the Regional Council, which fast-tracked his application (there were only a few months left to get everything set up), following the advice from the French Head of State...



© Les Grandes Heures de Saint-Émilion

UNE IDÉE INSPIRÉE DE LA CULTURE RURALE SUBSAHARIENNE

Il y a 41 ans, François Querre est reporter et parcourt le monde pour son métier. Sa fierté est d'avoir créé dans sept pays d'Afrique, de Mauritanie au Tchad, une Radio Rurale inter-sahélienne. Il y a découvert des traditions orales et musicales très riches qui constituent un art de vivre sans égal permettant de surmonter les plus grandes épreuves. La "puissance" de ces cultures rurales vont l'inspirer à Saint-Émilion. Côté vin, c'est son père Daniel Querre, viticulteur très connu à Saint-Émilion, qui inspira le fondateur à lier ainsi musique et divin nectar, pour que continuent à vivre les traditions locales.

41 years ago, François Querre was a reporter whose work involved him travelling the world. He is proud to have created an inter-Sahel Rural Radio network in seven countries in Africa, from Mauritania to Chad. Here he discovered the very rich oral and musical traditions which make up an unrivalled way of life, which enables people to get through the toughest of times. The "power" of these rural cultures would inspire him in Saint-Émilion. As for wine, it was his father, Daniel Querre, a well-known winegrower in Saint-Émilion, who would inspire the founder to link music and the divine nectar to ensure that local traditions would continue to flourish.

Unir les communes de la Juridiction.



© Les Grandes Heures de Saint-Émilion

41 ANS D'ORGANISATION FAMILIALE

Si en 41 ans le festival a pris de l'ampleur, François Querre tient à en préserver l'organisation bénévole et familiale. C'est avec Almuth, sa femme, et quelques amis qu'il gère le choix des artistes, l'harmonisation entre l'agenda des châteaux et l'agenda des artistes, la rédaction des brochures et du site internet etc. Mais comment une association familiale peut-elle accueillir – au-delà des subventions – de si grands noms ? Tout simplement en étant devenu un rendez-vous d'"amis" au fil des ans. Avec des artistes qui n'hésitent pas à faire jouer le bouche à oreille autour d'eux et qui reviennent fidèlement. Et, pour beaucoup, qu'importe le budget. **"Pour certains artistes, jouer au milieu des vignes devant un public restreint, c'est un peu comme une parenthèse bucolique avant de repartir pour de nouvelles aventures dans les plus grandes salles du monde..."**

While the festival has really taken off over its 41 years, François Querre wants to maintain its volunteer-based, family-style organisation. Along with Almuth, his wife, and a few friends, he manages the choice of artists, matches the châteaux' and artists' diaries, writes the brochures and updates the website and so on. But how can a family association land - over and above the grants they receive - such big names? Quite simply by becoming a place for "friends" to meet up over the years. The artists themselves are only too happy to use word of mouth themselves and come back faithfully. And for many of them, the budget isn't important. **"For some artists, playing for a small audience in the middle of the vines is a pleasant break before they head out for new adventures in the greatest concert halls in the world..."**

INFOS PRATIQUES

À un tarif accessible : **37€ par concert** (toujours suivi d'une dégustation), **16€ pour les demandeurs d'emploi et les jeunes**. En dehors des salles de concert conventionnelles, c'est une véritable expérience qui est proposée aux spectateurs et aux musiciens. Infos : grandesheuresdesaintemilion.fr

COMME À LA MAISON

Dormir à l'hôtel ? Que nenni ! C'est François Querre et sa famille qui logent tous les artistes chez eux durant leur venue, en plein cœur de Saint-Émilion ! Une tradition depuis 40 ans, que le fondateur comme les musiciens tiennent à perpétuer. Le petit plus de cet accueil "familial", où tout le monde petit-déjeune ensemble le lendemain ? **"Souvent après le concert et après le dîner qui suit nous visitons le village et l'église monolithique. Cette intimité avec Saint-Émilion laisse – de leurs propres mots – une expérience impérissable..."**

Spend the night in a hotel? Not a chance! François Querre and his family put all the artists up in their own home while they're there, in the very heart of Saint-Émilion! This is a 40-year-old tradition which both founder and musicians alike want to continue. What's the little plus that this "family" welcome has to offer, where everyone has breakfast together the next morning? **"Often after the concert and the dinner which follows we visit the village and the monolithic church. As they say themselves, this intimacy with Saint-Émilion provides them with an immortal experience..."**

LE GÉNIE DU PIANO GEORGES CZIFFRA Y DONNA SON DERNIER CONCERT

C'est le plus émouvant souvenir de François Querre, dont c'était l'idole absolu depuis sa jeunesse. En 1986, il écrit audacieusement avec Almuth au pianiste hongrois, installé en France depuis 30 ans, pour lui faire part de leur rêve de le voir jouer à Saint-Émilion, malgré le peu de moyens de l'association. Miracle : le pianiste accepte de se produire au prorata unique des recettes. Il donnera Salle des Dominicains **"une musique céleste à se mettre à genoux. Il exprimait dans son interprétation toute la souffrance vécue - la guerre, le totalitarisme, l'exil, la perte de son fils - métamorphosée en une grande vague d'amour."** Ce sera son dernier récital...

François Querre's most emotional memory comes from the man who had been his total idol since he was young: the piano genius Georges Cziffra. In 1986, he and Almuth daringly wrote to the Hungarian pianist who had been based in France for 30 years to tell him about their dream of seeing him play in Saint-Émilion, despite the association's lack of funds. And a miracle occurred: the pianist agreed to play for a small share of the ticket sales. At the Salle des Dominicains he produced **"heavenly music to inspire listeners to kneel. In his playing he expressed all of the suffering he had experienced - war, totalitarianism, exile, the loss of his son - metamorphosed into a great wave of love"**. It would be his last recital.



© Les Grandes Heures de Saint-Émilion

REGARDS CROISÉS

**SOMMELIER,
UN MÉTIER :**
DEUX APPROCHES

Benoît Gelin

SOMMELIER

- « Être sommelier, pour moi, c'est traduire la vision du vigneron. C'est être son bras armé... d'un tire-bouchon pour porter ses valeurs auprès des clients. »

Benoît Gelin est arrivé à La Table de Pavie** il y a 18 ans. À 16 ans, lors de sa formation à Niort en hôtellerie-restauration, il est repéré par un maître-sommelier qui l'encourage dans cette voie. Après deux ans de formation, il part se spécialiser en Touraine. Il travaille successivement au Choiseul à Amboise, puis l'hiver à Val-Thorens et l'été à La Réserve d'Albi. En 2002, il pose définitivement son trousseau de sommelier à La Table de Pavie**, recruté par les propriétaires Madame et Monsieur Perse. L'établissement est alors titulaire d'une étoile et le jeune chef Christophe Canati est au fourneau. En 2008, il décroche une deuxième étoile avec le Chef Philippe Etchebest, double étoile qu'il retrouvera en 2017 avec le Chef Ronan Kervarec avant de collaborer avec le Chef Yannick Alléno.

Benoît Gelin arrived at Table de Pavie** 18 years ago. At 16 years of age, during his hotel and catering training, he was spotted by a master sommelier who encouraged him to take that particular path. After training for two years, he headed off to the Touraine region to specialise. He worked at Le Choiseul in Amboise, then spent the winter in Val-Thorens and the summer at La Réserve in Albi. In 2002, he finally put down his sommelier's kit at Table de Pavie**, where he was recruited by the owner The Perse Family. The establishment then had one star, and the young chef Christophe Canati was in the kitchen. In 2008, it won a second star with the Chef Philippe Etchebest, a second star that it would win back again in 2017 with the Chef Ronan Kervarec before working with the Chef Yannick Alléno.



© Marie France Nélaton

INFOS PRATIQUES

La Table de Pavie**
5 place du Clocher - 33330 Saint-Émilion
hoteldepavie.com

Adrien Baudry

SOMMELIER

- « Être sommelier dans une propriété, c'est pouvoir retranscrire à la perfection la notion de millésimes et de terroirs aux visiteurs, avec les mots qu'il faut. Je traduis au quotidien l'ADN du château : le respect des traditions dans un écrin de modernité. »

Adrien Baudry fait son école hôtelière en Normandie et une mention complémentaire en sommellerie en 2001 à Saumur. Il travaille au Crillon avec David Biraud à Paris pour s'initier à l'univers des palaces, puis dans un double étoilé, avant de retourner en Normandie dans le but de s'ouvrir à une vision à 360° de son métier. Il devient caviste et ouvre un bar à vins tendance jazzy. Il entre par la suite dans le groupe Lucien Barrière à Deauville, avant de découvrir une annonce publiée par le Château de Ferrand. La propriété cherche un responsable œnotourisme. Adrien est embauché en tant que sommelier pour accomplir cette mission il y a plus de 10 ans, ce qui est assez inédit à l'époque.

Adrien Baudry received his hotel training in Normandy, followed by additional sommelier training in 2001 in Saumur. He worked at Le Crillon in Paris with David Biraud to start making his way in the world of palaces, then in a two-star restaurant, before returning to Normandy to open his own restaurant in his own personal style. He became a cellar master and opened a jazz-tinged wine bar. He then joined the Lucien Barrière group in Deauville, before seeing an advert published by the Château de Ferrand. The property was looking for a wine tourism manager. Adrien was recruited as a sommelier to fill this role over 10 years ago, which was quite unusual at the time.



© Château de Ferrand

INFOS PRATIQUES

Château de Ferrand
33330 Saint-Hippolyte
chateauferrand.com

Le premier tient la carte d'un restaurant doublement étoilé à Saint-Émilion. Le second reçoit à la propriété des visiteurs en quête d'expériences haut de gamme à Saint-Hippolyte. Rencontre avec Benoit Gelin, sommelier à La Table de Pavie**, et Adrien Baudry, responsable œnotourisme au Château de Ferrand.

The first owns a two-star restaurant in Saint-Émilion. The second welcomes visitors at Saint-Hippolyte who want a luxury tour of the property. An encounter with Benoit Gelin, sommelier at La Table de Pavie**, and Adrien Baudry, wine tourism manager at Château de Ferrand.

COMMENT, EN TANT QUE SOMMELIER, AVEZ-VOUS APPORTÉ VOTRE "PÂTE" À L'ÉTABLISSEMENT ?

BENOÎT GELIN — Un an après mon arrivée, la Famille Perse m'a encouragé à enrichir considérablement la carte des vins du restaurant. Nous sommes dans une région viticole : forcément le vin est aussi la star ici, autant que les mets servis !

J'ai grossi la cave de vins d'ailleurs, tout comme j'ai tenu à faire découvrir à la clientèle toute la diversité de la palette des terroirs locaux. Des vastes plaines aux sols argilo-calcaires, nous avons la chance de vivre entouré d'un vignoble varié. Aujourd'hui encore, nous travaillons de concert à proposer des menus autour d'alliances mets et vins. Cette formule plaît beaucoup à la clientèle. Et il est assez fréquent que ce soit l'un de mes coups de cœur pour un vin qui amène le Chef à créer une recette autour...



© Eric Barrière

Ressentir à 100% l'ADN du terroir.

ADRIEN BAUDRY — On pourrait penser l'initiative originale et pourtant faire entrer un sommelier dans une propriété est d'une cohérence implacable : de par ma formation, j'ai pu mettre en place des visites et prestations adaptées à tous les profils de visiteurs. La "greffe" semble avoir pris puisque, depuis, le directeur a embauché trois autres sommeliers. Nous racontons et mettons en scène le vin du château et donnons aux clients les codes pour exprimer leurs émotions.

Pour ma part, avoir accès à la palette intégrale des millésimes sur une même propriété (ce que l'on trouve rarement dans un restaurant), c'est un peu toucher le Graal. L'occasion de ressentir à 100% l'ADN d'un terroir et la traduction de son équilibre au fil du temps. Je travaille également avec notre Chef pour mettre en place des accords mets et vins, sans cesse renouvelés, lors des repas et cocktails à la propriété.

HOW HAVE YOU BEEN ABLE TO ADD YOUR OWN "TOUCH" TO THE ESTABLISHMENT AS A SOMMELIER?

BENOÎT GELIN — One year after I arrived, the Perse Family encouraged me to expand the restaurant's wine list considerably. We are based in a wine-producing region, so, of course, wine is also the star here, just as much as the meals we serve! I increased the number of wines in our cellar from outside France, just as I tried to show our customers the full diversity of the local winegrowing palette. From vast plains to clay-limestone soil we are fortunate to live surrounded by a varied range of vineyards. Today still Chef and I work together to create menus that marry food and wine. Our customers really like this formula. It often happens that one of my own favourite wines encourages Chef to create a recipe around it...

ADRIEN BAUDRY — You could be forgiven for thinking that it was quite an innovative idea, but really, bring a sommelier into a property makes perfect sense: thanks to my training I've been able to set up tours and services suited to all types of visitor. The "blend" seems to be a good one because the director has recruited another three sommeliers since then. We tell the story and set the scene for the château's wine and give customers the codes to express their emotions. For me, being able to access the full range of vintages at one property (which is rarely possible in a restaurant) is a bit like finding the Holy Grail. It gives me the opportunity to feel 100% of a region's DNA and to translate its balance over time. I also work with our Chef to match the right wine to each dish, on menus which are constantly being updated, during meals and cocktail parties at the property.

QUELLES RELATIONS PARTICULIÈRES ENTRENEZ-VOUS AVEC LES CLIENTS DE L'ÉTABLISSEMENT ?

B.G — Le sommelier se doit d'être fin psychologue. Les guider sans trahir leurs envies. Comprendre dans quelles dispositions ils sont pour leur conseiller les meilleurs choix, en somme leur faire plaisir avant tout à eux, plutôt qu'à moi. Et répondre aux questions de plus en plus nombreuses de consommateurs qui s'avèrent de mieux en mieux informés et curieux.

A.B — Le sommelier est effectivement en toute circonstance un psychologue : je m'efforce au quotidien de surprendre nos visiteurs selon leurs profils et leurs envies. Lors de dégustations à l'aveugle par exemple, ils constateront qu'un même millésime peut avoir deux goûts bien tranchés selon une conservation en magnum ou en bouteille classique... Pour résumer, je dirai que les wine-lovers sont de plus en plus en quête d'expériences : c'est ce que leur apporte un sommelier à la propriété.

WHAT SPECIAL RELATIONSHIP DO YOU HAVE WITH THE ESTABLISHMENT'S CUSTOMERS?

B.G — The sommelier needs to be a real psychologist. You have to guide them without betraying their desires. Understand where they are to recommend the best choices to them, in short, I need to ensure their enjoyment rather than my own. Customers are also much better informed and curious now, so you have to answer the many questions they have.

A.B — Yes, first and foremost the sommelier is a psychologist: every day I try to surprise our visitors depending on who they are and what they want. For example, during blind tastings, they will notice that the same vintage can have two very different tastes, depending on whether the wine is kept in a magnum or a traditional bottle. In short, I would say that wine lovers are more and more often looking for experiences: that's what I provide them with as a sommelier at the property.

Surprendre nos visiteurs selon leurs profils & leurs envies.

Ne pas imaginer le sommelier de restaurant statique dans sa cave.

UNE ALLIANCE MET ET VIN A-T-ELLE PARTICULIÈREMENT TOUCHÉ DEPUIS VOTRE ARRIVÉE ? ET SURPRIS VOS CLIENTS ?

B.G — Le Chef Kervarrec cuisinait un divin homard fumé aux sarments de vigne avec une sauce vin rouge aux crustacés. L'alliance est parfaite avec les merlots environnants ! Quant à nos clients, ils sont surpris de se voir conseiller du vin rouge avec des poissons et fruits de mer : c'était un peu notre défi à l'arrivée d'un chef breton à la Table de Pavie** !

A.B — J'ai été bouleversé par l'alliance de la fève tonka sur de vieux millésimes. Côté clientèle, j'aime prouver que l'on peut mener un repas au vin rouge de l'entrée au dessert, ainsi qu'en alliance à des saveurs du monde. Les consommateurs se sont ouverts ces dernières années à des cuisines toujours plus lointaines mais n'ont pas forcément été accompagnés à cela côtés accords mets et vins.

© Nicolas Mathéus



IS THERE ONE MATCH BETWEEN FOOD AND WINE THAT HAS MADE A PARTICULAR IMPRESSION ON YOU SINCE YOU ARRIVED? AND HAS SURPRISED YOUR CUSTOMERS?

B.G — Chef Kervarrec used to cook a divine smoked lobster with vine shoots in a red wine and shellfish sauce. It goes perfectly with the Merlots from the surrounding area! As for our customers, it surprises them to see me recommend red wine with fish and seafood: we sort of set ourselves a challenge with that when a Breton chef arrived at La Table de Pavie**!

A.B — I was bowled over by the marriage between Tonka beans and old vintages. For our customers, I like to prove that you can have red wine with every course, from starter to dessert, and that it goes well with food from all around the world. Over the last few years, consumers have opened up to cuisine from further and further away, but might not have been advised on which wines go best with which dishes.

QUEL EST VOTRE QUOTIDIEN DE SOMMELIER QUAND VOUS N'ÊTES PAS AVEC LES CLIENTS ?

B.G — Il ne faut pas imaginer le sommelier de restaurant statique dans sa cave ! J'enquête sur le territoire, en allant régulièrement à la rencontre des vignerons pour connaître les hommes et les femmes derrière chaque bouteille que je mets à la carte. C'est en connaissant parfaitement le travail derrière les vins que je sers, que je contribue aussi à faire tomber les préjugés autour du "Bordeaux-bashing". Je peux certifier d'un travail de qualité, consciencieux et plein de valeurs derrière chacune de mes étiquettes.

A.B — L'avantage incroyable d'exercer mon métier dans une propriété est de pouvoir travailler en direct avec tous les métiers qui font d'un vin un grand millésime. Maître de chai, œnologue... j'assiste à tout le processus d'élaboration, accompagné par le directeur Gonzague de Lambert et la propriétaire Pauline Bich Chandon-Moët, qui sont de véritables passionnés.



© Hostellerie de Plaisance

WHAT IS YOUR DAY LIKE AS A SOMMELIER WHEN YOU'RE NOT WITH CUSTOMERS?

B.G — You mustn't imagine the sommelier standing still in his cellar! I find out about the region, by going out regularly to meet winegrowers and learn just who the men and women are who are behind each bottle I add to our wine list. Perfect knowledge of the work that's gone into the wines also helps me change people's preconceived opinions about "Bordeaux-bashing". I can guarantee that there is quality, conscientious work full of values behind each of my labels.

A.B — The incredible advantage for me in plying my trade in a property is that I can work directly with all the crafts which make a wine a great vintage. I speak to the cellar master, the oenologist and everyone involved; I watch the entire production process, in the company of the director Gonzague de Lambert and the owner Pauline Bich Chandon-Moët, who are incredibly passionate about what they do.

Un vin est toujours associé à une expérience.

TROIS VINS D'UNE MÊME AOC OU D'UNE MÊME PROPRIÉTÉ PEUVENT ÊTRE TRÈS DIFFÉRENTS. EN MUSIQUE, CELA DONNERAIT QUOI ?

B.G — Le vin est un "moment" pour moi, j'aurais du mal à l'associer à une même musique... Si je devais cependant citer trois vins très différents sur le territoire de Saint-Émilion : le Château Milens à Saint-Hippolyte, pour la belle histoire humaine derrière. Ensuite, l'inénarrable Château Pavie, fruit du patchwork le plus riche et complexe de terroirs locaux. L'un des plus grands vins de l'AOC pour moi. Enfin, le vieux Château Palon à Montagne-Saint-Émilion, puissant et délicat à la fois.

A.B — Un vin est toujours associé à une expérience. Le millésime 2016 du Château de Ferrand, je l'imagine tel un morceau jazzy-pop, à la fois "structuré" et élégant. Le 2009 a un côté solaire et réconfortant. Il serait un morceau d'Aretha Franklin que l'on écoute au coin du feu en novembre, blottis en amoureux. Enfin, le 2012 serait un morceau de guitare sèche qui égaie à lui-seul une immense pièce. Comme un morceau du dernier album de Thibault Cauvin.

THREE WINES FROM THE SAME AOC OR THE SAME PROPERTY CAN BE VERY DIFFERENT. WHAT WOULD THAT BE LIKE IN MUSICAL TERMS?

B.G — Wine is a "moment" for me. I'd find it hard to associate it with the same piece of music. However, if I had to mention three different wines from Saint-Émilion, I'd say le Château Milens at Saint-Hippolyte, for the wonderful human story behind it. Next, there's the extraordinary Château Pavie, which is the fruit of the richest and most complex local patchwork. I think it's one of the greatest wines in the AOC. Finally, I would say the Vieux Château Palon at Montagne-Saint-Émilion, which is powerful yet delicate at the same time.

A.B — A wine always goes hand in hand with an experience. I can see the Château de Ferrand 2016 vintage as a jazz-pop tune, something that's both "structured" and elegant. The 2009 has a sunny and comforting side. It would be something by Aretha Franklin that you listen to with the one you love by the fireside in November. Finally, the 2012 would be a solo guitar piece, which is wonderful all on its own. Like a track from Thibault Cauvin's latest album.

