

CHATEAU
BOURDIEU



SOMMAIRE

CHATEAU
BOURDIEU



ABSOLU, PERLE RARE DE CHÂTEAU BOURDIEU.....	4
UNE EXTRACTION TOUT EN DOUCEUR.....	5
UN RÊVE D'ENFANT DEVENU RÉALITÉ.....	7
SÉLECTIONNER LES PLUS BEAUX TERROIRS.....	9
DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION TRAVAILLER AVEC ENVIE.....	12
AIMER LA NATURE ET L'ACCOMPAGNER.....	15
PRÉCISION ET EXIGENCE.....	17
FICHE TECHNIQUE - CHÂTEAU BOURDIEU ABSOLU.....	20
NOTES & COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION.....	21



CHATEAU
BOURDIEU



ABSOLU, PERLE RARE DE CHÂTEAU BOURDIEU



Issue des plus beaux terroirs argilo-calcaires de Château Bourdieu, la cuvée Absolu est l'aboutissement d'une sélection rigoureuse et d'un travail méticuleux de la vigne aux chais.

Implanté sur la rive droite de l'estuaire de la Gironde, Château Bourdieu s'étend sur 75 hectares en AOC Blaye Côtes de Bordeaux. Propriétaire du domaine depuis 1993, la famille Schweitzer réserve à Absolu, sa cuvée haut de gamme, les parcelles exposées plein Sud d'un magnifique terroir argilo-calcaire. Les vignes, d'une moyenne d'âge de 35 ans, y sont à la fois baignées de soleil et protégées de l'agressivité des rayons aux heures les plus chaudes.

Ce Grand Vin de Bordeaux fait l'objet d'une attention de chaque instant : entretien régulier du sol, ébourgeonnage sélectif afin de maîtriser les rendements (40 hl/ha) et d'augmenter la concentration des arômes, effeuillage manuel pour permettre une prophylaxie importante, tri rigoureux afin de ne conserver que les plus belles baies.

« NOUS RÉCOLTONS QUAND LES GRAPPES ONT ATTEINT LEUR MATURITÉ OPTIMALE. POUR LES PARCELLES DÉDIÉES À ABSOLU, NOUS PASSONS TOUS LES JOURS DANS LES RANGS, POUR GOÛTER LE RAISIN ET DÉTERMINER AVEC UN MAXIMUM DE PRÉCISION LES ZONES QUI SERONT SÉLECTIONNÉES POUR CE VIN. SUR UNE QUARANTAINE D'HECTARES À FORT POTENTIEL, NOUS NE RETENONS QUE LE MEILLEUR, SOIT ENVIRON 7 À 8 HECTARES. CE N'EST PAS DU PARCELLAIRE, C'EST DE L'ULTRA PARCELLAIRE »

LUC SCHWEITZER.

UNE EXTRACTION TOUT EN DOUCEUR



La récolte prend ensuite la direction d'un chai spécifiquement dédié à cette cuvée de prestige, qui sera partiellement vinifiée dans des perles fabriquées par la tonnellerie Quintessence. Ces barriques en bois de chêne français, de forme ovoïde tronquée, ont une capacité de 390 litres et permettent d'optimiser la fermentation par un meilleur échange marc/jus.

« L'an dernier, nous en avons sept, et nous avons à nouveau investi car l'expérience a été concluante. L'extraction qui se fait soit en immersion, soit par de petits remontages quotidiens, est très douce, cela permet une belle exaltation du fruit. Travailler sur de petits volumes nous permet en outre de maîtriser l'évolution de la récolte de chaque parcelle et d'être encore plus précis dans notre approche. »

Fruit d'un assemblage de Merlot (79 %), de Cabernet Sauvignon (17 %) et de Malbec (4 %), Absolu est un vin intense, qui laisse s'exprimer des notes de fruits noirs et bien mûrs. Sa structure prononcée offre des tanins soyeux et beaucoup de longueur en bouche. Pour parvenir à ces qualités organoleptiques, la famille Schweitzer est accompagnée de deux œnologues : Éric Bardon et Christian Veyry.



« LA NAISSANCE DE LA
CUVÉE ABSOLU MARQUE
L'ABOUTISSEMENT DE 25 ANS
DE TRAVAIL SUR CE VIGNOBLE
EN MÊME TEMPS QUE L'ARRIVÉE
DE MES DEUX FILS, RICHARD ET
LUDOVIC, SUR LA PROPRIÉTÉ. »

LUC SCHWEITZER



UN RÊVE D'ENFANT DEVENU RÉALITÉ

Prolongement d'une longue histoire entre la vigne et la famille Schweitzer, Château Bourdieu voit arriver une sixième génération d'amoureux du vin.

