

jeudi 24 Avril 2014

Visite du château Cluzeau



Marc Saury est le propriétaire de Château Cluzeau, une affaire familiale située à Flaugeac, au cœur du vignoble bergeracois. Un univers dans lequel le vigneron a toujours baigné même si sa profession a pris un nouveau virage, il y a sept ans.

CHÂTEAU CLUZEAU
Appellation Bergerac Contrôlée



Famille SAURY

Marc Saury dirige le Château Cluzeau, sur 13 hectares en cépages blanc (Semillon, Muscadelle, Sauvignon), rouge (Merlot, Cabernet) et Monbazillac sur 1,5 hectares, certifié bio à 100 %. Une reconversion professionnelle pour celui qui a exercé la profession de tonnelier pendant 40 ans en Corrèze. Marc Saury connaissait bien les viticulteurs du Bergeracois, et d'ailleurs, pour leur fabriquer des barriques dans lesquelles est élevé leur vin. Un jour de 2004 l'un d'eux lui a appris qu'une propriété était à vendre au cœur du Périgord pourpre... Il s'est lancé dans l'aventure et a sorti son 1er millésime en 2005. Très vite il a construit un nouveau chai, très moderne tout de verre et de bois, idéal pour une production de qualité. Deux personnes travaillent sur l'exploitation : un chef de culture, maître de chai, qui est secondé par une personne qui s'occupe du travail de la vigne. Pour le développement commercial, il s'est attaché les services de Stéphane Treuil. Un œnologue conseil de renom, Jean-Marc Dournel, intervient également pour prodiguer de précieux conseils.

« C'est un terroir intéressant » explique Marc Saury, « tout en coteaux, orientés Sud/Sud-ouest, avec une diversité de sols, calcaires et argilo-calcaires. Nous venons de vinifier le 7e millésime, nous devons relever un challenge, créer une marque proposer un vin différent, valoriser l'appellation, et se positionner dans le top 10 de vignerons, nous avons réussi ce pari et produisons un vin d'un niveau très correct. » En effet le château Cluzeau est proposé sur toutes les bonnes tables de la région et des établissements prestigieux de Paris, mais aussi dans des bars à vin, des épicerie fines, des cavistes... et il est même servi au Sénat. La production est de 50 000 bouteilles. Pour se faire connaître, le propriétaire participe également aux grands salons spécialisés tel Vinexpo. Le Château Cluzeau rouge et l'Empyrée sont notés dans les Guide Hachette et Bettane & Desseuve. Une étincelle pour les fêtes

« Pour durer, il faut aussi innover » intervient Stéphane Treuil. Aussi ont-ils eu l'idée de se lancer en 2009 dans la fabrication d'un vin effervescent selon la méthode traditionnelle champenoise. Vendu seul ou cette année en coffret Périgord très élégant, avec une liqueur de fraise (les saveurs fruits rouges sont très tendances) et deux flûtes de champagne, une bonne idée cadeau pour les fêtes, ou tout simplement pour se faire plaisir. Pour la réalisation de cette cuvée, le raisin est vendangé à une maturation faible. Marc Saury s'est adjoint les services de Jérôme Barret, consultant et directeur de l'Institut oenologique de champagne, qui a aidé à l'obtention de ce résultat à la hauteur : « Le produit nous plaît, les bulles sont très fines, les arômes sont délicats, cette cuvée se rapproche d'un vrai crémant, voir d'un champagne et reste accessible. Le coffret est vendu chez les cavistes, les épicerie fines, entre 35 et 40 euros, et la bouteille seule entre 10 et 11 euros ».

Autre innovation, cette fois, la famille Saury s'est penchée sur l'étiquette de leur vin sur le fruit 100 % plaisir.

Original : le rébus, clin d'œil à l'appellation Bergerac, plaît et fait vendre.

« Nous avons un métier, un savoir-faire, des vins originaux exprimant les caractéristiques de notre terroir et les spécificités de chaque millésime à valoriser... c'est ce à quoi nous nous attelons chaque jour », aux consommateurs d'apprécier et de consommer avec modération. Marc Saury n'oublie pas non plus qu'il fait partie avec quelques vignerons de ceux qui veulent réveiller l'appellation Bergerac qui n'a pas à rougir de la concurrence des vins du monde y compris des grands crus français.