Château GABY

Au cœur de l'appellation Canon-Fronsac, dont les coteaux argilo-calcaires peuvent s'enorgueillir des mêmes dispositions que ceux de Saint-Émilion, les vignes du château Gaby se situent en grande partie en haut du coteau, sur des sols de calcaires à astéries, ainsi que le long de la combe, avec une exposition sud. Perchée sur le haut du coteau, la bâtisse du 18^e siècle, autrefois relais de poste de Fronsac, jouit d'une position dominante exceptionnelle.



SAINT-ÉMILION,

LE VIN & →

L'INTERVIEW
VÉRITÉ AVEC
FRANCK BINARD

L'ENVIRONNEMENT

Entre fake-news, Bordeaux Bashing et nouvelles tendances parfois plus marketing que sincères, il n'est pas toujours facile de faire la part des choses. Où en est le vignoble de Saint-Émilion en matière d'environnement ? C'est sans langue de bois que nous répond Franck Binard, Directeur Général du Conseil des Vins de Saint-Émilion.

Between fake-news, Bordeaux Bashing and new trends which are often more easy to do with marketing than genuine, it's not always easy to keep up with things. Where are Saint-Émilion vineyards when it comes to the environment? Franck Binard, Chief Executive of the Conseil des Vins de Saint-Émilion, answers our questions openly.

VISITE/DÉGUSTATION/ÉVÉNEMENTS

Visite et dégustation
Tous les jours sur rendez-vous
9h30-12h30 / 14h00-17h30

Visit and Wine tasting
Everyday by appointment
9h30-12h30 / 14h00-17h30

Apéro/Concert saison estivale
1 vendredi par mois de MAI à AOÛT sur réservation
Concert / Dégustation vin / Food truck

Apéro/Music summer season
From MAY to AUGUST by reservation
Music / Wine tasting / Food truck

CHATEAU GABY, Lieu-Dit GABY - 33126 FRONSAC
Tél. 05 57 51 24 97 - contact@chateaugaby.com



DE RÉCENTS REPORTAGES ET ENQUÊTES ONT RÉVÉLÉ LES EFFETS NOCIFS DE PLUSIEURS PRODUITS UTILISÉS POUR TRAITER LA VIGNE, SUR LES HOMMES ET L'ENVIRONNEMENT. LES VINS DU BORDELAIS SONT SOUVENT CITÉS. LES RISQUES SONT-ILS PLUS GRANDS ICI ?

FRANCK BINARD

Des cas médiatisés dans le Bordelais ont été de vrais et sincères déclencheurs. Mais Bordeaux est, depuis toujours, un vignoble régulièrement attaqué : l'attractivité du Bordelais induit aussi un très grand nombre de fake-news liées au Bordeaux-Bashing. Pourquoi le viseur est-il plus particulièrement pointé ici ? Sans doute car nous sommes le vignoble historique en France, le plus connu, et donc le plus visible.

Entendons-nous bien : il ne faut pas non plus nier certains problèmes. Ça n'est pas pour rien si l'on revient justement à des méthodes plus naturelles, nous ne cherchons pas à nous voiler la face. Mais je m'étonne toujours de ce Bordeaux-Bashing, alors que nous sommes – et tout particulièrement à Saint-Émilion –, précurseurs en matière d'initiatives environnementales.

Revenir à des méthodes plus naturelles.

FRANCK BINARD

Cases in the media about Bordeaux wines have been real and genuine triggering factors. But Bordeaux has always been under attack regularly as a winegrowing region: the attractiveness of Bordeaux also generates a lot of fake-news linked to Bordeaux-Bashing. Why is this region particularly in the sights? Without doubt because we are France's historic winegrowing region, the most famous, and so the most visible. Let's be clear: we can't deny certain problems either. There is a good reason why we're going back to more natural methods; we're not trying to hide. But I'm always surprised by this Bordeaux-Bashing, while we are – and especially in Saint-Émilion – forerunners when it comes to environmental initiatives.



© Steve Le Clech

RECENT REPORTS AND INVESTIGATIONS HAVE REVEALED THE HARMFUL EFFECTS ON HUMANS AND THE ENVIRONMENT OF SEVERAL PRODUCTS WHICH ARE USED TO TREAT VINES. BORDEAUX WINES ARE OFTEN MENTIONED. ARE THE RISKS GREATER HERE?

"REVENIR À DES MÉTHODES NATURELLES" : LE VIGNOBLE DE SAINT-ÉMILION EST-IL EN PASSE DE DEVENIR 100% BIO OU BIEN D'OPÉRER UN VÉRITABLE RETOUR EN ARRIÈRE DES TECHNIQUES VITICOLES ?

F. B - Je dirai surtout que l'on revient aux méthodes anciennes, mais avec la technologie d'aujourd'hui. C'est très important de le comprendre.

En prenant du recul, nous réaliserons un jour que les trente années dont nous sommes tout juste en train de « sortir » en termes de pratiques sont en fait une parenthèse très courte à l'échelle de l'histoire du vignoble. Il y a cinquante ans, tout le vignoble était bio (sans le savoir, le label étant récent...).

Que s'est-il passé exactement pour que la chimie s'invite dans nos vignobles ? L'innovation déjà : toute découverte chimique n'est pas à bannir de nos vignes. Le besoin économique, ensuite. Les chocs pétroliers des années 70 ont bouleversé la donne, il a fallu produire plus pour moins cher. La révolution industrielle et technique a parallèlement mené à de nouvelles "tendances" dans le vignoble. Ainsi, le besoin de produire plus, l'arrivée de nouveaux produits très efficaces sur le marché et une certaine pression donnant l'impression d'être "hors-jeu" si l'on "n'évoluait" pas : tout cela a encouragé l'introduction des produits phytosanitaires dans les vignes. C'était une nécessité économique bien plus qu'un engagement. Et les vigneronnes ici vous le diront : à cette époque, tous les "voisins" le faisaient, alors on ne se posait pas trop de questions...

Si l'on regarde les chiffres de ces dernières années, l'emploi de ces produits a chuté très fortement à Saint-Émilion. Il faut dire que l'évolution des techniques a joué : nous sommes désormais plus précis dans le traitement de la vigne, plus ciblés (panneaux récupérateurs, confinement, etc.). Et des produits ont rapidement été proscrits. Donc oui, nous faisons en quelque sorte machine arrière, mais grâce aux techniques d'aujourd'hui, et la conscience des risques en plus. Mieux équipés pour être efficaces, car l'enjeu économique demeure.

"GOING BACK TO NATURAL METHODS": IS THE SAINT-ÉMILION VINEYARD GOING 100% ORGANIC OR IS IT GOING BACK IN TERMS OF WINE-MAKING TECHNIQUES?

F. B - First and foremost, I would say that we are going back to traditional methods, but with today's technology. It's very important to understand this.

If we take a step back, we will realise one day that the thirty years we are just "leaving behind" in terms of practices are just one small rung on the ladder of the vineyard's history. Fifty years ago, the entire vineyard was organic (without knowing it, the label is a recent one).

What happened exactly for chemicals to enter our vineyards? Innovation first of all: not all chemical discoveries should be banned from our vines. Then economic necessity. The oil crises of the 1970s turned things upside down, we needed to produce more for less. At the same time, the industrial and technical revolution brought new "trends" into wine-making. So, the need to produce more, the arrival of new, highly effective products on the market and a certain pressure which gave the impression of being "offside" if you didn't "keep up": all of this encouraged the introduction of plant health products into vineyards. It was an economic necessity more than a commitment. And the winegrowers here will tell you: at the time, all the "neighbours" were doing it, so we didn't ask too many questions...

If we look at the figures for the last few years, the use of these products has fallen significantly in Saint-Émilion. We have to say that changes in techniques have played their part: we are now more precise when treating vines, more targeted (recovery panels, confinement, etc.). And products were quickly banned. So yes, we are kind of going backwards, but thanks to today's techniques and the extra awareness of the risks involved. We're better equipped to be effective, as the economic stakes remain.



© Heurisko

VOUS PARLEZ DE PRISE DE
CONSCIENCE : POUR PROTÉGER
L'ENVIRONNEMENT OU LE
CONSOMMATEUR ?

F.B - Les deux ! Je dirais même les trois, car en première ligne, ce sont nos viticulteurs ! **Il faut arrêter de les voir comme de méchants contrebandiers qui se fournissent sous le manteau de produits très dangereux et interdits avec la volonté de nuire.** Ce sont eux les premiers touchés en cas de pratiques nocives... Concernant les consommateurs, la France a engagé depuis longtemps des campagnes encourageant une consommation responsable et raisonnable. Le débat autour du "bio" correspond plus à de nouvelles valeurs sociétales : la fermentation "grignote" et dégrade l'ensemble des molécules potentiellement nocives.

C'est une vue de l'esprit d'imaginer de penser que l'on peut "boire" des produits toxiques utilisés dans le vignoble.

L'environnement, évidemment, est aussi notre priorité. Ce qui est important, au final, c'est d'adopter une démarche de production globale, prenant en compte tous les dangers de premier rang et annexe autour de ces trois cibles.

YOU TALK ABOUT AWARENESS:
TO PROTECT THE ENVIRONMENT
OR THE CONSUMER?

F.B - Both! I would even say all three, because our winegrowers are in the front line! **We have to stop seeing them as evil smugglers who get highly dangerous, banned products under the counter with the intention of causing harm.** They are the first to be affected if there are any harmful practices. As for consumers, France has long been running campaigns to encourage responsible and reasonable consumption.

The debate around "organics" is more about new society values: fermentation "nibbles away" and degrades all potentially harmful molecules. It's a complete fantasy to think that you can "drink" toxic products used in vineyards.

Of course, the environment is also our priority. What's important in the end is that we adopt a general production process, one which takes account of all the major dangers and which operates on these three targets.

Encourager une consommation responsable & raisonnable.

REVENONS À SAINT-ÉMILION :
EN QUOI L'AOC EST-ELLE
PRÉCURSEUR ?

F.B - À Saint-Émilion, il y a une tradition d'innovation et de recherche. Nous n'avons pas attendu que l'écologie soit "à la mode". Pour preuve par exemple : c'est ici en 2008 qu'a été mis en place le premier GDON (Groupement de Défense contre les Organismes Nuisibles de la vigne). Quel rapport ? Certaines maladies de la vigne se propagent par les insectes. L'idée, plutôt que de traiter systématiquement toutes les parcelles de vignes, a été de mettre en place des groupes de prospecteurs chargés d'observer chaque hectare, afin d'identifier précisément les endroits à traiter. Des dizaines de "marcheurs" bénévoles, alliés à des scientifiques pilotes, parcourent toute l'année à pied le vignoble. **Résultat : une baisse de 70% de l'emploi des produits de traitement... et une initiative reprise dans le vignoble et partout en France.**

Autre projet initié à Saint-Émilion il y a plus de 10 ans : des recherches menées au niveau européen pour favoriser l'implantation de haies afin de développer la biodiversité. Nous n'avons pas non plus attendu que des lois soient mises en place pour initier des programmes d'exploration de la faune et de la flore notamment avec la Ligue pour la Protection des Oiseaux. L'objectif étant de mieux comprendre le vivant qui entoure la vigne pour ne pas entraver l'écosystème, respecter les besoins des oiseaux et insectes (en restaurant les murets où ils se nichent par exemple) pour que la cohabitation soit la meilleure possible. Car tout cela remplacera naturellement les méthodes chimiques de contrôle du cycle de la vigne.

Nous avons également monté l'**association "Tulipe"** qui accompagne les viticulteurs avec des diagnostics personnalisés. Nous menons des recherches autour des sols, ainsi que des parasites naturels de la vigne, qui peuvent remplacer de nombreux pesticides. Pour cela, la généralisation des haies et jachères est une solution, en permettant à ces insectes de se reproduire.

Quelques projets

SUR LE VIGNOBLE DE SAINT-ÉMILION

LE VIGNOBLE BARDET

Le Vignoble Bardet à Vignonet, de père en fils, a toujours été à la pointe. En 1994, Philippe Bardet intègre le FARRE (Forum des Agriculteurs Responsables et Respectueux de l'Environnement). Parmi les expérimentations menées : l'enherbement et l'implantation de haies dans les vignes, le tri des déchets, la géothermie et l'implantation d'une station d'observation météo, etc.

LE CHÂTEAU COUTET

Le Château Coutet à Saint-Émilion : ils étaient bio avant même que le mot n'existe ! Depuis le XVI^e siècle, aucun produit chimique n'a jamais touché la moindre parcelle.

LE CHÂTEAU GRAND-CORBIN-DESPAGNE

Le Château Grand-Corbin-Despaigne à Saint-Émilion : à partir de 1996, pratique l'Agriculture Raisonnée, est certifié AFAQ-AFNOR depuis 2005. A mené de premières expérimentations AB au début des années 2000, avant de faire passer tout le vignoble sous ce label (certification Vin Bio en 2013).

LE CHÂTEAU FONROQUE

Au Château Fonroque à Saint-Émilion, Alain Moueix est considéré comme « le pape de la biodynamie ». Une observation quotidienne de la nature est nécessaire au maintien d'un écosystème équilibré, et indépendant.

LET'S GO BACK TO
SAINT-ÉMILION:
HOW IS THE AOC
A FORERUNNER?

Le maintien, la sauvegarde, la transmission de nos paysages.

F.B - In Saint-Émilion, there is a tradition of innovation and research. We didn't wait for ecology to be "in fashion". For example: it was here in 2008 that we set up the first GDON (Groupement de Défense contre les Organismes Nuisibles de la vigne - Group to Defend against Organisms which Harm Vines). What's the link? Certain vine diseases are spread by insects. Rather than treating all land with vines systematically, the idea was to set up groups of prospectors who were tasked with observing each hectare, in order to identify exactly the places to be treated. Dozens of volunteer "walkers", working with pilot scientists, travel the vineyards on foot each year. **Result: a 70% drop in the use of treatment products... and an initiative which has been picked up in vineyards across France.**

One other project which was initiated in Saint-Émilion over 10 years ago: research carried out at European level to encourage the planting of hedges to develop biodiversity. Nor did we wait for laws to be put in place to initiate fauna and flora exploration programmes, particularly with the Ligue pour la Protection des Oiseaux. The objective was to better understand the living world which surrounds the vines so that we don't harm the ecosystem and respect the needs of birds and insects (by restoring the low walls where they nest, for example) to create the best possible cohabitation. All of this will provide a natural replacement for the chemical vine cycle control methods.

We have also created the **"Tulip" association** which helps winegrowers with personalised diagnostics. We carry out research into the soil, as well as natural parasites in vine diseases, which may replace numerous pesticides. To enable this, the widespread planting of hedges and the creation of fallow land is one solution which would enable these insects to reproduce.

L'INSCRIPTION DE LA JURIDICTION
AU PATRIMOINE MONDIAL DE
L'UNESCO A-T-ELLE ENCOURAGÉ
CES PRATIQUES ?

F.B - Oui et non : le label impose le maintien, la sauvegarde et la transmission de nos paysages, sans obligation environnementale. Mais notre discours auprès des viticulteurs est de leur faire comprendre qu'ils ont un rôle à jouer pour que nos paysages demeurent beaux et pérennes. Nous voulons aussi que les touristes aient confiance quand ils visitent le vignoble.

HAS THE REGISTRATION OF THE
JURISDICTION AS A UNESCO WORLD
HERITAGE SITE ENCOURAGES THESE
PRACTICES?

F.B - Yes and no: the label imposes the maintenance, safeguarding and transmission of our landscapes, with no environmental obligations. But our approach to winegrowers is to get them to understand that they have a role to play for our landscapes to remain attractive and last for years. We also want tourists to have confidence when they visit vineyards.

COMMENT LES VITICULTEURS DE SAINT-ÉMILION RÉAGISSENT-ILS FACE À CES NOUVEAUX ENJEUX ?

F.B - Soyons logiques, ils ne sont pas coupés du monde et savent très bien que la vigne est au cœur de nombreux débats. Ils ne sont pas hostiles, mais demandeurs d'agir et de s'exprimer. Il s'agit juste de ne pas les culpabiliser ou sur-imaginer l'emploi de produits phytosanitaires. Croyez-vous qu'ils soient à ce point irresponsables pour exposer sciemment leur famille et leurs équipes à des produits toxiques ? Dès lors qu'ils "savent" : ils agissent, c'est évident. Et pourquoi les culpabiliser si de mauvais produits ont été utilisés ? Ils n'ont fait qu'user de produits légaux en circulation, en respectant les doses. Et ils n'ont attendu personne pour savoir qu'il est essentiel de protéger la nature, car chaque jour ils voient ce qu'elle est capable de nous offrir...

HOW ARE SAINT-ÉMILION'S WINEGROWERS REACTING TO THESE NEW OBJECTIVES?

F.B - Let's be sensible, they aren't disconnected from the world and they know very well that vines are at the heart of many debates. They're not hostile, but they want to get involved and express themselves. They just don't want to be blamed, or have people imagine that plant health products are used excessively. Do you think that they would be so irresponsible as to knowingly expose their families and their teams to toxic products? As soon as they "know": they take action, that's clear. And why should they be blamed if bad products were used? They only use legal products and respect the doses.

They didn't need to be told that it's vital to protect nature, as every day they see what nature can offer us...

La vigne au cœur de nombreux débats.

MAIS LE CHANGEMENT A FORCÉMENT UN COÛT POUR EUX ?

F.B - Financièrement, le Département et la Région accompagnent les diagnostics. Mais il faut cesser de croire que seules les riches propriétés (ou les toutes petites) peuvent s'y mettre : pour vous donner une idée, la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) représente un investissement de 1500 € sur trois ans.

Le coût est minime aussi car, je le répète, ce n'est pas une révolution à Saint-Émilion.

Au Conseil des Vins, il y a une "commission environnement" depuis 2015 qui traite de divers sujets avec eux. Nous avons récemment réalisé un sondage à l'échelle du vignoble, pour comprendre leurs attentes, leurs peurs, leurs blocages et là où ils en sont en matière d'écologie. Il en ressort une envie commune d'agir et d'être accompagnés, mais aussi des initiatives déjà nombreuses. Engagement a donc été pris par le Conseil des Vins : d'ici 2023, pour faire partie des 4 appellations Saint-Émilion, les propriétés devront obligatoirement répondre aux critères de Haute Valeur Environnementale. **Cela concerne tout de même plus de 900 viticulteurs : 75% ont d'emblée voté pour ! En sachant que 65% sont déjà certifiés ou en cours...** Saint-Émilion aura probablement de l'avance sur la loi EGalim dont l'horizon est 2030.

Le coût est plutôt moral et théorique : il faut se former. Première étape vers cet objectif 2023 : le Conseil des Vins a mis en place des sessions de formation en petits groupes. 400 viticulteurs ont déjà participé à 64 réunions en tout. Chaque réunion concerne un label ou une certification précise (Terravitis, HVE, etc.). Nous avons recruté il y a un an un "Monsieur/Madame Environnement" : c'est une première je crois dans un syndicat viticole !



© Alanta

BUT THE CHANGE MUST COME AT A COST FOR THEM?

F.B - On a financial level, the Département and Region help out with the diagnostics. But we need to stop thinking that only rich properties (or small ones) can do this: to give you an idea, Haute Valeurs Environnementale (High Environmental Values, or HVE) certification accounts for €1500 in investment over three years.

The cost is low because, and I say it again, it isn't a revolution in Saint-Émilion.

The Conseil des Vins has had an "environment commission" since 2015 which deals with different topics with them. We recently carried out a survey of all the vineyards to find out their expectations, their fears, what's holding them back and where they are in terms of ecology. It showed a common desire to act and be assisted, but also that there is already a host of initiatives. The Conseil des Vins has therefore made a commitment: by 2023, to be covered by the 4 Saint-Émilion appellations, the properties must meet HVE criteria. **This covers over 900 winegrowers nonetheless: 75% of them voted for it! Given that 65% are already certified or are in the process...** Saint-Émilion will probably be one step ahead of the EGalim law which is set for 2030.

The cost is mostly moral and theoretical: people need to get training. The first step towards this 2023 objective is that the Conseil des Vins has put training sessions in place for small groups. 400 winegrowers have already taken part in a total of 64 meetings. Each meeting covers a precise label or certification (Terravitis, HVE, etc.). A year ago, we recruited a "Mr/Ms Environment": I think this is a first for a wine syndicate!

LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE VITICULTEUR EST-ELLE EN TRAIN DE REDISTRIBUER LES CARTES ?

F.B - Aujourd'hui, les valeurs d'antan s'allient à un engagement très fort des jeunes vis-à-vis de l'environnement ainsi qu'à une formation scientifique accrue de ces nouveaux viticulteurs. Le vignoble "à la papa" avec les outils d'aujourd'hui, comme je vous le disais. C'est porteur d'espoir et de projets.

Zoom sur

LES LABELS ACTUELS

LE LABEL AB

créé en 1985. Il garantit l'absence de pesticides et produits chimiques, ainsi que des processus de production 100% bio (pour les produits transformés : au moins 95% de produits bios issus de ces productions). Révisable tous les ans.

LE LABEL TERRAVITIS

garantit aux consommateurs des vins de qualité et respectueux de la nature dans une démarche raisonnée. Contrôle tous les ans.