« Château Bourdieu, c'est une histoire qui remonte loin dans mes souvenirs. Enfant, nos parents nous emmenaient au pensionnat, à Bordeaux. Je me souviens que nous passions devant le domaine, le lundi matin et le vendredi soir. Sans que ce soit Versailles ni Fontainebleau, cette propriété m'a toujours attiré ! »

Les années passent, et, dans le sillage de ses parents, Luc Schweitzer devient viticulteur. Au début des années 90, il apprend que Château Bourdieu est en vente. Les images de l'enfance se juxtaposent au regard du vigneron aguerri, qui remarque la qualité de ses terroirs argilo-calcaires et de son exposition.

En 1993, l'affaire se conclut, et, dès 1997, Luc Schweitzer commence à bâtir un nouveau chai. « J'ai toujours travaillé à faire évoluer notre outil de production, pour qu'il soit en phase avec nos ambitions, explique-t-il. Quand nous avons rentré notre première vendange, en septembre de la même année, le chai n'était pas encore terminé, il n'y avait pas encore de toiture et les murs étaient à mi-hauteur, ... Qu'importe !

Il fallait avancer et vinifier, sans toit mais avec une bonne dose de système D. Nous avons tout fait nous-mêmes et le chai a rapidement atteint la superficie honorable de 1200 m², pas mal du tout pour l'époque ! »



SÉLECTIONNER LES PLUS BEAUX TERROIRS



Si la propriété représente initialement une vingtaine d'hectares, Luc Schweitzer la fait croître en rachetant au fil des ans des parcelles hautement qualitatives sur la commune de Berson. « Nous voulons pousser au summum de ce que peut produire notre appellation, insiste Luc Schweitzer. Pour cela, il faut sélectionner les plus beaux terroirs avec les meilleures expositions. » C'est alors, au tournant des années 2000, que la cuvée N°1 apparaîtra, issue des meilleures parcelles d'un vignoble qui s'est développé jusqu'à atteindre 75 hectares. Avec le temps, le cuvier à lui aussi évolué, laissant place à des cuves en aciers inoxydables de capacité moindre afin d'affiner la vinification et approfondir la sélection parcellaire. Rejoint par ses deux fils, Ludovic et Richard, il veut marquer ce tournant dans l'histoire familiale par de nouveaux investissements, toujours pour soutenir l'ambition de produire un Grand Vin de Bordeaux. Et c'est ainsi que naîtra, en 2016, la dernière des cuvées de Château Bourdieu : Absolu.

Bâtie en 1464, Château Bourdieu est l'une des plus anciennes propriétés viticoles du Blayais. Assis sur un promontoire comme l'étaient les grandes demeures au Moyen Age, il domine son vignoble. Jusqu'au XVIII^e siècle, il a appartenu à plusieurs seigneurs hauts justiciers de la région.

Il doit son nom aux « bourdieux », exploitations viticoles qui se développèrent après la guerre de Cent Ans et désignent à l'origine un bâtiment rural pour s'élargir ensuite à toutes les exploitations viticoles nouvelles, comprenant les bâtiments résidentiels, viticoles, de même que les parcelles de vignes.



« ABSOLU EST À LA FOIS LE FRUIT D'UN TRAVAIL MINUTIEUX SUR LA VIGNE, D'UNE SÉLECTION PARCELLAIRE EXIGEANTE ET D'UNE VINIFICATION QUI VEUT EXPRIMER AVEC PRÉCISION LES POTENTIALITÉS DU TERROIR. »

LUDOVIC SCHWEITZER

DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, TRAVAILLER AVEC ENVIE



« LE MÉTIER DE VIGNERON A QUELQUE CHOSE DE FABULEUX : TOUS LES ANS, NOUS CRÉONS. TOUS LES ANS, LE FRUIT DE NOTRE TRAVAIL, C'EST UN PEU NOTRE PETIT. DEPUIS QU'ILS SONT ENFANTS, MES DEUX GARÇONS M'ONT VU TANTÔT FATIGUÉ ET SOUCIEUX, TANTÔT HEUREUX ET SATISFAIT. ILS ONT VU QUE JE PASSAIS PAR TOUS LES ÉTATS, ET, POUR CETTE RAISON, JE N'AI JAMAIS VOULU LES OBLIGER À PRENDRE MA RELÈVE. C'EST UN MÉTIER QUE L'ON NE FAIT BIEN QUE S'IL NOUS ATTIRE ET NOUS REND CURIEUX DE DÉCOUVRIR LA NATURE, LE VIN, ET LE MICROCOSME QUI L'ENTOURE. »

LUC SCHWEITZER

Si ses deux fils, Richard et Ludovic, ont toujours accompagné Luc Schweitzer sur la propriété, l'aidant à différents travaux, ils n'ont pas tout de suite envisagé de reprendre l'affaire familiale.

