



CHÂTEAU

Croix de Labrie

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



GRAND CRU & VIGNOBLE JARDIN

Au cœur de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, les micro-parcelles du Château Croix de Labrie forment une superficie de 3,5 hectares. Des vignes travaillées en agriculture biologique dont sont issus trois grands vins : Château Croix de Labrie, Chapelle de Labrie, les Hauts de Croix de Labrie. Ici, les maîtres-mots sont le soin, l'attention, la douceur.

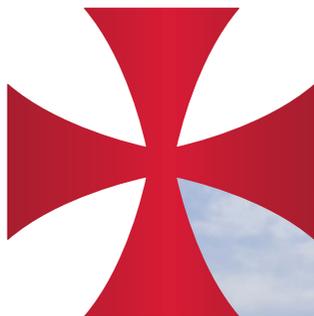
Le soin apporté en amont pour renforcer la vigne, avec des sols labourés au cheval, une taille méticuleuse des pieds, un ébourgeonnage et un épamprage manuel pour contrôler leur vigueur. Une attention de tous les instants aussi, avec un effeuillage sur gros pois côté soleil levant, une vendange en vert, un effeuillage côté soleil couchant pour une meilleure maturation. Le pigeage, deux à trois fois par jour, est fait manuellement, pour oxygéner le moût en douceur et permettre une libération des arômes dans toute leur complexité.

De la douceur enfin à toutes les étapes du travail, avec des vendanges manuelles, en petites caquettes, pour ne pas abimer les raisins. Plusieurs passages par rang sont effectués afin de ne ramasser que les raisins mûrs. Un vin dominé par les merlots, comme le sont les plus grands classés. Classé en Grand Cru, Château Croix de Labrie est de ceux-là, peut-être le plus grand des petits domaines les plus prestigieux et des plus rare.

*“Nous voulons que nos vins reflètent les terroirs qui les ont produits.
Nous voulons aussi qu'ils nous ressemblent.”*



RENCONTRE ENTRE UN TERROIR & UN COUPLE D'AMOUREUX DU VIN



Lorsqu'ils reprennent le domaine en 2013, Axelle et Pierre Courdurié sont immédiatement convaincus du potentiel de cette mosaïque de parcelles au cœur de l'AOC Saint-Émilion Grand Cru. C'est là qu'ils vont enfin pouvoir concrétiser leur passion pour le vin. Et changer de vie.

Quand ils se rencontrent, en 1994 dans l'Etat de Washington, Axelle vinifie à la Columbia Winery, Pierre, lui, travaille dans la distribution du vin. De retour en terre bordelaise, Axelle imagine que sa belle expérience, doublée d'une pratique courante de l'anglais, suffira amplement à la poursuite de sa carrière. A Bordeaux, dans le courant des années 90, les femmes ne sont pas les bienvenues dans le milieu du vin, quel que soit leur domaine d'expertise.

“Connaissant bien le monde du vin, nous cherchions un domaine à taille humaine avec l'envie de nous lancer dans une aventure familiale. Nous voulions aussi de jolis terroirs, c'est ce qui nous intéressait en tout premier lieu.”

Le Château Croix de Labrie sortait du lot. Sans doute parce qu'il fait partie de ces domaines à l'origine des « vins de garage », expression qui désigne avec humour et précision les très grands vins de Saint-Émilion produits en toute petite quantité dans un garage au lieu d'un chai... et qui laissent la part belle aux potentialités du terroir.



“ L’EXCELLENCE, C’EST DÉSIRER LA PERFECTION, MÊME SI ELLE EST INACCESSIBLE ”

—

Axelle Courdurié vit toute l’année au rythme de la vigne et du vin. Elle aime profondément la nature, en respecte les produits, et fait preuve d’une exigence rare envers elle-même. Questions à une vigneronne enthousiaste et opiniâtre.

«L’excellence c’est viser le « zéro traitement chimique ». Par respect pour le consommateur bien sûr, mais aussi pour la santé des voisins, et pour la mienne puisque je passe toute l’année au contact de la vigne. Et je ne perds jamais de vue que la nature nous rend ce qu’on lui donne. Le seul traitement que nous nous autorisons concerne le mildiou. C’est un recours ultime quand il s’agit de sauver la vendange. Avec moins de quatre hectares de vigne, c’est pour nous une nécessité économique. Pour l’heure, nous sommes donc en lutte raisonnée, sans label, mais avec l’idée de passer en bio un jour. En travaillant bien les sols, en apportant un soin régulier et méticuleux à la vigne, on peut se passer des traitements chimiques.

De plus, la taille, c’est capital, je ne peux pas la déléguer. J’ai besoin d’un mois et demi pour la totalité du domaine, et je préfère m’en occuper pour être sûre que ce soit bien fait. S’il y a une erreur, je ne peux m’en prendre qu’à moi-même. Cette étape a des conséquences considérables. Un bon vin, ça commence par la taille, par l’observation.»