LE LABEL BIODYVIN

créé en 1995, par des vignerons pratiquant la biodynamie. Pour obtenir ce label, il faut d'abord être certifié AB.

Et puis comme me le disait encore hier un viticulteur bio, qui produit pourtant sur plus de 27 hectares, dès que l'on réapprend à la comprendre et à la respecter, **"la nature nous le rend au centuple"**. Les effets des démarches environnementales sont immédiats. Sanitairement, économiquement et touristiquement.

IS THE NEW GENERATION OF WINEGROWERS CHANGING THE LANDSCAPE?

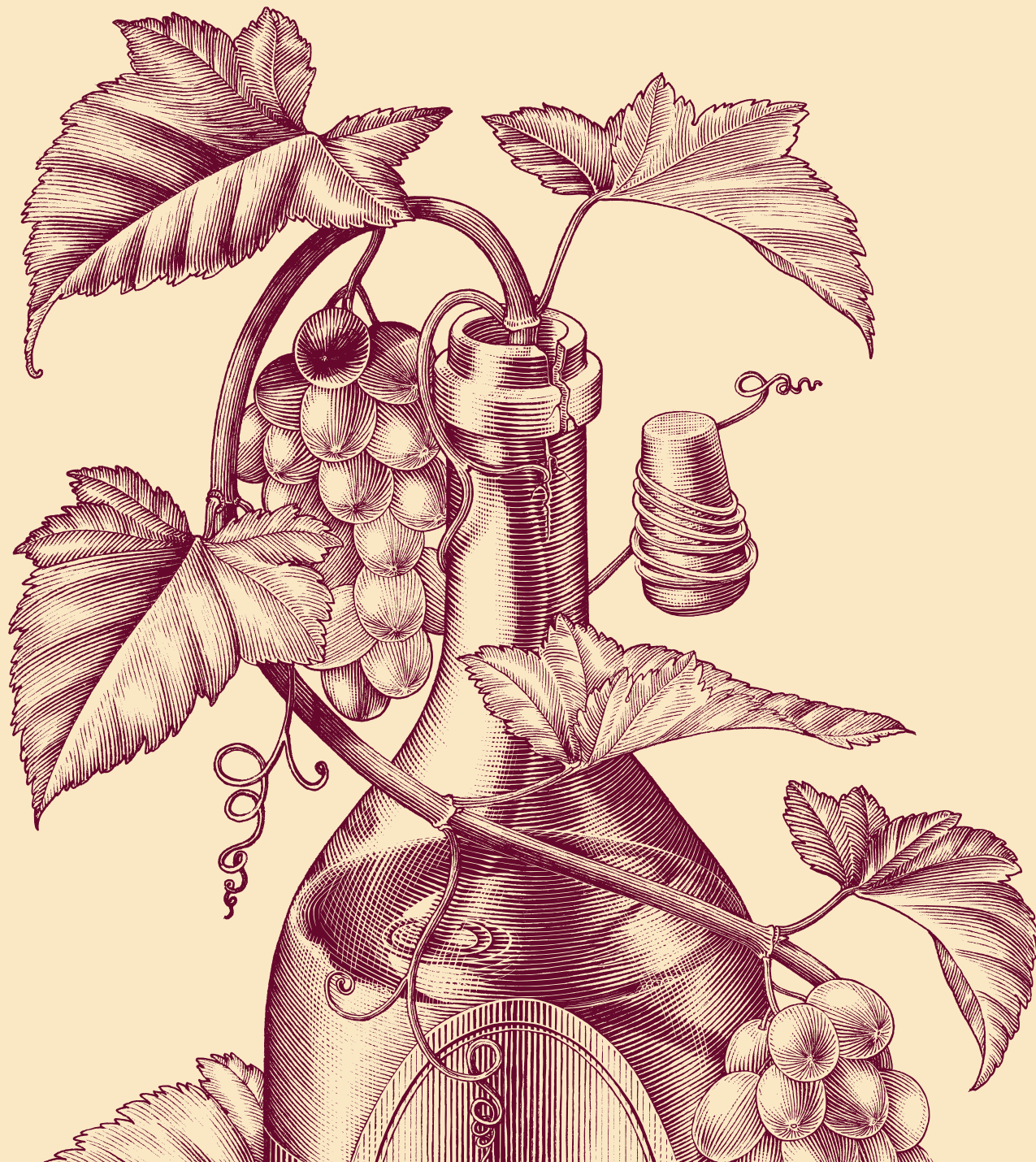
F.B - Today, the values of the past are being combined with a very strong commitment from young people to the environment and increased scientific training for these new winegrowers. The "old-school" vineyard with today's tools, as I was telling you. This promises hope and plans. And then as an organic winegrower was telling me yesterday, someone who produces on over 27 hectares, as soon as we learn again to understand and respect it, **"nature gives it back to us a hundred times"**. The environmental approach has an immediate effect. In health, financial and tourism terms.



"IL Y A PLUS DE PHILOSOPHIE
DANS UNE BOUTEILLE DE VIN
QUE DANS TOUS LES LIVRES."

"THERE'S MORE PHILOSOPHY
IN A BOTTLE OF WINE THAN
IN ANY BOOK."

LOUIS PASTEUR



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION



www.chateauferrand.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Saint-Émilion un village créé ex-nihilo par des moines.

À flanc de falaise et loin des axes de circulation majeurs, l'emplacement où se développa Saint-Émilion n'avait rien pour "séduire au naturel". Jusqu'à ce qu'un ermite breton ne s'y installe, devienne une légende et attire des siècles durant des communautés religieuses de tous horizons. Décryptage...

Flanked by cliffs and far from major roads, the place where Saint-Émilion grew had no "natural attractions". Until a Breton hermit moved in, became a legend and attracted religious communities from all over for centuries. Let's explain the mystery...



LE VILLAGE DE SAINT-ÉMILION : UNE PURE FONDATION MÉDIÉVALE ET RELIGIEUSE

Saint-Émilion est clairement un village né ex-nihilo, aux alentours de l'an Mil. Certes, des fouilles archéologiques témoignent d'installations gallo-romaines mais celles-ci se trouvaient plus au sud, vers l'actuelle gare. Au plus proche : la datation au carbone 14 des premières tombes à l'emplacement même du village révèle une fondation strictement médiévale.

Il semble que la cité se soit progressivement développée autour des catacombes puis du sanctuaire souterrain situé vers l'Église Monolithe.

Mais pourquoi un essor si tardif et fulgurant à la fois ? Le commerce ? Impossible : si des routes gallo-romaines traversaient le secteur, elles n'étaient que des passages secondaires (il eut été plus logique de s'installer en bord de Dordogne). De plus, Saint-Émilion est un village qui s'est construit à flanc de falaise, une situation contraignante pour l'habitat et encore plus pour le commerce. Seule une fondation religieuse peut expliquer, à cette époque, l'implantation conséquente d'une population dans une zone si particulière.

C'est dans un texte daté de 1079 qu'est, pour la première fois, fait mention d'une communauté religieuse dans le secteur, associée à un bourg et au sanctuaire de son "saint patron". Citée en raison de fortes tensions entre le Vicomte de

Castillon et l'Archevêque de Bordeaux, cette première communauté est sans doute bénédictine – la plus répandue à l'époque – bien qu'il n'existe pas de preuve formelle à ce sujet.

Une fondation strictement médiévale.

Développée autour des catacombes puis du sanctuaire souterrain.

Saint-Émilion is clearly a village which was born out of nothing, around the year 1000. It's true that archaeological digs have indicated Gallo-Roman installations, but these were more to the south, towards the current train station. Closer, carbon dating of 14 of the first graves in the village on the very site of the village reveals a strictly mediaeval foundation. It seems that the town developed gradually around the catacombs, then the underground sanctuary located towards the Monolithic Church.

But why did the town take off so late and at such an incredible rate? Trade? Impossible: while the sector was crossed by Gallo-Roman roads, they were only secondary routes (it would have made more sense to set up on the banks of the Dordogne). Moreover, Saint-Émilion is a village which was built flanked by cliffs, a situation which would be restrictive for housing and even more so for trade. Only a religious foundation can explain, at this time, the significant establishment of a population in such a specific area.

A text dated from 1079 mentions for the first time a religious community in the sector, associated with a town and a sanctuary to its "patron saint". Mentioned due to the high levels of tension between the Vicomte de Castillon and the Archbishop of Bordeaux, this first community was certainly Benedictine - the most common at the time - although there is no formal evidence of this.

DE LA VILLE BASSE À LA VILLE HAUTE

Beaucoup d'archives – puisque détenues par des religieux – furent brûlées à la Révolution, mais le travail des historiens permet de retracer l'implantation progressive des moines à Saint-Émilion, après la mort du célèbre ermite breton Émilion au VIII^{ème} siècle selon la légende. D'abord sur la ville basse : une première communauté, installée à la toute fin du XI^{ème} siècle, gère un sanctuaire autour de la tombe de celui qu'ils appellent "le bienheureux Saint-Émilion", aux abords de l'actuelle Église Monolithe.

La notoriété du moine – légendaire pour ses miracles – fait rapidement du lieu une étape incontournable de ce chemin secondaire de Saint-Jacques de Compostelle, qui draine de plus en plus de pèlerins. Au XI^{ème} siècle, le sanctuaire est toutefois aux mains des laïcs et l'Archevêque de Bordeaux essaie à tout prix d'en récupérer la propriété.

Au début du XII^{ème} siècle, c'est chose faite : non sans heurts, les religieux reprennent possession dudit sanctuaire. Ce sont les moines Augustins qui sont chargés de sa garde. Un nouveau sanctuaire "monastère" est alors élevé sur la ville haute, pour plus de sécurité et de prestige : il s'agit de l'actuel Cloître de la Collégiale. Dans la partie haute, se développe ainsi un nouveau quartier où la population s'installe et augmente rapidement ; attirant toujours plus les pèlerins de Saint-Jacques.

Un succès qui pousse au XIII^{ème} siècle de nouvelles communautés religieuses vivant de la charité à s'installer à Saint-Émilion (le long des grands axes, dont la route menant à Libourne) : les Franciscains et les Dominicains. Leur simple présence – évoquée dans les archives – permet de certifier qu'à cette époque, la ville est l'une des plus importantes de la région après Bordeaux.

Many archives – since they were kept by religious orders – were burned during the Revolution, but work by historians enables us to trace the gradual establishment of monks in Saint-Émilion, after the death of the famous Breton hermit Émilion in the 8th century as legend tells it. In the low town first of all: a first community, which was set up at the very end of the 11th century, managed a sanctuary around the tomb of the man they called "the blessed Saint-Émilion", near the current Monolithic Church. The reputation of the monk – whose miracles were legendary – quickly made the town a vital step on the secondary route to Santiago de Compostela, which was drawing in more and more pilgrims. In the 11th century, the sanctuary was controlled by lay people and the Archbishop of Bordeaux was trying everything he could to regain ownership of it.

Une étape incontournable du chemin de Saint-Jacques.

At the start of the 12th century, the Church managed – not without trouble – to take back control of the sanctuary. The Augustine monks were charged with taking care of it. A new "monastery" sanctuary was then build on the high town, for greater safety and prestige: this is the current Cloister of the Collegiate Church. A new district developed in the upper part where people set up home and the population increased quickly, all the while attracting more pilgrims to Santiago. In the 13th century, this success encouraged new communities who were living on charity to set up in Saint-Émilion (along the main roads, including the road to Libourne): the Franciscans and the Dominicans. Their mere presence – which is mentioned in the archives – enables us to say for certain that at the time the town was one of the largest in the region after Bordeaux.



© Saint-Émilion Tourisme

QUELLE PLACE POUR LES CHANOINES DANS LA VIE DE LA CITÉ ?

Rappelons que la Jurade – possédant le pouvoir politique – est fondée en 1199, époque où la Guyenne est sous domination anglaise. Comment se passe la cohabitation avec les religieux ? **Les archives ne font pas état d'une rivalité ou mécontentement.** Les moines géraient les messes et la vie de la paroisse, la Jurade conduisait en relative autonomie la vie politique. Il y a toutefois une chose que les historiens ne s'expliquent pas : la présence de remparts contre l'Église Collégiale, qui ont d'ailleurs gêné la fin de sa construction (vous pouvez observer aujourd'hui le déséquilibre notoire de son portail). De légères tensions ont-elles conduit les Jurats à mettre quelques bâtons dans les roues des Augustins ? Qui sait... Toujours est-il que les religieux jouissaient d'un réel pouvoir moral sur la population : de nombreux dons étaient faits par les notables pour être inhumés dans le Cloître ou la Collégiale.

Remember that the Jurade – which had political power – was founded in 1199, a period when Guyenne was under English domination. How did the local population get on with the monks? **The archives don't tell of any rivalry or disagreements.** The monks managed Masses and the life of the parish while the Jurade ran the political side of things in relative autonomy. However, there is one thing that the historians can't explain: the presence of ramparts against the Collegiate Church, which also hindered the end of its construction (today we can see the major imbalance in its portal). Did some slight tensions leads the Jurats to put a few spokes in the Augustines' wheels? Who knows...

The monks always had real moral power over the population: many donations were made by dignitaries to be buried in the Cloister or the Collegiate Church.

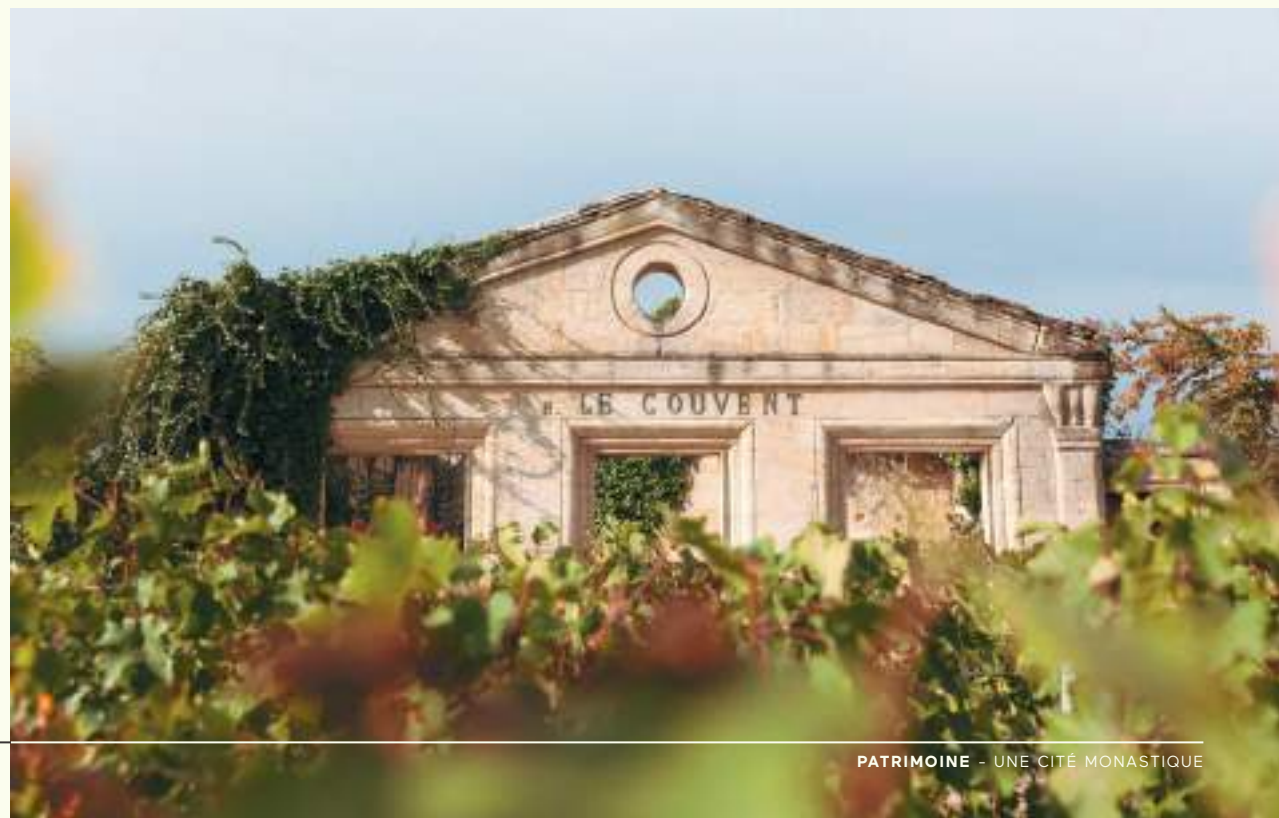


LES PROTESTANTS ONT-ILS VRAIMENT DÉTRUIT LES RELIQUES DU MOINE ÉMILION ?

La légende raconte que durant les guerres de Religions, les protestants attaquèrent par quatre reprises la cité et jetèrent dans la Dordogne les reliques du moine Émilion. Aucune preuve ni archive ne permet de le confirmer. Ce que l'on sait : les reliques du moine ne reposent plus ni dans l'Église Monolithe, ni dans l'Église Collégiale. Nous savons également qu'il y eût, il est vrai, des destructions pendant cette période, dont les portails de l'Église Monolithe et de la Collégiale, ainsi que de petites églises et environs. C'est durant ces temps troublés que les églises romanes reculées de la Jurisdiction et du Grand Saint-Émilionnais furent fortifiées pour servir de lieux de replis durant les attaques. Mais le monde est loin d'être manichéen... Les Saint-Émilionnais détruisirent par exemples eux-mêmes certains de leurs clochers extérieurs aux remparts pour éviter qu'ils ne servent de bases d'observation aux Protestants. Les Franciscains et Dominicains, migrèrent quant à eux à l'intérieur des remparts, abandonnant volontairement quelques églises. Notons également que si la population de Saint-Émilion baisse fortement pendant la Guerre de Cent Ans, les conflits religieux en sont moins la cause que la peste qui sévit à l'époque. Pour sécuriser la population, et en particulier les moines, la Jurade permet aussi de raser certains quartiers de la ville, face à une population décroissante.

Legend tells that during the wars of Religion the Protestants attacked the city four times and threw the relics of the monk Émilion into the Dordogne. There are no archives or evidence to prove this. What we do know is that the monk's relics are no longer resting in either the Monolithic Church or in the Collegiate Church. We also know that it's true that there was destruction during this period, including the portals to the Monolithic Church and the Collegiate, as well as to small churches in the surrounding area. During these troubled times the Roman churches that were away from the Jurisdiction and the Greater Saint-Émilion Area were fortified to serve as fallback areas during attacks. But the world is far from black and white...

For example, the Saint-Émilionnais themselves destroyed some of their bell towers outside the ramparts to prevent them being used as observation bases by the Protestants. The Franciscans and Dominicans moved inside the ramparts, intentionally abandoning a few churches. It should also be noted that while the population of Saint-Émilion fell significantly during the Hundred Years' War, this was caused less by the religious conflicts as by the plague which was rampant at the time. To secure the population, and in particular the monks, the Jurade also allowed certain districts of the time to be pulled down, faced with a decreasing population.



Le coup d'arrêt de la présence des religieux à Saint-Émilion.

© G. Le Baude

LA RÉVOLUTION MIS SAINT-ÉMILION EN "SOMMEIL"

Le calme revient à la fin du XVI^{ème} siècle. Les communautés religieuses continuent à croître et cohabiter. Les Ursulines installent un établissement d'éducation pour jeunes filles derrière l'actuelle Tour du Roy et le patrimoine religieux n'en finit plus de dessiner le visage de la cité. **Mais où sont donc passés les moines aujourd'hui ?** Ils ont tous fui pendant la Révolution, qui marqua clairement le coup d'arrêt de la présence des religieux à Saint-Émilion. D'ailleurs, il n'y a désormais qu'un seul prêtre dans la cité. À la fin du XVIII^{ème} siècle, les Augustins partent majoritairement en Espagne, les Franciscains et Dominicains – déjà beaucoup moins nombreux à cette époque – quittent leurs couvents, tandis que les Ursulines abandonnent leur école. Une laïcisation et un abandon progressif du village au profit de Libourne (les religieux faisaient vivre économiquement la cité) auraient pu faire tomber le patrimoine religieux en désuétude ... mais rapidement celui-ci sera remis sous cloche.

Peace and quiet returned at the end of the 16th century. The religious communities continued to grow and cohabit. The Ursulines opened a school for young girls behind the current King's Keep and religious buildings continued to shape the face of the city.

But where are the monks now? They all fled during the Revolution, which immediately halted the presence of religious orders in Saint-Émilion. In addition, there is now only one priest in the city. At the end of the 18th century, most of the Augustines left for Spain, the Franciscans and Dominicans - who were already much fewer in number at this time - left their convents, while the Ursulines abandoned their school. Secularisation and the gradual abandonment of the village in favour of Libourne (the religious orders were the economic driving force for the city) could have seen the religious heritage fall into ruin... but it would quickly be restored.



