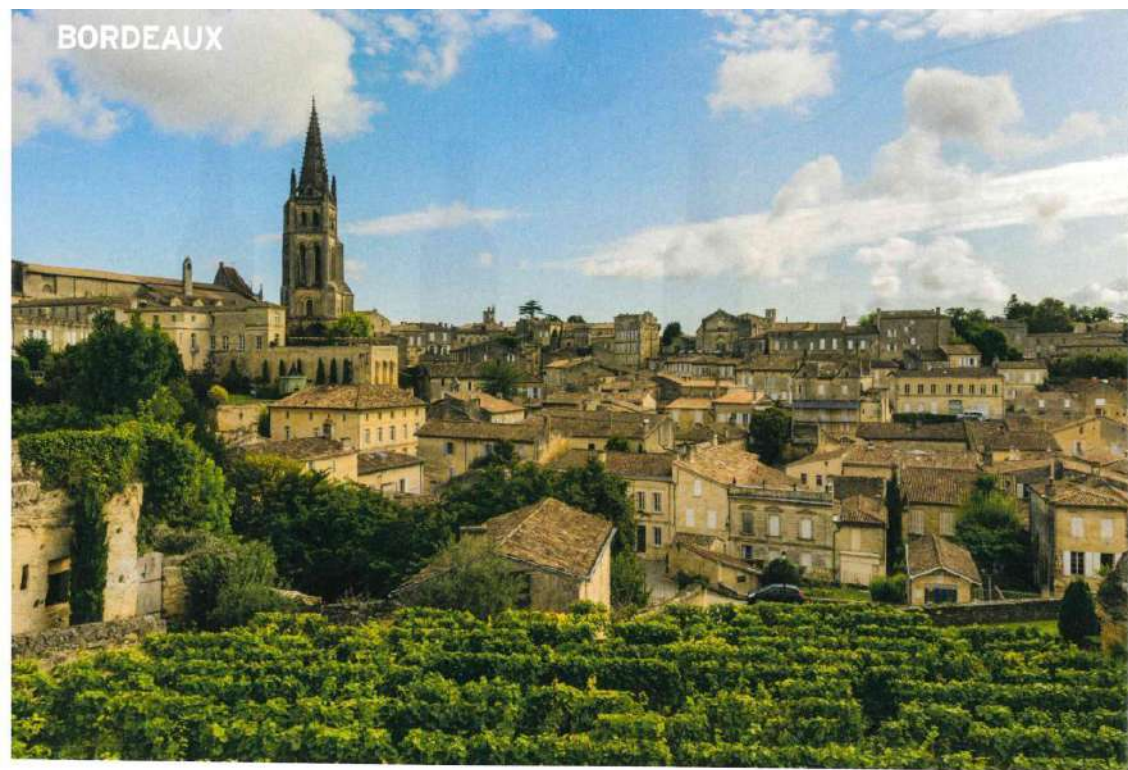




Art de vivre à Saint-Émilion

DANS LE LIBOURNAIS, SUR LA RIVE DROITE DE LA DORDOGNE, SE CÔTOIENT QUELQUES-UNS DES PLUS BEAUX CHÂTEAUX DU VIGNOBLE BORDELAIS. NOUS VOUS INVITONS À POUSSER LA PORTE DU CHÂTEAU TROPLONG MONDOT ET DU CHÂTEAU DE FERRAND.

Par Sophie Menui Yovanovitch

Tout autour du village médiéval de Saint-Émilion, qui en constitue l'épicentre (la colline aux mille châteaux), le paysage vinicole est composé d'une mosaïque de parcelles alliées à une grande diversité géologique (plateau calcaire, sols argileux et graveleux). Le microclimat et les cépages plantés (merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon) participent à la finesse des vins produits dans l'appellation Grand Cru. Dans la région, on sait élaborer des grands vins, mais les domaines ont aussi le sens de l'hospitalité.

Château Troplong Mondot

Situé sur le point culminant de Saint-Émilion, le château Troplong Mondot (du nom des deux familles qui ont contribué à sa configuration) s'étend sur 43 hectares d'un seul tenant et invite le voyageur à une parenthèse épicurienne. Bâti au XVIII^e siècle par l'abbé Raymond de Sèze autour du vignoble existant, il a longtemps appartenu à la famille Valette avant d'être vendu au groupe SCOR (quatrième réassureur mondial). Celui-ci en a confié la direction à Aymeric de Gironde. Si l'on ressent les vibrations du passé du château, l'équipe, alignée derrière Aymeric, œuvre à en faire non seulement un domaine vinicole mais un lieu d'accueil bien ancré dans son époque où la cuisine étoilée, les chambres et les espaces de vie contribuent à rendre le séjour complet dans l'atmosphère d'une belle maison de campagne.

La bâtisse principale où vivaient autrefois Les Valette a été transformée et entièrement rénovée et conçue

block

Romain Riand, Clélie-Perrine Lhermitte



comme une grande maison de famille en 2019. Elle offre trois chambres et suite toutes différentes. En face, la petite Maison des vignes, avec son salon et ses deux chambres, parfaitement intégrée le long des rangs de vignes, se loue intégralement.

Une cuisine étoilée

Le restaurant Les Belles Perdrix met en avant la cuisine du chef David Charrier. Après les travaux, il a dû écrire à nouveau sur une page blanche une cuisine tout en sensibilité, au plus près de la nature, qui lui a valu de retrouver l'étoile qu'il avait rendue au Michelin après la fermeture. Le poulailler et les deux potagers en permaculture l'aident à trouver son inspiration. De l'immense baie vitrée de la salle à manger, on peut admirer les rangs de vignes labourés en traction animale. Pas d'herbicide, ni d'insecticide, plantation de haies et parc de deux hectares au cœur du vignoble permettent un écosystème unique. Les sarments de vignes récoltés servent à chauffer la propriété durant l'année.

Des visites exclusives

À peine arrivés, on pose ses valises, on laisse les plus paresseux au bord de la piscine et on part en Land Rover visiter le domaine. Quelques arrêts pour admirer le point de vue à 360° et la petite cité au loin qui donne son nom à l'appellation, on assiste au travail dans la vigne, on visite le cuvier, on déguste, à la période des vendanges, des baies et des vins en fermentation... Le programme est riche.

Côté vins

La force de la maison, c'est l'assemblage pour faire ressortir les caractéristiques des parcelles et le terroir si particulier de Saint-Émilion. On le ressent en dégustant le millésime 2015 puissant et charmeur, le 2018 d'une finesse et d'une vivacité extrême, le 2019 caressant avec ses notes de fleurs, le 2020 fruité, croquant et profond pour finir avec le 2021 croquant, salivant et juteux.



1. Le château Troplong Mondot vu du ciel. 2. Entièrement rénové en 2019, le bâtiment principal permet notamment de profiter des extérieurs des Clefs de Troplong Mondot. 3. La chambre Édouard - clin d'œil à l'époque d'Édouard Troplong, fin XIX^e siècle - se pare de bois et d'étoffes carmin. 4. La salle de dégustation. 5. Troplong Mondot possède deux chais, dont le chai cathédrale.