LES VINS DU DOMAINE

—

Vigneronne et propriétaire, Axelle Courdurié travaille le vignoble de la taille à la vendange, et de la vinification à l'élevage. Le vignoble est conduit à la manière des petits domaines de Bourgogne et propose une jolie gamme de vins.



CHÂTEAU CROIX DE LABRIE **CHAPELLE DE LABRIE**

Saint-Émilion Grand Cru Saint-Émilion Grand Cru

LES HAUTS DE CROIX DE LABRIE **CROIX DE LABRIE - STELLA SOLARE**

Saint-Émilion Grand Cru Bordeaux Blanc

CAMILLE DE LABRIE ROUGE **CAMILLE DE LABRIE CHARDONNAY**

AOC Bordeaux Vin de France

LA ROSE DE LABRIE

Rosé Vin de France



NOTES & COMMENTAIRES

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Rares et uniques, les vins de Château Croix de Labrie sont riches, denses, très fruités, avec une maturité parfaite des raisins. Dotés d'une robe profonde, élégante, avec beaucoup de finesse, les vins dans leur jeunesse expriment fraîcheur, puissance et équilibre. Ils ont par ailleurs une capacité de garde de plus de 15 ans.

• **JAMES SUCKLING : «FABULEUX» - 96/100**

«C'est un Saint-Emilion fabuleux, avec des notes de mûre, de craie et de myrtille. Puissant et élégant, dense avec des tanins souples et frais et une finale longue et persistante. Structuré et précis. Une très grande petite production.»

• **YVES BECK : «FINESSE» - 95-96/100**

«Pourpre profond. Bouquet complexe, filigrane révélant des notes de griottes, myrtilles, réglisse et lard fumé. A l'aération, je révèle des notes de poivre et une belle touche minérale avec de la craie. Mise en bouche élégante, fruitée et rafraichissante. Le corps est compact, crémeux et équilibré. Les tannins se révèlent lentement, présentent un grain très fin et sont en symbioses avec la structure. Cette dernière soutient idéalement le fruit, jusqu'en finale.»

• **BOXBERGER : «PARMI LES 13 MEILLEURS DE SAINT-ÉMILION»
97/100**

«Axelle et Pierre Courdurié continuent leurs progrès dans le petit domaine Croix de Labrie. Un Croix de Labrie impressionnant et profond avec une délicatesse féminine et des saveurs intenses inspirées des fruits.»

• **JANCIS ROBINSON : «TRÈS GRANDE RÉUSSITE» -
17,5/20**

«Profond, couleur foncé. Couleur juste parfaite. Nez intense et très expressif. Très mûr et délicieux mais avec de l'énergie. Vraiment très accompli. De toute évidence, très soigneusement fabriqué - essence de l'appellation avec un caractère de fruits séchés mais pas trop et beaucoup de rondeur.»

• **JEB DUNNUCK : «C'EST UNE BEAUTÉ» - 94/100**

• **JEAN-MARC QUARIN 95/100, RENÉ GABRIEL
18/20, ALEXANDRE MA 96/100...**

CHAPELLE DE LABRIE AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Situées à Saint Sulpice-de-Faleyrens, les parcelles de Chapelle de Labrie offrent un terroir composé de graves avec argiles et argiles bleues, qui amènent profondeur et densité. 90 % de merlot apportent rondeur et charme, complétés par 10 % de cabernet franc pour les fruits rouges et la fraîcheur. L'assemblage donne un vin souple, fruité, avec un joli potentiel de garde de plus de 10 ans.

• **JAMES SUCKLING : «SUCCULENT» - 95/100**

«Un vin ferme et soyeux tout en beauté et équilibre. Succulent et frais. Corsé, long et intense. La finale et la longueur sont si alléchantes. Difficile de ne pas boire maintenant. Mais attendez jusqu'à 2021.»

LES HAUTS DE CROIX DE LABRIE AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Les parcelles des Hauts de Croix de Labrie sont situées dans la partie du domaine la plus proche de Libourne. Des terroirs plus légers, avec des sables graveleux, qui donnent des vins plus aériens.

• **JAMES SUCKLING : «SPLENDIDE» - 93-94/100**

«Toute petite parcelle d'un vignoble avec des sols gravelo-sablonneux. Plein, moelleux et splendide. Texture décadente et veloutée. Menthol et fruit mûr.»

CROIX DE LABRIE - STELLA SOLARE BORDEAUX BLANC

• **JAMES SUCKLING 93-94/100**

CAMILLE DE LABRIE ROUGE AOC BORDEAUX

• **JAMES SUCKLING 91/100**

CAMILLE DE LABRIE CHARDONNAY VIN DE FRANCE

• **JAMES SUCKLING 90/100**



CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

8 bis lieu dit Peymouton Sud, 33330 Saint-Christophe des Bardes

+33 (0)7 60 03 15 40 • axelle@chateau-croix-de-labrie.fr

+33 (0)6 20 68 90 24 • pierre@chateau-croix-de-labrie.fr