— L'ART DE FAIRE VIVRE CE PATRIMOINE RELIGIEUX

Qu'il s'agisse de rénovations architecturales - comme au Cloître des Cordeliers dont l'ancienne église a été entièrement rebâtie - ou d'œuvres ponctuelles exposées au sein des monuments historiques : les vestiges du passé s'intègrent parfaitement à notre époque contemporaine. Ainsi, le cloître de l'Église Collégiale accueille jusqu'en juillet 2021, l'œuvre de l'artiste-peintre François Peltier : l'Apocalypse de Saint-Émilion d'après Saint Jean. Avec ses proportions gigantesques de 38,5 mètres de long sur 5 mètres de haut, cette fresque est une tentative contemporaine de rendre compréhensible aux visiteurs d'aujourd'hui le dernier livre du Nouveau Testament ; tout comme les peintures apposées autrefois sur les murs des églises avaient pour but d'expliciter la parole de l'évangile ...



© Saint-Émilion Tourisme

— THE ART OF MAKING THESE RELIGIOUS BUILDINGS LIVE

Whether for architectural renovations - such as at the Cordeliers Cloister where the old church has been fully rebuilt - or works exhibited from time to time at historical monuments: the traces of the past blend in perfectly with our contemporary period. So, until July 2021 the cloister at the Collegiate Church is hosting the work of the artist and painter François Peltier: **the Apocalypse of Saint-Émilion according to Saint John**. With its gigantic proportions of 38.5 metres in length and 5 metres in height, this fresco is a contemporary attempt to help the visitors of today understand the final book of the New Testament; just like the paintings of the past placed on church walls were intended to explain the word of the Gospel...



© Saint-Émilion Tourisme

POURQUOI LE PATRIMOINE RELIGIEUX DE SAINT-ÉMILION EST-IL SI BIEN CONSERVÉ ?

PREMIÈRE RAISON : Lorsque les biens du clergé passent aux mains de l'Etat français durant la Révolution, beaucoup d'églises en France - et le patrimoine religieux dans son ensemble - seront "détournées" de leurs pierres pour construire maisons et bâtiments de villes en pleine expansion. Mais les carrières sont déjà nombreuses à Saint-Émilion et la population partie s'installer à Libourne (sans les pèlerins et les moines, le village ne fait plus commerce...) ne cherche pas à étendre l'habitat de la ville. Les monuments sont donc abandonnés, mais peu détériorés.

SECONDE RAISON : Dans les années 1840, la Loi des Monuments Historiques protège les monuments religieux. L'Église Collégiale sera l'une des premières à jouir de ce statut en Gironde. Tandis que Saint-Émilion regagne progressivement sa population, les élus locaux s'intéressent à ce patrimoine en friche : le dessinateur Léo Drouyn sera le premier à en faire l'inventaire, nous permettant avec certitude aujourd'hui de croiser les archives et l'état des lieux post-Révolution. À la fin du XIX^{ème} siècle, la cité retrouve de sa superbe, son patrimoine est à nouveau protégé, alors même que son vignoble connaît un nouvel essor.

WHY IS SAINT-ÉMILION'S RELIGIOUS HERITAGE SO WELL PRESERVED?

THE FIRST REASON: When the clergy's property passed into the hands of the French State during the Revolution, many churches in France - and religious buildings as a whole - would be "stripped" of their stones to construct houses and buildings in towns that were expanding rapidly. But there were already a lot of quarries in Saint-Émilion and the population which had moved to Libourne (without the pilgrims and the monks there was no trade in the village...) wasn't seeking to extend housing in the town. The monuments were therefore abandoned, but not damaged very much.

THE SECOND REASON: In the 1840s, the Historic Monuments Law protected religious monuments. The Collegiate Church would be one of the first to enjoy this status in the Gironde. While Saint-Émilion gradually regained its population, local elected representatives started to take a look at these abandoned buildings: the designer Léo Drouyn was the first to draw up an inventory of it, enabling us to combine with certainty the archives and the post-Revolution inventory. At the end of the 19th century, the city had restored its glory, its heritage was protected once again, while its vineyards were starting to take off.

QUE RESTE-T-IL AUJOURD'HUI DE CET HÉRITAGE MONASTIQUE ?

Nous estimons aujourd'hui que 75% du patrimoine religieux de Saint-Émilion "à son apogée" est toujours debout : c'est exceptionnel ! Il y eut au final peu de destruction. La principale église détruite aux abords de la cité fut l'Église Sainte Marie-Madeleine, anciennement située au niveau du Château Ausone. Au-delà des cloîtres et églises, c'est le nom des parcelles de vigne qui donne encore aujourd'hui une idée de l'influence des communautés religieuses de l'an Mil au XVIII^{ème} siècle. La plupart des domaines viticoles ont une consonance religieuse, rappelant que longtemps les Augustins récoltèrent la Dîme sur le territoire. Augustins qui eurent leur "résidence d'été" au Château Cantin à Saint-Christophe des Bardes, toujours visible.

Autre signe de leur ancienne présence : les croix qui jalonnent çà et là le territoire. Rien à voir avec la sécurité routière... elles délimitaient simplement l'emplacement des paroisses dès le XI^{ème} siècle. Quant aux pèlerins qui firent les riches heures de la cité, les traces de leur passage sont encore visibles sur certains murs de la grotte de l'Hermitage, avant que le lieu ne soit protégé. Cependant, un vestige observable dès votre arrivée à Saint-Émilion nourrit un dernier mystère : la mal nommée "Grande Muraille" à l'entrée du village. Mal nommée ? Car il s'agit en fait de l'ancienne église appartenant aux Dominicains avant le XIII^{ème} siècle, abandonnée et en partie rasée avant la fin de sa construction puisque les moines purent regagner l'intérieur des remparts pendant la guerre de Cent Ans.

DÉCOUVRIR IN SITU

Cette histoire vous a plu ? Alors retrouvez les lieux mentionnés ci-dessus lors des visites guidées "Saint-Émilion, cité UNESCO" proposées entre avril et octobre par l'Office de Tourisme.

Un patrimoine religieux toujours debout.

We currently estimate that 75% of Saint-Émilion's religious buildings during its "golden age" are still standing: this is exceptional! Ultimately, there was little destruction. The main church destroyed on the edge of the city was the Church of Saint Mary Magdalene, previously located at Château Ausone. In addition to the cloisters and churches, the names of the plots of land give us some idea of the influence that the religious communities had from the year 1000 to the 18th century. Most of the winegrowing estates have religious connotations, reminding us that for a long time the Augustines collected tithes in the area. These Augustines had their "summer residence" at Château Cantin in Saint-Christophe des Bardes, which can still be seen to this day.

Other signs of their former presence and the crosses which dot the territory here and there. This has nothing to do with road safety... they simply marked out the boundaries of the parishes from the 11th century.

As for the pilgrims who contributed to the town's golden age, the traces of their visits can still be seen on certain walls at the Hermitage grotto, before the location was protected. However, one trace which can be seen as you arrive in Saint-Émilion feeds into one last mystery: the poorly-named "Great Wall" at the entrance to the village. Poorly-named? Because it is actually the old church that belonged to the Dominicans before the 13th century, abandoned and partly destroyed before the end of its construction since the monks were able to move inside the ramparts during the Hundred Years' War.

FESTIVAL

Vino Voce

SAINT-ÉMILION
DONNE DE LA VOIX

Du 10 au 12 septembre 2021, le Festival Vino Voce fêtera sa 7^e édition. Né de la rencontre entre une "voix" de la radio (France Culture), Nadine Vasseur, et Saint-Émilion. Il est l'union atypique de deux univers que tout rapproche !

The Vino Voce Festival will be celebrating its 7th edition from 10th to 12th September 2021. Born from the encounter between a voice from the radio (France Culture), Nadine Vasseur, and Saint-Émilion. It is the unique union between two worlds that everything brings together!



© Laurent Robert

VINO VOCE, OU L'UNION DE LA VOIX ET DU VIN : COMMENT EST NÉE L'IDÉE D'UN TEL FESTIVAL ?

NADINE VASSEUR

La voix, c'est mon métier. Je souhaitais organiser depuis longtemps un festival sur ce thème, que ce soit le chant, la comédie, le cinéma... Initialement sans le vin, je le confesse, mais la première personne à m'avoir suivie dans ce projet fou fut un viticulteur de Saint-Émilion (François des Ligneris, qui deviendra le premier président de l'association avant que Patrick Junet ne lui succède). Du hasard d'une rencontre naît en 2014 Vino Voce, car les liens avec le vin ont été une évidence : par la voix ou le vin, nous transmettons, nous partageons... Il est question d'oralité, de sensualité, d'émotions, de tessitures et parfois d'ivresse. Quant au patrimoine viticole du Saint-Émilionnais, que d'écrins : châteaux, cloîtres, églises... les voix y résonnent comme nulle part ! Les artistes nous en font chaque année la remarque.

Par la voix ou par le vin, nous transmettons, nous partageons.

NADINE VASSEUR

Voice is my business. I had long wanted to organise a festival around this theme, whether for song, comedy, cinema or some other aspect. I hadn't initially included wine in it, I must confess, but the first person to follow me in this mad project was a winegrower from Saint-Émilion (François des Ligneris, who became the first president of the association before Patrick Junet took over from him). This chance meeting led in 2014 to Vino Voce, as the links with wine were obvious: through our voice or through wine, we pass things on, we share things... It's a question of oral expression, sensuality, emotions, key structures and sometimes drunkenness. As for Saint-Émilion's vineyard heritage, what a setting it provides: châteaux, cloisters, churches and so much more. Voices ring out like nowhere! Our artists tell us this each year.

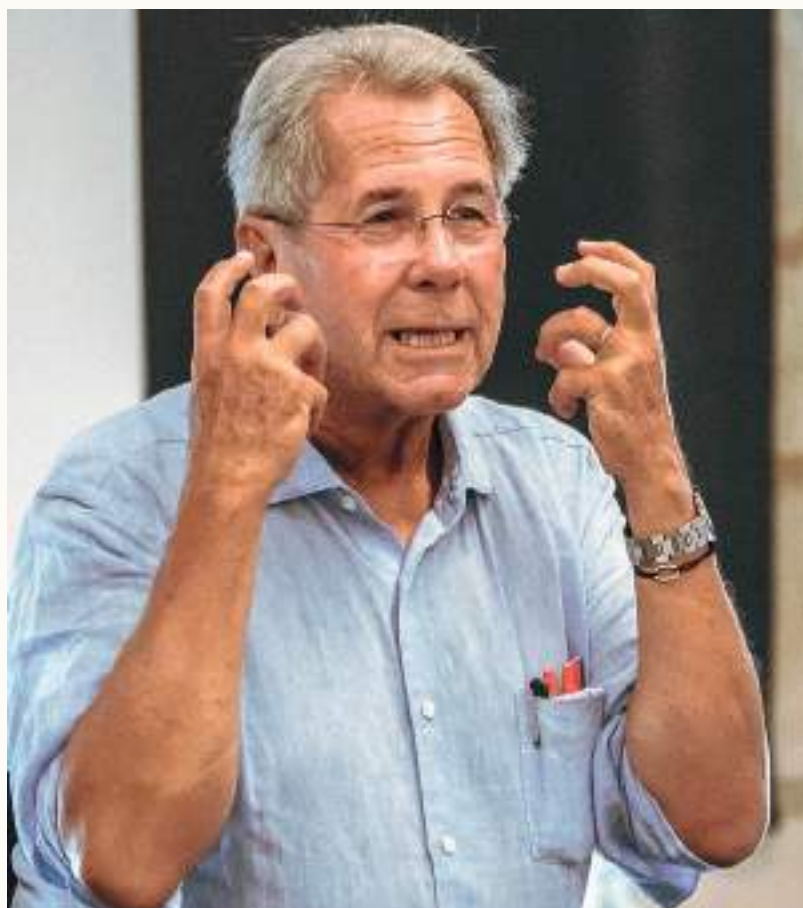
EN QUOI LE FESTIVAL VINO VOCE EST-IL UNIQUE ?

N.V - L'originalité du Festival (cela n'existe qu'à Saint-Émilion) est de faire découvrir toute la magie de la voix, à travers un programme mêlant concerts, ateliers, débats, sketches, conférences, performances... Il y a le chant bien sûr, avec des styles vocaux très différents mais aussi des artistes ayant en commun un timbre ou une voix hors du commun. Et il y a la voix parlée : à l'oral, nous avons tous notre mélodie. Selon les métiers, cette mélodie aura des particularités, cela passionne le public. Nous invitons par exemple des doubleurs de cinéma, des avocats qui travaillent leur voix en plaidoirie, des commentateurs sportifs à la radio, etc. Cela me fascine, ces professionnels qui arrivent à faire suivre un ballon rien que par la voix ! Autre intervenant qui a marqué les éditions précédentes : le négociateur en chef du RAID. Saviez-vous que les négociateurs étaient notamment sélectionnés pour leur voix ? Car quand il s'agit de négocier, elle a toute son importance...

Découvrir la magie de la voix.

N.V - What's original about the Festival (which only exists in Saint-Émilion) is that it lets people discover the full magic of voice, through a programme which combines concerts, workshops, debates, sketches, conferences, performances and so on. There is song, of course, with very different vocal styles, but also artists who share an extraordinary range of voice. And there's spoken word: when it comes to the voice, we all have our own melody. Depending on their business, this melody will have its own specific features; the public love this. For example, we invite people who work in film dubbing, lawyers who work their voice when making their statements, radio sports commentators and so on. I find it fascinating, these professionals who can get you to follow a ball just with their voice! One other speaker who made an impression in previous years was the RAID's chief negotiator. Did you know that negotiators were selected in particular for their voice? The voice takes on its full importance when you need to negotiate...

© Laurent Robert



PARMI LES INTERVENANTS
DES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES
L'ON RETROUVE...

Le baryton Florian Sempy et les mezzo-sopranos Aude Extremo et Karine Deshayes, le commentateur sportif Eugène Saccomano, Véronique Augereau et Philippe Peythieu (doubleurs de Marge et Homer Simpson), Jean-Philippe Lafont (baryton et coach vocal du Président Emmanuel Macron), le Chœur de l'Opéra de Bordeaux, l'ensemble baroque The Curious Bards, l'ancien ministre Jean-Louis Debré...

The baritone Florian Sempy and the mezzo-sopranos Aude Extremo and Karine Deshayes, the sports commentator Eugène Saccomano, Véronique Augereau et Philippe Peythieu (who dub Marge and Homer Simpson), Jean-Philippe Lafont (baritone and voice coach to President Emmanuel Macron), the Bordeaux Opera Choir, the baroque ensemble The Curious Bards, the former government minister Jean-Louis Debré and many more.

DES INTERVENANTS VOUS ONT-ILS PARTICULIÈREMENT MARQUÉE DEPUIS 2014 ?

N.V - Chaque année, je suis touchée par le talent et en même temps l'humilité de nos intervenants, même les plus célèbres. Je me souviens des doubleurs de Marge et Homer Simpson, qui tenaient - lors de la première édition - à aider les bénévoles à installer les chaises avant les conférences. D'ailleurs, si Homer est connu pour aimer la bière, figurez-vous que son doubleur est plutôt expert en vin ! À chaque édition, je suis bouleversée par l'émotion que véhicule la voix. La voix, comme dit un philosophe de l'antiquité, est "le reflet de l'âme", elle nous touche au plus profond de notre être. Il y a une virtuosité dans le chant mais aussi une fragilité car, à chaque fois, c'est son corps que met en jeu le chanteur et c'est ce qui nous émeut tant. Encore une similitude entre le chant et le vin : à chaque concert, un artiste se met à nu, quand chaque millésime de divin nectar est un nouveau défi aussi...

Touchée par l'humilité des intervenants.

Each year, I'm touched by the talent and humility at the same time of our speakers, even the most famous ones. I remember the two actors who dub Marge and Homer Simpson - during the first edition - helping the volunteers put the chairs out before the conferences. And while Homer is known to like beer, well, the actor who dubs him is more of a wine expert! Each year I'm bowled over by the emotion that voice carries. The voice, as an ancient philosopher said, "is the reflection of the soul", it touches us in the very deepest reaches of our being. There is a virtuosity in song but also a fragility, as each time the singer brings their body into play, and that's what moves us so much. There's something else that's similar between song and wine: at each concert, an artist lays themselves bare and each vintage of the divine nectar is a challenge also...

© Laurent Robert



© Laurent Robert



L'INFLUENCE DU SON SUR LE VIN

En 2011, une étude du "British Journal Psychology" a prouvé qu'une musique ou une ambiance sonore pouvait changer le goût d'un vin. En plaçant 4 groupes dans 4 pièces différentes où étaient diffusées 4 musiques radicalement opposées, la dégustation d'un vin similaire a donné lieu à 4 descriptions bien distinctes. Ceux qui dégustèrent leur verre en compagnie du Casse-Noisette de Tchaïkovski le trouvèrent léger et fruité, quand Carmina Burana semblait accompagner un vin puissant et corsé. Déguster un vin en musique a donc tout son sens : le festival propose ainsi des dégustations musicales dans des châteaux.

In 2011, a study in the "British Journal of Psychology" proved that a piece of music or sound atmosphere could change a wine's taste. When 4 groups of people are put in 4 different rooms where 4 radically different pieces of music are played, the tasting of a similar wine produces 4 very distinct descriptions. People who tasted their wine accompanied by Tchaikovsky's Nutcracker found it light and fruity, while Carmina Burana seemed to go with a powerful and strong wine. Tasting a wine along to music therefore makes sense: the festival offers musical tasting sessions in châteaux.

TOP 3

DES TITRES D'OPÉRA À METTRE DANS VOTRE PLAYLIST POUR MÊLER VIN ET GRANDE VOIX

THREE OPERA TUNES TO ADD TO YOUR PLAYLIST TO COMBINE WINE AND GREAT VOICES

- La Périchole (Offenbach) : "Ah ! Quel dîner..."
- La Traviata (Verdi) : "Libiamo"
- Carmen (Bizet) : "Près des remparts de Séville"

PLUS D'INFOS

www.festivalvinoce.com

Saint-Émilion AUTREMENT !



SAISON 2021

→ Toute l'année des visites événementielles qui vous invitent à (re)découvrir la cité médiévale sous un autre jour !

→ All year round, special visits invite you to re)discover the medieval city in a different light !

Tout le programme sur / All the program on :
www.saint-emilion-tourisme.com

ÉLIE GUADET

L'ENFANT RÉVOLUTIONNAIRE DU PAYS

Révolutionnaire français opposé à Marat et Robespierre, Élie Guadet fera partie des députés Girondins condamnés en juin 1793 pour (prétendue) trahison à la cause. Retour sur le destin tragique d'un enfant du pays, qui reviendra se cacher un an à Saint-Émilion durant la Terreur, après avoir conquis Paris.

A French Revolutionary who opposed Marat and Robespierre, Elie Guadet was one of the Gironde members of parliament who was sentenced in June 1793 for (supposed) treason to the cause. A look back at the tragic destiny of a local boy, who came back to Saint-Émilion to hide during the Terror, after conquering Paris.



1789, PREMIÈRES HEURES DE LA RÉVOLUTION EN FRANCE.

À Saint-Émilion, Jean Guadet est maire de la Jurade – il en sera le dernier. Le voici donc chargé de rédiger avec la population le Cahier de Doléances demandé par le Roi lors des Etats Généraux. À la rédaction : son fils Elie, trentenaire à l'aura politique indéniable. D'une notoriété locale, il devient un orateur reconnu en Gironde. Jusqu'où ira son destin ?

1790. Désormais administrateur de la Gironde, Elie Guadet séduit rapidement Paris aux côtés d'autres compatriotes du département. L'enfant révolutionnaire chéri de Saint-Émilion fonde avec Vergniaud ou encore Gensonné le mouvement des Girondins. Il est élu en **1792** à la Convention Nationale, qu'il se verra même présider. Mais la funeste rivalité avec les Montagnards le mènera bientôt à sa perte...

Une aura politique indéniable.

In Saint-Émilion, Jean Guadet is the mayor of La Jurade – he would be the last. He was tasked with assisting the population to draw up the Cahiers of grievances requested by the King during the Estates General. His son Elie, who had an undeniable political aura with only thirty years old, drafted them. He was well known in the area and became a famous speaker in the Gironde. Where would his destiny take him?

1790. Now administrator of the Gironde, Elie Guadet quickly wins over Paris alongside other compatriots from the area. The revolutionary child dear to Saint-Émilion founds the Girondins movement with Vergniaud and Gensonné. In **1792** he is elected to the National Convention, which he would even chair. But his tragic rivalry with the Montagnards would soon lead him to his end...

1793, L'HEURE EST DÉJÀ À LA FAKE NEWS ?

À Paris, les rois tombent. Pourtant, la Révolution continue. Taxés par leurs rivaux de vouloir délocaliser le pouvoir de Paris, les Girondins sont accusés de Fédéralisme et arrêtés sur les bancs de la Convention. Elie réussit à s'enfuir, d'abord en Normandie puis en Bretagne, avant de revenir en Gironde où il espère que les racines de son mouvement ont plié sans jamais rompre.

In Paris, the kings fall. And yet the Revolution continues. Accused by their rivals of wanting to take power out of Paris, the Girondins are accused of Federalism and arrested in the Convention chamber. Elie manages to get away, first of all to Normandy and then to Brittany, before returning to Gironde where he hopes that the roots of his movement have just shrunk but not broken.

