

# CHÂTEAU LARCIS DUCASSE

## SAINT-ÉMILION, PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Ici des hommes ont mis en œuvre, sur l'un des plus beaux terroirs d'argile et de calcaire de Saint-Émilion, la subtile complexité de l'écriture d'un grand texte viticole.

Un chêne vert immense, un pin parasol géant, ici commence la Méditerranée. Oui monsieur, sur la grande côte sud de Saint-Émilion, au premier grand cru classé Larcis Ducasse se dressent les gradins d'un amphithéâtre où les vers d'Euripide, de Sophocle pourraient résonner sous les étoiles. On passe de 29 mètres au plus bas à 95 mètres au plus haut, une scène où le soleil des *Tragiques* mûrit les fruits des dieux, où les voix claires et profondes du grand chœur des merlots et des francs se font entendre où que l'on se plante pour voir l'un des plus beaux spectacles de terroir qu'argile et calcaire donnent aux hommes épris de grands vins.

Des sols de colluvions fluviales récentes ; des colluvions anciennes qui escaladent en douceur la pente, la molasse y est recouverte de sables éoliens, de calcaires et de marnes érodées. Sur une pente de vertige, des molasses du Fronsadais, c'est dans ces lieux la déclinaison d'un mille-feuille de strates d'argile et de calcaire ; des sols issus de calcaire à astéries faciès tendre et, là-haut sur les terrasses, contre le ciel et un bout de plateau, des calcaires à astéries au faciès dur. Toutes les expressions de l'âme d'une noble terre !

Nicolas Thienpont, gérant désigné depuis 2002 par Jeanne Attmane et son frère Jacques-Olivier Gratiot, est accompagné de David Suire, œnologue que Thienpont accueillit pour un stage et embaucha. Depuis ils ne se quittent plus ainsi que Stéphane Derenoncourt. Ensemble, ils ont fait accéder en 2012 Larcis Ducasse au rang de premier grand cru classé. À goûter le jus des fruits des parcelles, on prend la mesure de la subtile complexité de l'écriture d'un grand texte viticole. Tenez, par exemple, prenez Côte Brune, comme dit Thienpont « *les pieds au frais, la tête dans la lumière* », eh bien se font entendre les voix d'une finesse aérienne, voix douces, sensuelles, épicées, voluptueuses quand Côte Blonde parle riche

et complexe, charnu et dense. Écoutez Parc ou Bellefond, ça cause frais, fruits rouges et violette, net, pur, longiligne. Vous voyez ? David Suire : « *Autour d'une altitude de 65 mètres sur la Grande Côte, des sources résurgentes naissent après le calcaire dans les argiles. On est dans un damier où alternent le sec et l'humide, le contraste est permanent entre l'ambiance solaire du coteau sud aux accents et aux aromatiques ensoleillés et la fraîcheur des molasses. En début de saison on débouffe au même moment que Cheval Blanc, puis peu à peu l'écart se creuse et la somme thermique de sols plus frais nous fait fleurir, mûrir, vendanger plus tard.* »

Pour le reste, sur les 10,5 hectares plantés à 85 % de merlot et 15 % de cabernet franc dont les jeunes plants de massales entreront bientôt en scène, on respecte jalousement la vie des sols, on plante des crucifères, des céréales, des légumineuses, on les travaille, on les butte, on les déchausse, on les griffe, on les enherbe, on les tond, on les fauche, on les aime. Pour la cueillette aux vendanges, la consigne est simple : « *On ne coupe que le raisin que l'on voudrait manger.* » Cependant le millésime induit des zones de maturité et donc des journées de ramassage.

Le chai à flanc de coteau permet d'accueillir les fruits au-dessus du cuvier. Éraflées en douceur, les billes bleu nuit tombent dans les 12 petites cuves en ciment. Pigeage et remontages caressants. On écoule un vin de goutte clair et pur après une dégustation réfléchie. Les presses sont élevées à part. Les élevages à géométrie variable durent quinze à dix-huit mois selon l'expression des lots, une partie se déroule en 500 litres.

Dans la salle qui donne sur la cour intime et secrète au puits carré, la voix lumineuse et profonde du 2018 se fait entendre. Un battement lent et doux, tranquille et rayonnant enveloppe le palais d'un charme enchanteur. On touche là aux objets élus de grande culture. / JEAN-LUC BARDE

### LARCIS DUCASSE 2018

« *C'est l'expression de précision accompagnée du caractère floral, des fruits rouges éclatants et de la finale citronnée de Larcis Ducasse. Ce versant lumineux et solaire du coteau sud allié à la fraîcheur des molasses, c'est la personnalité du cru. Naturellement doux, il est habité d'une forme d'apaisement. Un vin d'élevation, élégant et civilisé.* »



Nicolas Thienpont