JUIN 1793. ÉLIE GUADET N'ARRIVERA JAMAIS À BORDEAUX.

Depuis Bourg-sur-Gironde, il apprend qu'il est trop tard : les Montagnards ont pris le pouvoir à Bordeaux et le traquent. Avec six autres Girondins, il revient à Saint-Émilion. Sa belle-sœur, M^{me} Bouquey, les cachera un mois dans les carrières via un puits dans son jardin. De guerre las, deux premiers remontent et se font arrêter. Trois autres se cachent ensuite chez M. Troquart, le perruquier du village, et Elie (avec son ami Jean-Baptiste Salles) rejoint la maison de son père, là même où il est né.

In Bourg-sur-Gironde, he learns that it's too late: the Montagnards have taken power in Bordeaux and are hunting him. With six other Girondins, he returns to Saint-Émilion. His sister-in-law, M^{rs} Bouquey, hides them for a month in the quarries via a well in her garden. First two of them lose heart, come out and are arrested. Three others then hide with M. Troquart, the village wig-maker, and Elie (and his friend Jean-Baptiste Salles) go back to his father's house, the one in which he was born.



Quelles traces d'Élie Guadet et des Girondins à Saint-Émilion aujourd'hui ?

Si les Girondins eurent leur monument à Bordeaux, à Saint-Émilion l'hommage est plus modeste. **Le puits de M^{me} Bouquey deviendra le "Puits des Girondins"**. Mais il est si difficile d'accès que sa visite est impossible.

M^{me} Bouquey en revanche se verra **attribuer un nom de rue**. L'odonymie révolutionnaire de la III^e République inaugurerait également une **rue Guadet** et une **rue des Girondins**. Le temps élimine forcément l'Histoire, oubliant ce que les révolutions ont eu de trahisons et guerres utérines. **La maison d'Élie Guadet** est toujours debout. Face au **parc qui porte son nom**, elle est aujourd'hui la maison des associations.

While the Girondins were given their monument in Bordeaux, the tribute to them in Saint-Émilion is more low-key. **M^{rs} Bouquey's well would become the "Well of the Girondins"**. But it is so hard to access that visiting it is impossible.

M^{rs} Bouquey, however, would have **a street named after her**. The revolution that brought in the Third Republic would also change the street names and inaugurate a **rue Guadet** and a **rue des Girondins**. Of course, time erases History, forgetting that the revolutions feature treason and civil wars. Elie Guadet's house is still standing. Opposite the park which bears his name, it now houses the local associations.

JUIN 1794, DÉNONCIATION ANONYME.

Élie et Jean-Baptiste sont arrêtés et guillotins le 17 juin. Tragique fin de printemps : toute la famille Guadet, y compris M^{me} Bouquey, perdra également sa tête. Quant aux trois derniers compagnons réfugiés chez le perruquier, ils échappent au "corbeau" mais pas au désespoir. Après avoir quitté de nuit Saint-Émilion par la Porte Brunet, ils mettent eux-mêmes fin à leurs jours juste avant d'arriver à Castillon.

Tragique fin de printemps.

Elie and Jean-Baptiste are arrested and guillotined on 17th June. The story has a tragic end: the whole Guadet family, including M^{rs} Bouquey, would also lose their heads. As for the last three companions who had taken shelter with the wig-maker, they managed to escape the unknown informer, but not despair. After leaving Saint-Émilion at night through the Porte Brunet, they took their own lives just before arriving at Castillon.

CET ÉTÉ 1794, ÉLIE AURAIT EU 39 ANS...

**IN THAT SUMMER OF 1794, ELIE
WOULD HAVE TURNED 39 YEARS OLD...**

INFOS PRATIQUES

Revivez cette période troublée de l'Histoire française avec la visite guidée théâtralisée « Saint-Émilion, une nuit sous la Révolution » proposée en juillet et août.

saint-emilion-tourisme.com

Give Me Five!

Originaires de Pennsylvanie, Jennifer Dombrowski et son compagnon sont blogueurs voyages pour leur site "Luxury Adventure Traveler". Il y a 4 ans, c'est le coup de cœur pour Bordeaux et Saint-Émilion : ils plaquent tout pour s'installer en Gironde. Découvrez le regard américain de Jennifer sur le Saint-Émilionnais à travers notre interview "Give Me Five"...

Originally from Pennsylvania, Jennifer Dombrowski and her partner are travel bloggers for their website "Luxury Adventure Traveler". 4 years ago, they fell in love with Bordeaux and Saint-Émilion: they left everything behind and set up home in the Gironde. Discover Jennifer's view of Saint-Émilion as an American in our interview "give me five"...



© Luxe Aventure Traveler

RENCONTRE
AVEC **JENNIFER
DOMBROWSKI**
UNE AMÉRICAINE
À SAINT-ÉMILION.

Jennifer

DONNE-NOUS



5 CHOSES QUE TU AS
PENSÉES EN VISITANT
SAINT-ÉMILION POUR
LA PREMIÈRE FOIS :

5 THINGS YOU THOUGHT WHEN
YOU VISITED SAINT-ÉMILION
FOR THE FIRST TIME:

- "J'adooore", c'est fou d'être si proche de Bordeaux et en même temps si différent.
- "Je connais ce vin non ?" : les vins de Saint-Émilion sont exportés aux USA. Visiter une propriété dont on connaît le vin, ça en transforme la dégustation...
- "Rien à voir avec la Napa Valley..." : un propriétaire qui fait lui-même visiter son château, ça se voit peu en Californie. Saint-Émilion est plus authentique.
- "Il y a un air d'Italie..." : avec ses vallons et ses points de vue sur le vignoble, mais l'architecture y est bien trop unique pour avoir un équivalent dans le monde.
- "L'Histoire est partout !" : les contrastes entre l'ancien et le nouveau sont omniprésents. On sent l'âme des civilisations passées, c'est émouvant.

**Saint-Émilion est
plus authentique.**

- "I loooooove it", it's crazy to be so close to Bordeaux and so different at the same time.
- "I know this wine, don't I?" : Saint-Émilion wines are exported to the USA. Visiting a property when you know the wine turns the tasting into something else...
- "Nothing like Napa Valley..." : there aren't many owners in California who'd show you round their own property. Saint-Émilion is more authentic.
- "It's a bit like Italy..." : with its valleys and its viewpoints over the vineyards, but its architecture is far too unique to have an equivalent anywhere else in the world.
- "History is everywhere!" : the contrast between the old and the new is everywhere. You can feel the soul of past civilisations, it's incredibly moving.



5 ADRESSES À GLISSER DANS L'OREILLE DE NOS LECTEURS :

5 ADDRESSES TO WHISPER TO OUR READERS:

- **Le Bis by Baud et Millet**, un restaurant où l'on se régale avec du vin et du fromage...
- **La Terrasse Rouge**, restaurant sur le rooftop du Château La Dominique, sa vue est "crazy".
- **Le Château Ambe Tour Pourret**, à visiter le dimanche matin à l'occasion d'un brunch. So romantic...
- **Le Château Pas-de-l'Âne**, qui organise des escape-games.
- **Le Château Cantenac**, pour y rencontrer une famille adorable.

-
- **Le Bis by Baud et Millet**, a restaurant where the wine and cheese are a delight...
 - **La Terrasse Rouge**, the restaurant on the rooftop of the Château La Dominique, the view is crazy.
 - **Le Château Ambe Tour Pourret**, go on Sunday morning for brunch. So romantic...
 - **Le Château Pas-de-l'Âne**, which organises escape-games.
 - **Le Château Cantenac**, to meet a lovely family.

Visiter un château et apprendre à faire son propre vin.



5 EXPÉRIENCES INCONTOURNABLES POUR UN TOURISTE EN SAINT-ÉMILIONNAIS :

5 UNMISSABLE EXPERIENCES FOR TOURISTS IN SAINT-ÉMILION:

- **Boire un verre de crémant** au Cloître des Cordeliers, ce lieu est fantastique.
- **Dormir dans le vignoble**. Dans les foudres du Château Bonhoste par exemple, c'est hors du commun !
- **Visiter Saint-Émilion la nuit** : il y a un petit "je ne sais quoi" en plus...
- **Visiter un château et apprendre à faire son propre vin**, au Château Fombrauge par exemple qui organise des ateliers d'assemblage.
- Et surtout, SURTOUT, **visiter l'Eglise Monolithique de Saint-Émilion**. Je n'avais jamais vu un site historique aussi "waaaaouw" avant.

-
- **Have a glass of crémant** at the Cordeliers Cloister, this place is fantastic.
 - **Sleep in the vineyard**. In a giant oak barrel at the Château Bonhoste for example, it's extraordinary!
 - **Visit Saint-Émilion at night**: there's a little extra "je ne sais quoi"...
 - **Visit a château and learn to make your own wine**, at the Château Fombrauge for example, which organises assembly workshops.
 - And you must MUST, **visit Saint-Émilion's Monolithic Church**. I'd never seen a historic site so "wow" before.



5 REMARQUES D'UNE AMÉRICAINE À TABLE EN SAINT-ÉMILIONNAIS...

5 COMMENTS BY AN AMERICAN WHO'S DINING IN SAINT-ÉMILION...

- **Le service au restaurant en France peut surprendre**. Aux Etats-Unis, les serveurs viennent vous voir toutes les 5 minutes pour savoir si "tout va bien". En France, ça ne se fait pas, on demande de temps en temps mais on laisse le client apprécier son repas. Un touriste peut ainsi vite croire - à tort - qu'il est "ignoré"... Mon blog permet aussi d'expliquer ces drôles de particularismes culturels !
- **Les accords mets et vins sont moins stricts** que ce que l'on imagine des Français. Ils osent tous les vins sur le fromage, et j'ai même fait des ateliers vin & chocolat et vin & cuisine asiatique.
- **Les vins rouges de Saint-Émilion accompagnent à la perfection un burger !**
- Je n'ai pas encore eu le courage de **goûter la lamproie...** mais promis, c'est pour bientôt !
- **Pourquoi ne mange-t-on pas plus de canard aux USA ?** C'est délicieux !

-
- **Service in restaurants in France can surprise you**. In the United States, the servers come and ask you every 5 minutes if "everything is ok". In France, they don't do that, they ask you from time to time, but they let the customers enjoy their meal. Tourists can easily think - wrongly - that they're being "ignored"... My blog also helps explain these funny little cultural things!
 - **Matching your wine to your meal is much less strict** in France than you might assume. They dare all types of wine with cheese, I've even been to wine & chocolate and wine & Asian cooking workshops.
 - **Saint-Émilion's red wines go perfectly with a burger!**
 - I've not been brave enough yet to **try lamprey...** but I promise I'll do it soon!
 - **Why don't we eat more duck in the USA?** It's delicious!

Drôles de particularismes culturels !

INFOS PRATIQUES

luxeadventuretraveler.com
bordeauxtravelguide.com



UNE MAISON DE FAMILLE
au cœur de Saint-Émilion
 A FAMILY HOUSE
in the heart of Saint-Émilion

UNE CUISINE ÉTOILÉE
par le Chef Alexandre Baumard
 MICHELIN-STARRED CUISINE
by Chef Alexandre Baumard



Logis de la Cadène

MAGIE DES SENS À SAINT-ÉMILION
 THE MAGIC OF THE SENSES IN THE HEART OF SAINT-EMILION

3, place du Marché au Bois 33330 Saint-Émilion T.+33 (0)5 57 24 71 40 contact@logisdela cadene.fr
 www.logisdela cadene.fr

DES SOUTERRAINS

Le saviez-vous ? Si les anciennes carrières du Saint-Émilionnais ont en partie été reconverties en caves à vin, les bulles ont elles aussi envahi les souterrains dès la fin du XIXème siècle. Peu connus et pourtant fort appréciés des connaisseurs, ces effervescents dorment sous vos pieds par 12°C.

TOUJOURS EN

PLEINE EFFERVESCENCE

Did you know? While some of Saint-Émilion's former quarries have been converted into wine cellars, bubbles started invading the underground at the end of the 19th century. Little-known and yet very popular with connoisseurs, these bubbles sleep under your feet at 12 °C.





© Les Cordeliers

Les caves historiques se situent sous la Tour du Roy

Lorsque vous toisez la Tour du Roy, érigée au cœur de la cité médiévale de Saint-Émilion, imaginez sous ses pieds des centaines de milliers de bouteilles de Crémant de Bordeaux, produites et conservées dans 2 kilomètres de galeries souterraines...

"Les souterrains étaient là avant la Tour, construite au XII^{ème} siècle sur une ancienne carrière, et jusqu'au XIX^{ème} siècle on pouvait passer de l'une à l'autre avant que ce ne soit grossièrement bouché" nous raconte Philippe Debesse, propriétaire des caves de la Tour du Roy – Mons-Maleret. Fondée en 1886, c'est la plus vieille maison de Crémants de Bordeaux. Des Crémants au pays des vins rouges ? "Du mousseux, il s'en fait depuis toujours, partout en France, mais le XIX^{ème} siècle marque un tournant. D'abord, la Champagne se convertit à 100% et abandonne ses vins tranquilles. Cela devient alors une mode et la méthode dite champenoise de Dom Pérignon devient une sorte d'homologation.

C'est aussi à cette époque que naissent les bulles modernes, telles que nous les connaissons, avec les travaux de Lavoisier puis de Pasteur sur les levures. C'est à partir de là que naissent les grandes maisons historiques. Avant, on bricolait...".

Et au XIX^{ème} siècle, les pétillants de la Jurisdiction trouvent un terrain propice à leur élaboration et conservation : percé de kilomètres de galeries, le ventre de Saint-Émilion commence à être abandonné des carriers et offre des caves naturelles aux producteurs. "Les anciennes carrières n'ont pas été creusées pour ça, et pourtant, avec leur température constante à 12°C et leur taux d'hydrométrie (la pierre calcaire garde l'eau de pluie pour assurer un taux d'humidité constant) elles devinrent des caves idéales pour la prise de mousse !".

When you gaze on the Tour du Roy, which stands in the mediaeval city of Saint-Émilion, imagine under its feet hundreds of thousands of bottles of Crémants de Bordeaux, produced and stored in 2 kilometres of underground tunnels...

"The underground passageways were there before the Tower, which was built in the 12th century on an old quarry, and until the 19th century you could walk between them before they got blocked up" Philippe Debesse, owner of Les Caves de la Tour du Roy – Mons-Maleret, tells us. Founded in 1886, it is the oldest Crémants de Bordeaux house. Crémants in red wine country? "Sparkling wine's always been made everywhere in France, but the 19th century marked a real turning point. First of all, Champagne converted 100% and abandoned its still wines. It then became a fashion and Dom Pérignon's "champagne" method became a sort of approval. This was also the period when modern bubbles as we know them were born, with the work by Lavoisier then Pasteur on yeast. The great historical houses started to be born from this point. Before, you just made it up as you went along..."

In the 19th century, the Jurisdiction's sparkling wines found land that was favourable to their production and storage: punctuated by kilometres of underground tunnels, the stomach of Saint-Émilion started to be abandoned by quarrymen and offered natural cellars to producers. "The old quarries weren't dug out for that, and yet thanks to their constant temperature of 12°C and their hydrometry rate (limestone holds onto rain water to ensure a constant humidity rate) they became the ideal cellars for producing sparkling wines!"

Des carrières aux mille histoires

Lorsque l'on visite (sur demande) le labyrinthe souterrain de la Tour du Roy, on imagine la pénibilité des vigneronns de l'époque travaillant sans eau courante et avec une eau du puits sans pression pour nettoyer les bouteilles à la main. Un quotidien sans électricité non plus où il fallait se repérer et tourner les bouteilles une à une sans se tromper. "Il y a 130 ans, ils étaient sans doute 10 fois plus nombreux pour produire 10 fois moins. L'arrivée de l'électricité pendant les années 1910 dans les caves a dû être une bénédiction".

Peu de choses ont changé depuis. Si ce n'est la mécanisation de certaines étapes de production que le gendre de Philippe nous montre avec fierté. Mais pour beaucoup, le remuage quotidien des bouteilles se fait encore à la main. Tournage – manuel ou automatique –, embouteillage, dosage, étiquetage... la visite en sous-sol passionne et offre à voir tout le processus d'élaboration. Mais c'est aussi l'histoire de la Jurisdiction qui se dévoile çà et là au détour du labyrinthe de pierre : des graffitis de révolutionnaires vieux de 200 ans, des anciennes maisons troglodytes rebouchées, des galeries abandonnées où reste encore un vieux chariot de carriers. La famille Debesse tient à le conserver pour "raconter" son histoire aux visiteurs.

© Saint-Émilion Tourisme

When you visit (by request) the underground maze at the Tour du Roy, you can imagine just how tough things were for the winegrowers of the time who had to work without running water and with unpressurised well water to clean the bottles by hand. They didn't have electricity for their day-to-day tasks either, where they had to find their way around and turn the bottles one by one without making any mistakes. "130 years ago, there were without doubt 10 times more of them producing 10 times less. The arrival of electricity in the cellars in the 1910s must have been a blessing."

Little has changed since then, other than certain production steps which have been mechanised and which Philippe's son-in-law proudly shows us. But many of them are still turning their bottles by hand every day. Turning - manual or automatic -, bottling, dosing, labelling and so on, the underground tour is fascinating and lets you see the whole production process. But it is also the entire history of the Jurisdiction which is revealed as the maze winds its way: 200-year old revolutionary graffiti, old troglodyte homes that have been blocked up and abandoned tunnels where an old quarryman's trolley still stands. The Debesse family wants to preserve it to "tell" its story to visitors.

Conserver pour raconter son histoire.



La famille Lateyron, vignerons et carriers

À Montagne, Jean Abel Lateyron, arrière grand-père de l'actuel propriétaire du Château Tour Calon, était viticulteur et carrier. **"Nous avons donc creusé nous-mêmes nos caves, mais à la base pour construire des bâtiments alentours"**. Une double activité qui a perduré, puisque son grand-père faisait du compactage de châble. La pierre extraite du Château a servi notamment à la construction du Lycée Agricole de Libourne ou encore de certains trottoirs reliant Montagne à Libourne.

L'arrivée des bulles ? **"Mon arrière grand-père avait commencé à tester des "prises de mousse"* sur les vins mais dans une autre propriété, en Saint-Georges-Saint-Émilion. Mais en poursuivant ses activités de carrier, il réalise que le meilleur abri naturel pour ses pétillants est chez lui !"** 1,8 kilomètres de carrières souterraines dorment sous la propriété. 500 000 bouteilles de crémants en sortent. Pour Lionel Lateyron, ces caves de calcaire sont synonymes de **"qualité de la bulle"**. Il a d'ailleurs proposé à l'INAO que l'amplitude thermique constante inférieure à 16°C rejoigne le cahier des charges des Crémants de Bordeaux.

1.8 km de carrières dorment sous la propriété.

Une qualité qu'il s'agit de préserver coûte que coûte car aujourd'hui encore, la manipulation en galerie est difficile. La construction de cubes bétonnés rendrait tournage et stockage bien plus faciles : **"dans les caves souterraines, on ne peut pas autant empiler les caisses, la distance de transport et le temps de tournage sont donc rallongés. Mais c'est notre spécificité, notre histoire"**.

*Ajout de sucre et de levure dans le vin pour le rendre effervescent, un peu comme pour faire lever du pain. *Sugar and yeast are added to the wine to make it sparkle, a little like to raise bread



© Les Cordeliers

In Montagne, Jean Abel Lateyron, the great-grandfather of the current owner of the Château Tour Calon, was a winegrower and quarryman. **"We dug out our cellars ourselves, but originally it was to construct the surrounding buildings."** This dual activity has lasted to this day, since his grandfather used to crush stone to make powder for cement. The stone which was extracted from the Château was used in particular to build the Lycée Agricole in Libourne and some paths between Montagne and Libourne.

When did the bubbles arrive? **"My great-grandfather had started testing 'sparkling' on the wines, but at another property, in Saint-Georges-Saint-Émilion. But as he continued to work as a quarryman, he realised that the best natural shelter for his sparkling wines was at home!"** 1.8 kilometres of underground quarries sleep under the property. 500 000 bottles of crémants and naturally sparkling wines are produced from them. Lionel Lateyron feels that these cellars are synonymous with **"quality bubbles"**. He has also suggested to the INAO that the constant thermal range of under 16 °C be added to the specifications for Crémants de Bordeaux.

This quality must be preserved come what may, as working in the tunnels is still tough. Constructing concrete blocks would make turning and storage much easier. **"Because you can't stack up the boxes in the underground tunnels, transport distances and turning times are longer. But it's what makes us special, it's our history."**



© Les Cordeliers

Un vin dans l'air du temps, dont Saint- Émilion peut être fier !

Philippe Debesse et Lionel Lateyron constatent de concert un nouvel engouement des consommateurs pour les effervescents. **"La France découvre qu'il y a de jolies choses à boire dans les moments festifs en dehors des Champagnes..."** déclare Lionel. Un brin désabusé toutefois de reconnaître que cette nouvelle est en grande partie due aux grandes campagnes de communication des Prosecco. **"Saint-Émilion, et le Bordelais en général, peut être fière de ses Crémants. C'est une A.O.C méconnue au pays des vins rouges, encore plus que les Crémants d'Alsace pourtant nés dans les années 70 seulement. Mais les connaisseurs commencent à venir spécifiquement pour apprécier nos bulles qui couvent en galeries"**.

Both Philippe Debesse and Lionel Lateyron are seeing a new thirst for sparkling wines from consumers. **"France is discovering that there are nice things to drink on special occasions apart from Champagnes..."** says Lionel. However, he is slightly sad to have to recognise that this new trend is due in large part to the major advertising campaigns for Prosecco. **"Saint-Émilion, and the Bordeaux region in general, should be proud of its Crémants. It's an A.O.C which is not very well known in the land of red wine, even less than the Crémants d'Alsace which were only invented in the 1970s. But connoisseurs are starting to come specifically to taste our bubbles which are developing in the tunnels."**

Être fière de ses Crémants.

Le patrimoine réinventé aux Cordeliers

C'est sans doute le Crémant le plus connu de Saint-Émilion, notoriétés historique et touristique obligent... Ses ruines blondes à ciel ouvert offrent un cadre de dégustation champêtre atypique et hors-du-temps. En 2019, l'ancienne église désacralisée est totalement rénovée. À nouveau "chapeauté d'un toit", s'y côtoient désormais vitraux modernes, néons ronds comme des bulles et pierre millénaire dans les 350m² de la nouvelle boutique. Une entrée fracassante dans le XXI^{ème} siècle, pour un monument religieux bâti au XIV^{ème} siècle par les moines franciscains de la cité (voir p.40).

Se réinventer, telle est la philosophie des propriétaires pour promouvoir les Crémants, sans jamais trahir l'ADN de la cité médiévale. **"Notre Crémant s'inscrit dans une histoire que nous souhaitons faire perdurer et que nous expliquons à nos visiteurs lors des visites guidées"** nous explique Stanislas Cattiau, directeur général des Cordeliers. Un restaurant a ouvert l'an passé et une expérience de visite à 360° est proposée aux visiteurs, de la vigne aux souterrains. Le clou de la visite reste évidemment la cave. Depuis 1892, à 20 mètres sous le sol et dans le noir complet – "les rayons du soleil sont néfastes pour l'élevage" nous rappelle Stanislas Cattiau – sont vieilles et conservées les bulles des Cordeliers. **"Les moines avaient déjà leurs chais et caves dans le cloître, mais il faudra attendre le XIX^{ème} et l'abandon des carrières pour y voir une opportunité pour la nouvelle mode des effervescents"**. Avec 3 kilomètres de galeries, les Cordeliers jouissent de la plus grande cave souterraine du Saint-Émilionnais.

Le vieillissement des Crémants aux Cordeliers est de 3 à 8 ans, un temps plus long que ses homologues mousseux. Une gamme "vintage" millésimée est toujours produite sur place et a obtenu la plus haute distinction du guide Hachette des Vins en 2018 avec 3 étoiles et un coup de cœur : une première pour l'AOC ! Preuve, s'il en faut, que les effervescents made in Saint-Émilion n'ont pas à rougir de leurs homologues...

It is without doubt the best known Crémant in Saint-Émilion, thanks to its historical and tourism-based reputation... Its blond, open ruins provide an unusual and timeless rural setting for tasting. In 2019, the old deconsecrated church was completely renovated. Once again "capped with a roof", modern stained glass windows and round neon lights interplay like bubbles and thousand-year-old stone in the 350m² of the new shop. This is a stunning entrance into the 21st century for a religious monument which was built in the 14th century by the city's Franciscan monks (see p.40).

Reinvention is the owners' philosophy to promote the Crémants, without betraying the mediaeval city's DNA. **"Our Crémant is part of a history that we want to see continue and which we explain to our visitors during guided tours"**, Stanislas Cattiau, the chief executive of Les Cordeliers explains to us. A restaurant was opened last year and a 360° visitors' experience is available, from the vines to underground.

La nouvelle mode des effervescents.

The highlight of the tour is of course the cellar. Since 1892, the sparkling wines at Les Cordeliers have been aged and stored 20 metres under ground and in complete darkness – "sunlight's bad for growing" Stanislas Cattiau reminds us. **"The monks already had their wineries and cellars in the cloister, but it took until the 19th century and the abandonment of the quarries to see an opportunity for the new fashion for sparkling wines."** With 3 kilometres of tunnels, Les Cordeliers have the largest underground cellar in the whole Saint-Émilion region.

The Crémants are aged for 3 to 8 years, longer than their sparkling counterparts. A "vintage" range is still produced on site and won the highest distinction from the Hachette des Vins guide in 2018 with 3 stars and a favourite rating: a first for the AOC! Proof, if it were necessary, that made in Saint-Émilion sparkling wines have no need to envy their competition...

À USAGE DES Petit lexique NON-INITIÉS

EFFERVESCENTS, CRÉMANTS, PÉTILLANTS, MOUSSEUX... QUELLE EST LA VÉRITABLE IDENTITÉ DES BULLES DU SAINT-ÉMILIONNAIS ?

SPARKLING, CRÉMANT, AND OTHER STRANGE TERMS: WHAT IS THE TRUE IDENTITY OF THE JURISDICTION'S BUBBLES?

• L'AOC **"Crémant de Bordeaux"** regroupe les effervescents réalisés selon la méthode dite champenoise (celle du célèbre moine bénédictin Don Pérignon). Ils existent à Saint-Émilion depuis la fin du XIX^{ème} siècle, mais l'AOC ne prend ce nom officiel qu'en 1990.

• The **"Crémant de Bordeaux"** AOC contains the sparkling wines produced according to the "Champaign Area" method. They have existed in Saint-Émilion since the end of the 19th century, but the AOC only took on this official name in 1990. There are seven wines called Crémants in France.

• Il y a sept appellations Crémants en France. Pourquoi **"Crémant"** ? Car un bon effervescent forme une légère couche à l'aspect de **"crème"** dans le verre.

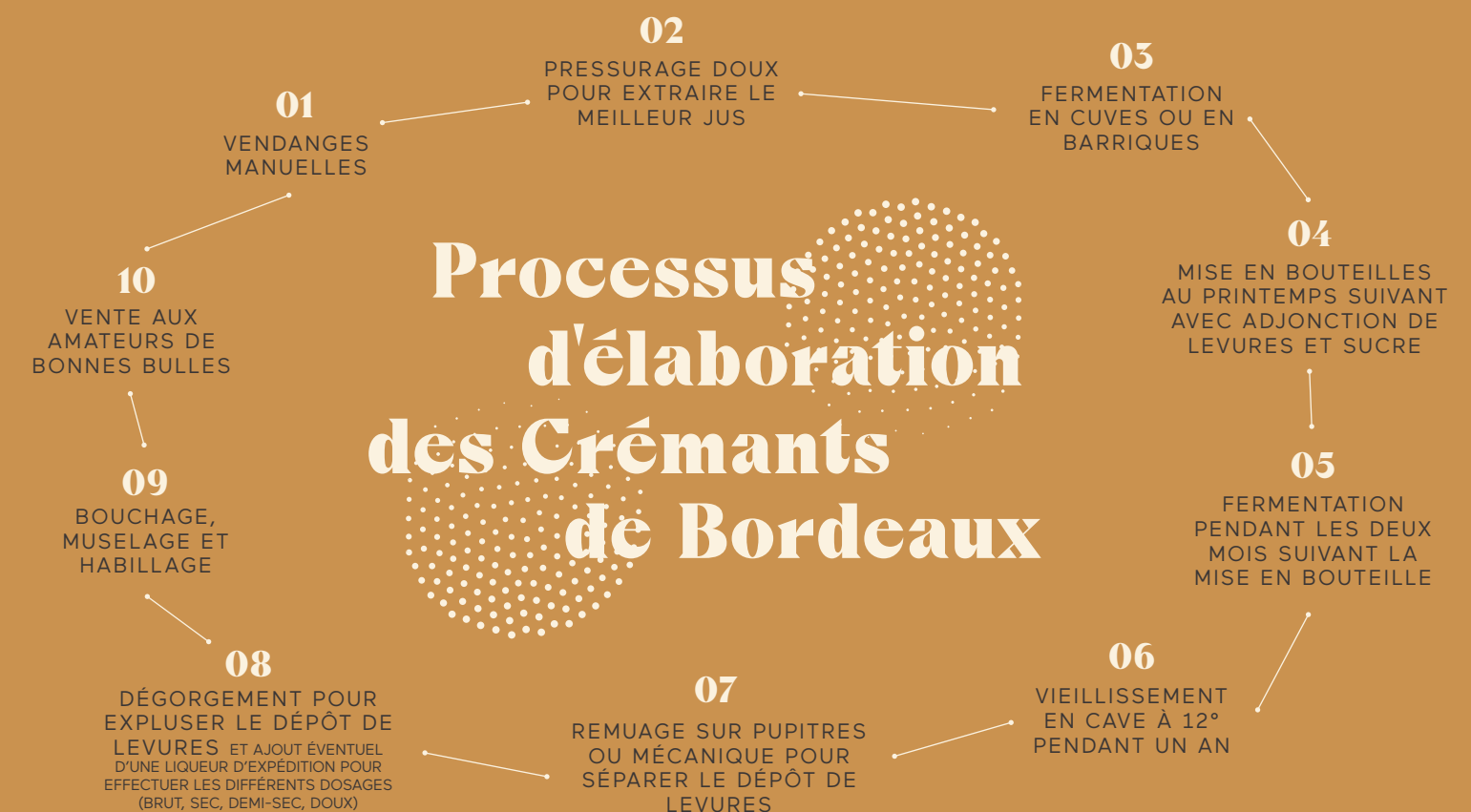
• There are seven wines called Crémants in France. Why **"Crémant"**? This is because a good sparkling wine forms a slight layer with a **"creamy"** appearance in the glass.

• L'appellation technique est **"mousseux"**, nom donné avant l'arrivée des AOC. Mais le terme, galvaudé, n'est utilisé qu'à la douane par les producteurs ! Les douanes, elles, ne connaissent en effet que 2 mots : **"vins tranquilles"** et **"mousseux"** car leur stockage est différent.

• The technical name is **"mousseux"**, a name which was given before the AOCs arrived. But this misused term is really only used at customs by producers! Customs officials actually only recognise two terms: **"still wines"** and **"mousseux"** because they are stored differently.

• On appelle "effervescents naturels" ou "pét'nat" les bulles produites dehors de la méthode traditionnelle, qui ne peuvent prétendre à l'AOC "Crémant de Bordeaux". Cette **méthode ancestrale** se limite à une seule fermentation.

• The sparkling wines which are not produced according to the traditional method, and so which cannot claim the title of "Crémant de Bordeaux" AOC, are called "naturally sparkling" or "pet'nat" in French. This **centuries-old method** is limited to a single fermentation.



Manual grape harvesting > Gentle pressing to extract the best juice > Fermentation in vats or barrels > Bottled the following spring with addition of yeast and sugar > Fermentation during the two months following bottling > Ageing in a cellar at 12° for one year > Turning on desks or mechanically to separate the yeast deposit > Disgorging to expel the yeast deposit and possible addition of a liquor to carry out the different dosages (crude, dry, semi-dry, sweet) > Corking, wiring and wrapping > Sale to amateurs of good bubbles

DANS L'OBJECTIF

— **D'ARMELLE LAMBERT-RODRIGUES**

ALIAS LA PETITE TOURISTE SUR TERRE

Pendant presque 18 ans j'ai eu la très grande chance de travailler au cœur même de Saint-Émilion.

18 ans à caresser ses pavés, à arpenter les routes sinueuses de la Juridiction, à admirer le vignoble et à découvrir chaque matin un paysage presque identique mais toujours si différent.

Telle une jeune amoureuse curieuse, j'ai dû m'arrêter quelques centaines de fois par-ci ou par-là pour admirer et pour photographier ces paysages chers à mon cœur, et pour me laisser charmer entre autres par des vrilles délicates et puissantes qui me contaient à chaque fois tout plein d'histoires.

Pour moi, la photographie oeuvre comme une magicienne si elle raconte une histoire à elle seule sans faire appel à la parole, elle doit charmer celui qui la regarde et si elle fait vibrer ce petit quelque chose qui ne s'explique pas, alors on peut dire qu'elle est réussie...



Armelle LAMBERT-RODRIGUES

+33.(0)6.83.54.54.16

Facebook — [armelle.xochitl](#)

Instagram — [lapetiteturistesurterre](#)

Charmée par des vrilles délicates & puissantes.

For nearly 18 years I have been fortunate enough to work at the very heart of Saint-Émilion.

18 years spent caressing its cobble stones, wandering the twisting and turning roads of the Jurisdiction, admiring the vineyards and each morning discovering a landscape which is almost identical yet always so different.

Like a curious young lover I have had to stop a few hundred times here and there to admire and photograph these landscapes which are so dear to my heart, and to allow myself to be charmed by the delicate and powerful turns they can take, which told me so many stories each time.

I feel that photography works like a magician, if it tells a story on its own without needing words; it must charm the person who looks at it and if it stirs up inside us that little thing that cannot be explained, then we can say that it has succeeded...



Un jour, en automne
nos regards se sont croisés,
Je t'ai ouvert mon cœur
Je t'ai couvert de baisers.

Des baisers numériques
Des milliers de clichés,
Je t'ai caressé du regard
A longueur de journée.

Tu m'as présenté ta famille
Ils m'ont raconté des secrets,
Je me suis entortillée dans tes vrilles
Et de ton parfum enivrée.



03- L'imperturbable
04 - La frileuse
05 - La confiante

J'ai appris à connaître
Chaque partie de ton corps,
J'ai appris à aimer
Ce qui te rendait si fort.



Ta structure, ta puissance
Ta rondeur, ton parfum,
Ta robe, ton essence
Tes arômes, ton tannin.

Ces paysages délicieux
Qui constituent ton histoire,
Sont gravés dans mes yeux
Ils caressent ma mémoire.

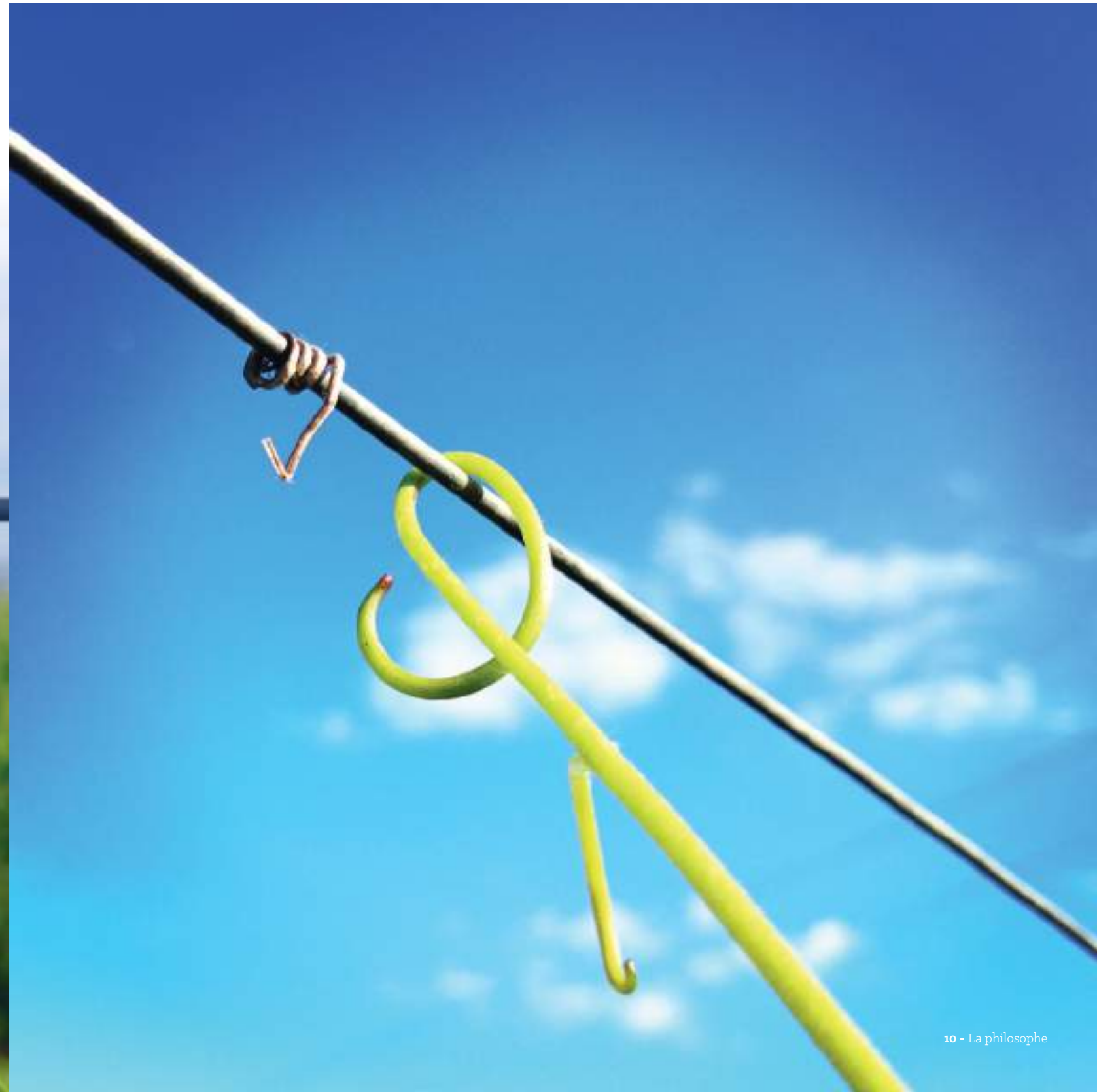


06 - La fantaisiste
07 - La curieuse
08 - La discrète

Ils charment le passant
D'un jour et de toujours,
Ils gravent dans le temps
Tes plus beaux discours.



Des discours non vains
Des discours devins
Des discours divins
Des discours de vin !



L'AGENDA

Saint-Émilionnais

→ Les 15 temps forts de 2021.

Mars → Décembre

14 mars

FÊTE LES VINS KMS

Course caritative

23 → 25 avril

FÊTE DE LA LAMPROIE

1^{er} & 2 mai

PORTES OUVERTES

Saint-Émilion, Lussac Saint-Émilion et Puisseguin Saint-Émilion

Mai → Juillet

LE CLUB ÉPHÉMÈRE

Concerts de musique au Château La Fleur Picon

27 → 30 mai

FESTIVAL PHILOSOPHIA

"Le langage : parlons-en"

10 → 12 juin

BIOTOPE FESTIVAL

"Espèces & races anciennes"

16, 17, 23, 24, 30 & 31 juillet

5, 6, 7, 12, 13, 14, 19, 20 & 21 août

LA BATAILLE DE CASTILLON

Reconstitution historique en plein air

LES GRANDES HEURES

Concerts de musique classique en châteaux

10 → 12 septembre

FESTIVAL VINO VOCE

La voix sous toutes ses formes

18 & 19 septembre

JOURNÉE EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

+ Ban des Vendanges

24 → 26 septembre

LES ARTISANS D'ART

Exposition d'arts

1^{er} → 18 octobre

LE SALON D'AUTOMNE

Exposition d'arts

9 & 10 octobre

LE MARCHÉ DU GOÛT

Marché gourmand

15 → 17 octobre

LES MONTGOLFIADES

Rassemblement de montgolfières et baptême de l'air

Tous les événements:

saint-emilion-tourisme.com

Cité
du Vin
BORDEAUX

Partez à la découverte
de la grande histoire du vin!

Set off to discover
the amazing story
of wine!



Parcours immersif et sensoriel
Vue panoramique | Expositions | Ateliers
Immersive and sensory Permanent exhibition
Panoramic view | Temporary exhibitions | Tasting workshops

© Photo Hélène Houdou / AVI - Olivier Hurn / ASI Architects

FONDATION
pour la culture et les
civilisations du vin

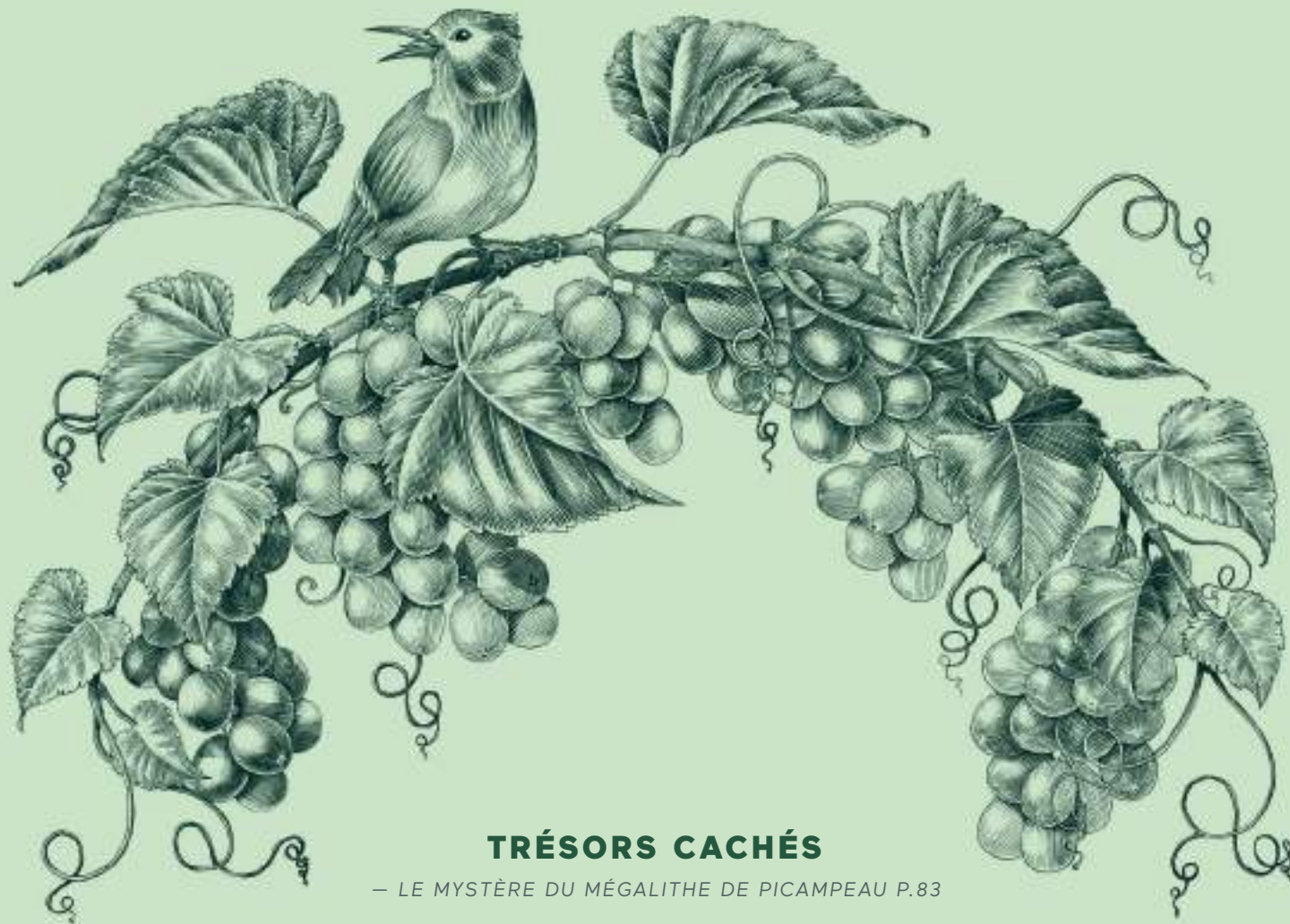
PARTENAIRES OFFICIELS DE LA FONDATION

U&S
Château de la Tour

Amur lux

lacityduvin.com

NATURE



TRÉSORS CACHÉS

— LE MYSTÈRE DU MÉGALITHE DE PICAMPEAU P.83

ÉVÉNEMENT

— 30 ANS DE
LAMPROIE P.90

HISTOIRE

— LA PIERRE CALCAIRE, AUX
ORIGINES DU TERRITOIRE P.94

GASTRONOMIE

— DU MIEL VERSION GRAND CRU P.99

Le mystère du Mégalithe de Picampeau

Seuls les promeneurs bien renseignés le débusqueront : niché au fond d'un bois attenant à une propriété viticole et drapé de lichens, le Mégalithe de Picampeau a nourri bien des imaginaires...

Elle dort paisiblement sur son terre éponyme, abritée des regards par les broussailles qui s'accumulent autour d'elle comme un rideau depuis le Néolithique... Cette pierre est pourtant bien imposante à qui saura la trouver : 6 mètres de long sur 4 mètres de large, pour 2 mètres de haut.

Les pancartes, aidant le badaud à la débusquer, s'accordent sur son nom : le "Mégalithe de Picampeau". Pourtant, les historiens lui donnèrent différents noms selon les conclusions de leurs passionnantes enquêtes - pour beaucoup menées au XIX^{ème} siècle - afin d'en expliquer la présence et l'usage... Car quelles indices ce bloc de calcaire nous glisse-t-il sur son passé ?



© Saint-Émilion Tourisme

Only well-informed walkers will be able to find it: nestling at the end of wood next to a vineyard and covered in lichen, the Mégalithe de Picampeau has definitely captivated the imagination of many...

Il a nourri bien des imaginaires.

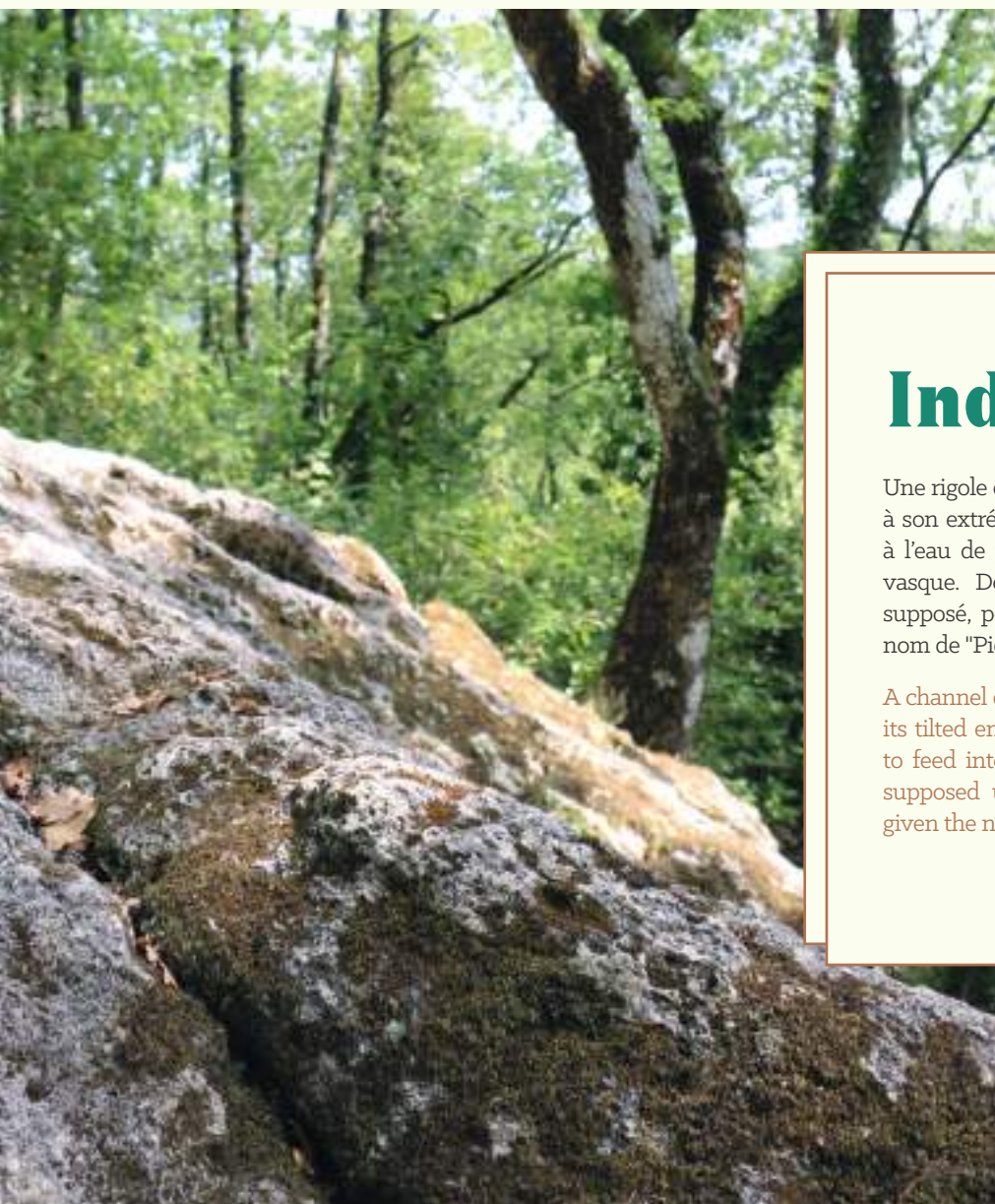
It sleeps peacefully in the knoll which bears its name, hidden from view by the brush which has built up around it like a curtain since the Neolithic period... And yet this stone makes an imposing impression on anyone who is able to find it: 6 metres long, 4 metres wide and 2 metres tall. The signs which help the wanderer to come across it agree on its name: the "Mégalithe de Picampeau". And yet, historians gave it different names depending on the conclusions of their fascinating investigations - many of which were carried out in the 19th century - in order to explain its presence and what it was used for... What clues can this block of limestone give us as to its past?

CE DONT NOUS SOMMES SÛRS

LA TAILLE DU BLOC INVALIDE L'IDÉE D'UNE INTERVENTION HUMAINE POUR LE DÉPOSER VOLONTAIREMENT EN CE LIEU.

Sa composition calcaire, comme les carrières environnantes, permet de faire consensus chez les archéologues : la pierre de Picampeau est d'abord née de l'érosion naturelle. Ce sont les étranges reliefs en surface qui permettent d'envisager l'appropriation de l'homme par la suite.

Its limestone composition, like the surrounding quarries, enables all archaeologists to agree: the Picampeau stone was created initially by natural erosion. The strange reliefs on the surface allow us to consider how humans then used it.



Indice 1

Une rigole creusée de son centre à son extrémité inclinée permet à l'eau de pluie d'abreuver une vasque. De ce premier usage supposé, peut lui être donné le nom de "Pierre à bassin".

A channel dug from its centre to its tilted end enables rain water to feed into a trough. This first supposed use enables it to be given the name of "Basin stone".

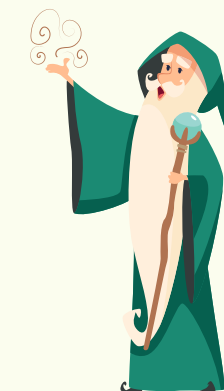


Indice 2

Au XIX^{ème} siècle, des archéologues retrouvent des bris de céramiques gauloises dans le sol à son pied. La pierre serait-elle un ancien dolmen ou bien un menhir tombé à la renverse ? Le célèbre historien saint-émilionnais Léo Drouyn réfute cette hypothèse (défendue notamment par l'historien Ducourneau), en raison des reliefs creusés sur la pierre.

In the 19th century, archaeologists found broken pieces of Gaulish ceramics at its foot. Was the stone a former dolmen or a menhir which had tipped over? The famous historian from Saint-Émilion Léo Drouyn rejected this theory (which was defended in particular by the historian Ducourneau), because of the reliefs dug into the stone.

Un ancien dolmen ou un menhir tombé à la renverse ?





Indice 3

La pierre repose dans une forêt de chênes, un arbre vénéré par les gaulois comme l'un des plus puissants dieux de la nature, lors des cérémonies druidiques. La rigole, la vasque et la partie plane du bloc ont la forme parfaite pour une table de sacrifice. Et quatre trous nettement creusés à ses extrémités auraient très bien pu recueillir le sang versé. Le Mégalithe de Picampeau est-il une ancienne "Pierre des Martyrs" où l'on sacrifiait les animaux voire les hommes ?

The stone rests in a forest of oak trees, a tree which was venerated by the Gauls as one of the most powerful nature gods, during druidic ceremonies. The channel, the trough and the flat part of the block have the perfect shape for a sacrificial altar. And four holes dug cleanly into its ends could very well have collected the blood spilled. Is the Mégalithe de Picampeau a former "Martyrs' Stone" where animals or even people were sacrificed?



© Saint-Émilion Tourisme

CONCLUSION

Une chose est désormais évidente pour les historiens : le Mégalithe de Picampeau est mal nommé. Car si son détachement date probablement du Néolithique, la roche mère d'où il tomba était là bien avant. Quant à son usage : la forte présence avérée des celtes sur le territoire au second Âge de Fer et les bris d'ustensiles retrouvés dans le sol dans les années 1940 – silex taillés et bronze, en plus des morceaux de vases gallo-romains retrouvés au XIX^{ème} siècle – rendent l'hypothèse d'une table sacrificielle lors de cérémonies druidiques la plus plausible. Toutefois, l'érosion naturelle depuis sa chute serait en toute logique autant responsable de cette rigole creusée que l'intervention de l'homme lui-même, le calcaire étant une roche poreuse...

La Pierre de Picampeau serait donc tombée au bon endroit, pour le Panoramix lussacais de l'époque.

Notons enfin que l'homme a continué d'y apposer sa patine, rendant postérieurement possible l'idée d'une "Pierre à bassin" pour récolter l'eau. Dernière intervention en date : des soldats américains de passage en 1919 à Lussac y gravèrent leurs initiales.



© Saint-Émilion Tourisme

L'hypothèse d'une table sacrificielle.

One thing is now clear for historians: the Mégalithe de Picampeau is incorrectly named. Because while its detachment probably dates from the Neolithic period, the mother rock from which it fell was there well before that. As for its use: the clear presence of Celts in the region during the second Iron Age and the broken utensils found in the ground during the 1940s - cut flint and bronze, as well as pieces of Gallo-Roman vases found in the 19th century - make the theory of a sacrificial altar during druidic ceremonies more plausible. However, natural erosion since it fell would in all logical be as responsible for this channel being dug as human intervention, as limestone is a porous rock...

The Picampeau Stone fell in the right place for Lussac's Getafix of the time.

Finally, we need to see that humans have continued to place their stamp on it, making possible after the fact the idea of a "Basin stone" to collect water. The latest intervention was by American soldiers passing through Lussac in 1919 who carved their initials into it.

QUELQUES LECTURES POUR ALLER PLUS LOIN



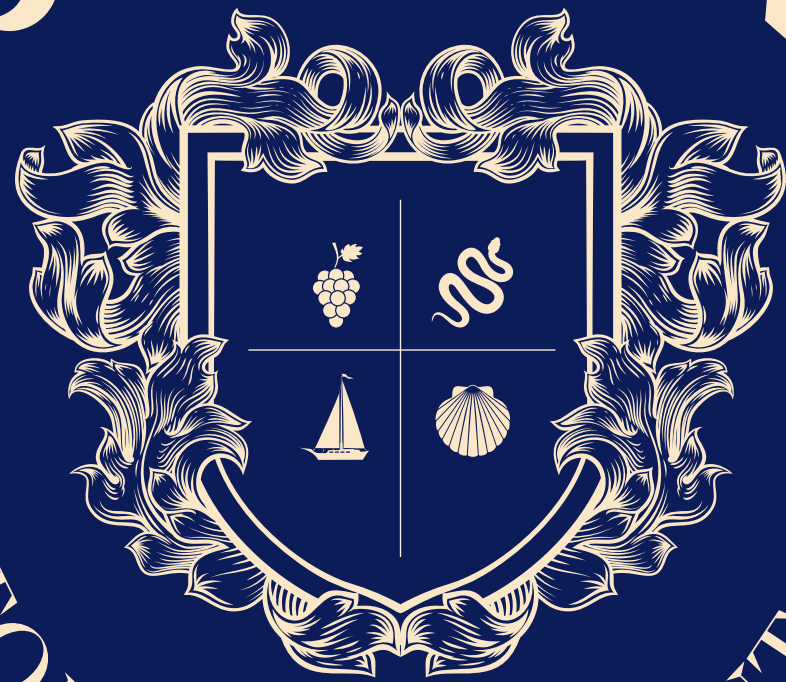
Mairie de Lussac : lussac-gironde.fr

Alexandre Ducourneau - Guyenne Historique et Monumentale (1842)

Léo Drouyn - Bulletin de la Société Archéologique de Bordeaux (1876)



30 ANS



TOUTES SES DENTS

Saint-Terre, capitale mondiale de la lamproie, célébrera du 23 au 25 avril 2021 les 30 ans de la traditionnelle fête consacrée à sa star dentue locale. Stéphane Couture, nouveau président de l'association, vous donne 3 bonnes raisons d'être de la partie !

From 23rd to 25th April 2021, Saint-Terre, the world lamprey capital, will be celebrating 30 years of the traditional festival dedicated to the local toothy star. Stéphane Couture, the association's new president, gives you 3 good reasons to come along!



© Confrérie de la Lamproie

C'EST L'OCCASION DE GOÛTER À UN MET RARE ET INSOLITE

Cuisiner ce poisson aux allures d'anguille, c'est tout un art : à moins d'avoir des grands-parents pêcheurs, la nouvelle génération a peu l'occasion d'en manger. Sa préparation et sa cuisson sont longues, aussi son prix à la carte des restaurants locaux peut être assez élevé. Venir à Sainte-Terre, c'est ainsi l'occasion de goûter ce met fin à moindre coût et sous toutes ses formes. Pourquoi pas en rillettes sur l'un des stands du marché gourmand* ? Deux repas sont également proposés aux 3000 personnes qui participeront aux célébrations pendant le week-end - avec de la lamproie, mais pas que ! Et, plus moderne que jamais, elle verra quatre grands chefs s'affronter en battle pour revisiter sa traditionnelle recette de Lamproie à la Bordelaise.

Stéphane Couture nous confie son péché mignon : "J'ai goûté une fois de la lamproie cuisinée façon maquereaux au vin blanc chez un pêcheur, juste posée sur une salade de tomate : c'était délicieux !"

Cooking this fish which looks like an eel is an art form: unless their grandparents were fishermen and women, the new generation wouldn't have had much opportunity to eat it. It takes a long time to prepare and cook, so prices for it in local restaurants can be quite high. Coming to Sainte-Terre gives you the chance to try this fine food at an inexpensive price, and in all its forms. Why not as pâté at one of the stalls in the food market*? Two meals are also on offer to the 3 000 people who'll be taking part in the celebrations over the weekend - with lamprey but not only! And, what could be more modern, we'll have four chefs face off in a battle to re-examine their traditional recipe of Lamprey à la Bordelaise.

Stéphane Couture let's us in on his own little secret: "A fisherman once cooked lamprey like mackerel in white wine for me, just placed on a tomato salad: it was delicious!"

*Marché gourmand les samedi et dimanche de 9h00 à 22h00.

IL EST IMPORTANT DE CONNAÎTRE CET ANIMAL PROTÉGÉ POUR VEILLER À SA SURVIE

La Fête de la Lamproie existe depuis 30 ans, mais rappelons que l'animal, lui, aligne 450 millions d'années au compteur. Un monstre préhistorique au physique un peu ingrat, qui figure parmi les plus anciens vertébrés de la planète... il est fort probable qu'il soit même un de nos ancêtres ! Si Guy Marty (maire de la commune de Sainte-Terre) a lancé la première fête en son honneur il y a 30 ans, c'est aussi pour contribuer à faire connaître ce drôle de poisson, qui fait peur autant qu'il passionne les curieux. Les pêcheurs de lamproie ne sont plus qu'une trentaine en Gironde, là où elle vient pondre et mourir après une épopée à contre-courant. Au-delà des touristes, l'idée est de rappeler aux locaux qu'ils ont un rôle à jouer quant à sa survie et au respect de son écosystème. Ils sont les gardiens de ce patrimoine naturel et historique inestimable...

Au programme du week-end pour sensibiliser les curieux à son histoire : des randonnées en bord de Dordogne, la présence de pêcheurs pour échanger, des espaces pédagogiques, etc.

Un animal qui aligne 450 millions d'années au compteur.

The Lamprey Festival has been around for 30 years, but remember that the actual animal itself has 450 million years on the clock. A prehistoric monster with a somewhat unfortunate look, which is one of the oldest vertebrates on the planet... it is highly probable that it's even one of our ancestors! When Guy Marty (mayor of the Sainte-Terre commune) launched the first festival in its honour 30 years ago, he also wanted to raise the profile of this funny-looking fish, which frightens as much as it intrigues people. There are now only around thirty lamprey fishers in Gironde, where it comes to lay eggs and die after swimming against the current. As well as tourists, the idea is to remind local people that they have a role to play in its survival and in protecting the ecosystem. They are the guardians of this inestimable natural and historic heritage.

On the programme this weekend to inform the curious of its history: walks along the Dordogne, talks with fishermen and women, teaching spaces and more.

© Confrérie de la Lamproie



3 JOURS DE FÊTE POUR TOUS LES PROFILS

La Fête de la Lamproie, c'est une belle fête de village, conviviale comme on n'en fait plus. Amis, familles, mais aussi âmes esseulées en quête de nouvelles amitiés, tous types de visiteurs sont attendus.

Au menu : le traditionnel loto du vendredi soir, deux repas dansants et musicaux, la Banda de Libourne pour mettre l'ambiance, des animations festives en journée avec un hymne inédit composé en hommage à la lamproie ou encore des stands ludiques dédiés aux enfants. Présente aussi pour ces célébrations : la célèbre Confrérie de la Lamproie dont l'objectif est depuis des années d'assurer la promotion de la lamproie à la Bordelaise ainsi que de la commune de Sainte-Terre. Fort est à parier, que la Grand Maître, Jacqueline Rabic, intronisera de nouveaux membres au sein de la Confrérie !

The Lamprey Festival is also a wonderful village festival, which couldn't be any more fun and friendly. Friends, families but also single souls looking for new friendships, all types of visitor are expected.

Une belle fête comme on n'en fait plus.

On the menu: the traditional Friday night bingo, two dinner dances, the Banda de Libourne to set the atmosphere, fun events during the day, with a new anthem composed in tribute to the lamprey and games for children. Also in attendance for

these celebrations will be the famous Confrérie de la Lamproie whose objective for many years now has been to promote the lamprey à la Bordelaise and the commune of Sainte-Terre. It's a safe bet that the Grand Master, Jacqueline Rabic, will be swearing in new members to the ranks of the Confrérie!

PLUS D'INFOS SUR L'ÉDITION ANNIVERSAIRE

UNE EXPOSITION photo rétrospective,

UN FEU D'ARTIFICE pour souffler les bougies,

UN PASS'LAMPROIE À 10 € (incluant un verre sérigraphié, une dégustation de lamproie et un verre de vin).

06 63 17 87 48 — Repas sur réservation le samedi soir & dimanche midi.

LA PIERRE CALCAIRE À ASTÉRIES

AUX ORIGINES
DU TERRITOIRE

Bien plus en profondeur que les racines de la vigne, dort dans les souterrains de la Juridiction un autre trésor millénaire qui façonna le visage mais aussi l'économie du territoire : la pierre calcaire.

Much deeper than the roots of the vine, there sleeps under the Jurisdiction another millennia-old treasure which shaped the face but also the economy of the region: limestone.

Aux origines de la pierre calcaire de Saint-Émilion

C'est évidemment la nature qui dota d'abord le Saint-Émilionnais d'une pierre aussi tendre pour l'extraction que blonde pour la beauté du bâti. La mer, présente sur le territoire il y a plus de 30 millions d'années, laissera sur son sillage une étendue de roche calcaire à astéries en se retirant. L'érosion naturelle creuse de premières combes, où quelques hommes (dont bien plus tard un certain moine Émilion) s'installent dès la Préhistoire.

Mais à partir de quand celui-ci se rend-il vraiment compte de l'or qui l'entoure en paroi ? Et de l'opportunité de la Dordogne assez proche pour en assurer la commercialisation ?

Of course, it was nature which first gave the Greater Saint-Émilion Area a stone which was soft to extract and blond to create beautiful buildings. The sea, which was present in the region over 30 million years ago, left **fossil-rich limestone rock** in its wake when it pulled back.

Natural erosion dug out the first valleys where a few people (including a certain monk called Émilion later on) moved in from the Prehistoric era. But when did people really realise the gold in the walls around them? And when did they seize the opportunity of the Dordogne which was near enough for them to sell it?

Une pierre aussi tendre pour l'extraction que blonde pour la beauté du bâti.

Les premiers carriers du Néolithique

Personne ne peut précisément dater les premières extractions de la pierre dans le Saint-Émilionnais. Mais les historiens s'entendent sur un indice formel dès le néolithique : la présence du Menhir de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, bien trop éloigné de sa falaise d'origine pour en être naturellement tombé. L'immense bloc fut probablement taillé et transporté en direction de la Dordogne, avant d'achever sa course précoce ici. Et si un moyen de l'acheminer existait (on imagine mal inventer un système pour une pierre unique) : preuve est faite que l'activité d'extraction commençait à se généraliser.

Ainsi donc, vers 2600 av. JC résonnait déjà le chant de premiers carriers sous nos pieds. Les vestiges des villas gallo-romaines invitent également à penser que la pierre calcaire du Saint-Émilionnais était déjà un matériau privilégié du bâti. Mais c'est au Moyen Age que l'activité prend toute son ampleur. Le vide remplaçant le vide, l'extraction médiévale de masse a évidemment détruit toute trace des activités antérieures.

No-one can date precisely the first time stone was extracted in the Saint-Émilion region. But historians agree on one definite clue from the neolithic period: the presence of the Menhir de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, which is much too far from its original cliff to have fallen there naturally.

The huge block was probably cut and transported to the Dordogne before ending its run early here. And if there was a way to transport it (it's hard to see them inventing a system for just one stone): there's proof that extraction work started to become more popular.

So, around 2600 BC, the sounds of the first quarries were already starting to ring out beneath our feet. Later, the remains of Gallo-Roman villas also lead us to think that the Saint-Émilion's limestone was already a key building material, but it was in the Middle Ages that this activity really took off. As a vacuum replaces a vacuum, medieval mass extraction has obviously destroyed all traces of earlier activities.

Vers 2600 av. JC résonnait déjà le chant de premiers carriers sous nos pieds.

Le patrimoine se dessine grâce aux pierre blonde.

La grande époque des carriers : de l'an Mil...

Ainsi, au Moyen Age, le patrimoine de la Juridiction se dessine grâce aux pierres blonde : Églises, maisons, cloîtres... La matière puisée en sous-sol est une aubaine et devient une activité économique florissante. Et déjà la Jurade alerte sur les risques d'un développement anarchique de ce gruyère souterrain. Mais quand arrive la Guerre de Cent Ans puis les Guerres de Religion successives, il s'agit de gagner de l'argent... et la pierre se vend bien. De plus, il faudra bien aussi reconstruire et réparer sans cesse les remparts et bâtiments détruits...

So, in the Middle Ages, the historic buildings of the Greater Saint-Émilion Area were already being built with blond stones: Churches, houses, cloisters and so on, the material which was being dug out from underground was a boon and became a flourishing economic activity. And the Jurade was already raising the alarm in relation to this anarchic activity which was turning the land underground into Swiss cheese. But when the Hundred Years' War broke out, followed by the successive Wars of Religions, people had to earn money... and stone sold well. What's more, they also had to constantly rebuild and repair the ramparts and buildings which were destroyed...

...aux grands travaux des XVIII^e et XIX^e siècles

Le calme politique (tout relatif) retrouvé, la vie suit son cours dans les carrières toujours plus grandes du Saint-Émilionnais. Mais un second âge d'or vient renforcer le "plein-emploi" des carriers locaux. Dès le XVIII^{ème} siècle, à Libourne et surtout à Bordeaux, l'heure est aux grands travaux d'urbanisme. La ville change de visage : on casse les remparts, on rase le Château Trompette et on imagine de grands boulevards pour ouvrir la ville et l'aérer. Il faut de la pierre "en masse" pour construire de nouveaux appartements et leur faire prendre de la hauteur. Celle de Saint-Émilion, facile à acheminée par la Garonne, est très prisée.

Les grands monuments sont souvent composés de plusieurs types de pierre locale, mais des bons de commande témoignent de la présence formelle de la pierre de Saint-Émilion dans les entrailles et en façade du Grand-Théâtre de Bordeaux. Idem pour feu le Château Trompette quelques siècles plus tôt.

Once (relative) political calm had been restored, life carried on in the ever-larger quarries of Saint-Émilion. But a second golden age reinforced "full employment" for local quarry workers. From the 18th century onwards, major town planning work was carried out in Libourne and above all in Bordeaux. The town completely changed its experience: the ramparts were broken up, the Château Trompette was pulled down, Victor Louis cleared his glass and grand boulevards were created to open up the town and provide it with air. "Mass" stone was needed to build new apartments and give them height. Saint-Émilion stone, which was easily transported by the Garonne, was very popular. The major monuments are often made up of several types of local stone, but the order forms show the definite presence of Saint-Émilion stone in the bowels and the façade of the Grand-Théâtre in Bordeaux. Just like the Château Trompette a few centuries earlier.

La pierre de Saint- Émilion en façade du grand-théâtre.

XX^e siècle : de l'abandon à la nouvelle vie des carrières

Dans les années 1870, la Municipalité, alertée par les risques de plus en plus grands d'un affaissement du sol, décide de faire stopper l'extraction massive à Saint-Émilion. Cette décision met clairement un frein à l'économie locale, et si des carrières clandestines continuent d'alimenter en douce quelques réseaux jusqu'au début du XX^{ème} siècle, les carriers rendent leurs pics et les propriétaires doivent trouver de nouveaux usages. La vigne est devenue l'autre activité phare du Saint-Émilionnais : d'abord un temps champignonnières, les souterrains deviennent peu à peu des caves idéales pour les Grand Crus.

In the 1870s, the Town Council, alerted by the increasing risks of the ground caving in, decided to stop mass extraction in Saint-Émilion. This decision caused a major halt to the local economy, and while secret quarries continued to quietly supply a few networks until the start of the 20th century, the quarrymen handed in their picks and the owners had to find new uses.

Vines became the other main activity in Saint-Émilion. Underground gradually turned into ideal cellars for mushrooms first and then for Grand Crus.

Que reste-il des carrières aujourd'hui ?

Un plan de sauvegarde est appliqué pour éviter tout affaissement : les galeries ont été renforcées ; l'Église Monolithe s'est par exemple vue dotée de puissants corsets métalliques soutenant les piliers. La majeure partie des souterrains sont fermés au public et à l'habitat. Sous le village de Saint-Émilion, mais aussi à Saint-Christophe-des-Bardes ou encore à Puisseguin, ce sont environ 70 hectares de galeries (dont 10 hectares uniquement sous Saint-Émilion) qui serpentent sous le Saint-Émilionnais...soit entre 100 et 200 km d'un vrai emmental !

A safeguarding plan is in application to prevent any collapse: the tunnels have been reinforced; the Monolithic Church for example has been fitted with powerful metal braces to support the pillars. The majority of the underground areas are closed to the public and housing. Under the village of Saint-Émilion, but also at Saint-Christophe-des-Bardes or Puisseguin, there are some 70 hectares of tunnels (including 10 hectares under Saint-Émilion alone) which weave their way under the Greater Saint-Émilion Area so between 100 and 200 km of a real Swiss cheese!



— IMAGINEZ : LA VIE DES CARRIERS

N' imaginez pas une "mécanisation de masse" autour de cette activité : les outils d'extraction sont assez classiques et rudimentaires. Les carriers extraient d'abord d'énormes blocs à l'aide de pics, marteaux et burins, puis retravaillent dessus à l'air libre. La technique d'extraction est celle du "pilier tourné" (on creuse autour d'un axe).

Toute une série de métiers s'est développée pour assurer ce travail, mais aussi le transport et le commerce de la pierre : les bouviers, pour acheminer les blocs jusqu'au fleuve (chaque bloc pouvait peser jusqu'à 150kg), les forgerons, pour fabriquer les outils, les sculpteurs, les bateliers, etc. Qui étaient-ils ? Essentiellement des familles de locaux : à Saint-Émilion au Moyen Age, on est carriers de pères en fils ! La plupart résident au sud-ouest de la ville, non loin de leurs carrières d'emploi.

Don't think that there was any "mass mechanisation" involved in this activity: the extraction tools were quite traditional and rudimentary. First of all, the quarrymen extracted enormous blocks using picks, hammers and chisels and then worked on them in the open air. The extraction technique was the "turned pillar" (digging around an axis). A whole series of trades developed to carry out this work, but also for transporting and selling the stone: herdsmen to transport the blocks to the river (each block could weigh up to 150 kg), blacksmiths to build the tools, sculptors, boatmen and so on.

Who were they? Essentially local families: in Saint-Émilion in the Middle Ages, they were quarrymen from father to son! Most lived on the south-west side of the town, not far from the quarries where they worked.

À l'ombre d'une vigne en fleurs

Voici quelques années, Ludovic et Nathalie Quique plaquent tout dans le Nord pour changer radicalement de vie. Il est informaticien. Elle, assistante de direction. La vie et ses aléas les poussent à retrouver du sens dans leur quotidien. Des vacances et un coup de cœur pour Saint-Émilion plus tard, les voici producteurs de miel version grands crus à Saint-Magne-de-Castillon, dans des châteaux de plus en plus en quête de valeurs environnementales.

A few years ago, Ludovic and Nathalie Quique left everything behind them in Northern France for a radical change of lifestyle. He worked in IT. She was a manager's assistant. Life and all its unexpected events encouraged them to find a new direction in their daily lives. Some holidays and an attraction to Saint-Émilion later, they are now producers of grands crus honey at Saint-Magne-de-Castillon, amidst châteaux which are increasingly searching for environmental values.

**"LA VIE EST UNE FLEUR,
L'AMOUR EN EST LE MIEL"**

**"LIFE IS A FLOWER, OF
WHICH LOVE IS THE HONEY"**

VICTOR HUGO

MIEL ET VITICULTURE : UN CHOIX RISQUÉ ?

Il y a huit ans, le débat sur l'inquiétante disparition des abeilles était encore inaudible. De son propre aveu, ce n'est pas ce qui motiva Ludovic à reprendre ses études pour développer cette activité : **"J'étais dans mon jardin, encore dans le Nord, quand j'ai pris le temps d'observer pour la première fois le ballet hypnotique des abeilles autour de mon framboisier."**

Pas évident de tout reprendre à zéro passé quarante ans ; d'autant plus qu'en faisant le choix de s'installer dans le Saint-Émilionnais pour poser ruches et bagages, ses formateurs sont alarmistes : **"On m'a parlé mille fois de la mauvaise réputation des terres viticoles, avec ses pesticides et risques phytosanitaires. Pourtant, aujourd'hui, je peux vous certifier une chose : le seul et vrai ennemi de mes abeilles à Saint-Émilion, c'est le frelon asiatique, et pas le vigneron !"**

Si les ressources et le proche environnement conditionnent le goût et la qualité du miel, Ludovic et son épouse réalisent que la Juridiction est justement un Eden. Il commence d'abord à travailler dans un magasin d'apiculture à Libourne et découvre que les ruches sont légions ici. Ce n'est donc pas tant une folie...



© Quique

Eight years ago, not many people were interested in the debate surrounding the worrying disappearance of bees. As he says himself, this wasn't what drove Ludovic to go back to school to develop this activity. **"I was in my garden, still in Northern France, when I took the time to watch the hypnotic ballet some bees were dancing around my raspberry bush."**

It's not easy to start again from scratch when you're over 40; and it's even harder when you choose to set up home in Saint-Émilion with your hives and your worldly possessions. His teachers were very worried: **"They told me a thousand times about the poor reputation that vineyards had, with their pesticides and all the associated plant health risks. And yet today I can guarantee you one thing: the only real enemies my bees have in Saint-Émilion are Asian hornets and not winegrowers!"** As the taste and quality of honey are dependent on the resources and surrounding environment, Ludovic and his wife realise that the Jurisdiction is actually a Garden of Eden. He started working in a beekeeping store in Libourne and discovered that there are hives everywhere here. So it wasn't such a crazy idea after all...

DES CHÂTEAUX EN QUÊTE DE NOUVELLES VALEURS

Apprenant que de nombreux châteaux en cours de certification HVE sont incités à jouer les AirBnB pour abeilles sans être véritablement accompagnés dans cette démarche, il opte pour une activité de niche : ne pas produire du miel sur un grand terrain unique et mono-fleur, mais disséminer ses ruches dans ces propriétés viticoles engagées pour l'environnement et produire du miel toutes fleurs. Aux Châteaux Angelus, Raquine ou encore Daugay, reines et soupirants butinent en liberté y trouvant un environnement particulièrement accueillant pour produire un miel que les "goûteurs" qualifient d'inimitable : tilleuls, acacias, fleurs des bois, pissenlits, trèfles rampants...

Un miel grand cru à Saint-Émilion ? **"On ne va pas mentir aux consommateurs : la vigne n'est pas mellifère, donc ne cherchez pas le goût du raisin dans nos bocalux. Toutefois, la Juridiction a la particularité d'être une monoculture, avec une terre consacrée à 99% à la vigne. Cet atypisme encourage une végétation spécifique et donc un miel que vous ne trouverez nulle part ailleurs"**



© Quique

After learning that many châteaux which are undergoing HVE certification were being encouraged to act as AirBee&Bees without really being helped to do so, he decided on a niche activity: rather than produce honey in a single large, mono-flower field, instead he would spread his hives around these vineyards which were making a commitment to the environment and produce multi-flower honey. At the Châteaux Angelus, Raquine and Daugay to name just three, queens and workers have the freedom to buzz around a particularly welcoming environment to produce a honey that "tasters" describe as incomparable: lindens, acacias, woodland wildflowers, dandelions, white clover and more. A grand cru honey in Saint-Émilion? **"We're not going to lie to consumers: vines aren't honey plants, so you won't find a taste of grapes in our jars. However, the specific thing about the Jurisdiction is that it is monoculture, with land which is 99% dedicated to vines. This unusual situation encourages specific vegetation and so a honey that you won't find anywhere else."**

DU BATTEMENT D'AILE D'UNE ABEILLE AU CHANGEMENT DU MONDE...

Avec sept kilogrammes de miel produit au maximum dans une propriété, ce n'est pas la vente de ses pots qui permet au couple de vivre, mais bien le développement de la prestation : **" Désormais, le débat sur la disparition des abeilles – symptôme d'une terre malade - est au cœur des préoccupations et les vigneronniers cherchent de plus en plus à adapter leurs pratiques au respect de l'environnement."**

Ludovic sourit : il y en a même qui l'appellent systématiquement avant chaque activité dans la vigne pour être sûrs que cela ne **"dérangera pas les petites"** et plantent des fleurs juste pour elles. **"Ils se sentent responsables, c'est symbolique d'une nouvelle viticulture"**. En tête du mouvement : les Grands Crus Classés.

Le couple ne regrette pas d'avoir tout plaqué pour mettre du miel dans sa vie. **"Je vais même vous dire : on s'attache vite à ces insectes. Quand un essaim déperit, je suis triste, inquiet, et je cherche tel un enquêteur ce qui peut en être la cause."** Prochaine étape pour Ludovic : développer une nouvelle forme de tourisme autour de ses ruches. **"Comprendre le vivant, aussi petit soit-il, c'est assurer la pérennité de ce monde"**. Car il n'est pas forcément trop tard pour le changer...

Comprendre le vivant, c'est assurer la pérennité de ce monde.

With a maximum seven kilograms of honey produced at a property, the couple can't live from selling their jars alone, they need to develop their services: **"The debate around the disappearance of bees - which is the symptom of a sick land - is now at the very heart of concerns and winegrowers and seeking more and more to adapt their practices to respect the environment"**. Ludovic smiles: some of them even call him each time before they do anything with their vines to be sure that it **"won't disturb the little ones"** and plant flowers just for them. **"They feel responsible, this is symbolic of a new type of winegrowing."** The movement is headed by the Grands Crus Classés.

The couple don't regret leaving everything behind to add a touch of honey to their lives. **"I'll tell you, you get attached to these insects very quickly. When a swarm dies off I'm sad and worried and I'm like a detective trying to find out why."** The next step for Ludovic is to develop a new form of tourism around his hives. **"When you understand the living world, even in just a small way, you guarantee the long-term future of our own world."** Because it's not necessarily too late to change it...

INFOS PRATIQUES

→ L'Essaim et les Hôtes
quique.ludovic@gmail.com



"LA NATURE FAIT LES CHOSES SANS SE PRESSER, ET POURTANT TOUT EST ACCOMPLI."

"NATURE DOES THINGS IN NO HURRY, AND YET ALL IS ACCOMPLISHED."

LAO-TSEU



LES CORDELIERS

depuis 1892

UN LIEU MAGIQUE, UN PÉTILLANT UNIQUE

A MAGICAL PLACE, A UNIQUE SPARKLING WINE



CLOÎTRE DU XIV^E SIECLE

Classé Monument Historique au cœur du village de Saint-Emilion
CLOISTER FROM THE XIVTH CENTURY



BAR À VINS / RESTAURANT

Service à toute heure
WINES BAR / RESTAURANT



ELABORATION DE VINS PÉTILLANTS

Dans les 3 kilomètres de galeries souterraines, tours guidées à pieds ou en Tuk-Tuks électriques avec dégustation

PRODUCTION OF SPARKLING WINES



SOIRÉES CONCERTS LIVE

LIVE CONCERT EVENINGS



CAVE À VINS / BOUTIQUE SOUVENIRS ET PLAISIRS AUTOUR DU VIN

WINE CELLAR/ SOUVENIR SHOP AND DELIGHTS TO ACCOMPANY THE WINE



ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISES ET PRIVÉS

CORPORATE AND PRIVATE EVENTS

LES CORDELIERS

Le Cloître des Cordeliers - 2 bis rue de la Porte Brunet - 33330 SAINT-EMILION
Tel. +33 (0)5 57 24 42 13 - contact@lescordeliers.com - GPS : 44°53'35"N/00°09'18"O

www.lescordeliers.com

Bernard Magrez



42 vignobles dans le monde pour autant d'émotions.



CHÂTEAU FOMBRAUGE



Grand Cru Classé de Saint-Émilion

VISITES, DÉGUSTATIONS, DÎNERS DE GALA, SÉMINAIRES, COCKTAILS, MARIAGES
VISITS, WINE TASTING, GALA DINNERS, SEMINARS, COCKTAILS, WEDDINGS

3 Chambres et 2 Suites
Salle de Réception, Salons
Terrasse avec vue imprenable sur
les vignes aux portes de Saint-Émilion
Boutique

3 Rooms and 2 Suites
Reception Room, Lounges
Terrace with an outstanding view
on the vines near Saint-Émilion
Wine shop

RÉSERVATIONS

Tél. 05 57 26 38 34
visiteschateaux@bernard-magrez.com
www.luxurywineexperience.com

Château Fombrauge
33330 Saint-Christophe-des-Bardes

Preuves vendanges en 1599