« A partir de nos années collège, nous aidions à la vigne au levage, au relevage, à l'épamprage et à la mise en bouteille, se souvient Ludovic. Avec le temps, nous avons pu travailler à des tâches plus minutieuses comme la taille, l'ébourgeonnage ou l'effeuillage et à conduire les tracteurs pour effectuer l'entretien du vignoble. Sans nous inciter à suivre sa voie, mon père souhaitait que nous découvriions son métier. Plus jeunes, nous n'étions pas partis pour prendre la relève. Ce n'est qu'en gagnant en maturité que la richesse et la noblesse du métier de vigneron nous sont véritablement apparues. »

UN CHAMP D'EXPLORATION TRÈS VASTE

Après un BTS en viticulture et œnologie à Blanquefort, les deux frères, fraîchement diplômés d'un Bachelor et d'un Master spécialisé en Management et Commercialisation des Vins et des Spiritueux à l'INSEEC et à KEDGE Business School, ont rejoint la propriété. « Les choses se sont passées beaucoup plus naturellement que je ne l'imaginai », poursuit Richard qui découvre en profondeur le vignoble, l'élevage et la vinification auprès de son père. Quant à Ludovic, il prend en charge tous les aspects de la gestion de l'entreprise, qui requièrent une connaissance fine de la propriété et une bonne appréhension technique du métier.

« Richard a complété son parcours en approfondissant le volet œnologie avec des stages de dégustation et une formation auprès d'un nez », raconte son père. « Pour être au summum, arriver à produire le vin idéal, il faut tout maîtriser : les saveurs, la couleur, les odeurs, le ressenti en bouche. C'est un champ d'exploration très vaste basé sur la mémoire olfactive. Cette mémoire se travaille, il faut déguster très souvent pour maîtriser cette technicité et faire un beau produit, à la hauteur de nos ambitions. »



Richard et Luc Schweitzer.



« LA FIERTÉ EST L'UNE DES VALEURS QUE MON PÈRE NOUS A TRANSMISES. JE SUIS FIER DE TRAVAILLER AVEC LUI ET DES VINS QUE NOUS PROPOSONS. LA PERFECTION N'EXISTE PAS, MAIS NOUS ESSAIERONS TOUJOURS DE NOUS EN APPROCHER EN TRAVAILLANT AVEC LA MÊME ENVIE QUE LUI. »

LUDOVIC SCHWEITZER



Richard, Luc et Ludovic Schweitzer.

AIMER LA NATURE ET L'ACCOMPAGNER



La famille Schweitzer a choisi de conduire son vignoble en agriculture raisonnée, par égard pour l'environnement, le consommateur et les équipes qui travaillent sur place. Avant d'envisager une protection spécifique, des mesures prophylactiques adaptées sont systématiquement mises en place.

Techniques de labour inter-rangs et inter-ceps, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage et éclaircissage. Les produits de type CMR (cancérogène, mutagène, reprotoxique) ne sont pas utilisés, et de l'argile est pulvérisée pour lutter contre le botrytis. Le Château Bourdieu a également mis en place un dispositif à base de phéromones en alternative à l'utilisation d'insecticides. Cette expérimentation semble prometteuse.

« UN CEP DE VIGNE EST VIVANT, IL RÉAGIT À TOUTES NOS INTERVENTIONS, À LA TAILLE, À L'ÉBOURGEONNAGE, AUX VENDANGES VERTES... LA NATURE N'EST PAS FIGÉE, ET NOUS DEVONS L'ACCOMPAGNER JUSQU'AU DERNIER MOMENT, JUSQU'À CE QUE LES RAISINS ATTEIGNENT UNE MATURITÉ MAXIMALE ET LIVRENT TOUS LEURS ARÔMES. »

LUC SCHWEITZER



« MON PÈRE EST UN AMOUREUX DE LA TERRE, IL A BESOIN D'ELLE, C'EST L'UN DE SES TRAITES MARQUANTS. J'AI SOUVENT ENTENDU SES EMPLOYÉS RACONTER QU'ILS AIMAIENT TRAVAILLER ICI PARCE QUE QUAND LE PATRON TRAVAILLE À VOS CÔTÉS, SES MAINS DANS LA MÊME TERRE QUE VOUS, C'EST ENCOURAGEANT. C'EST À LA FOIS UN SIGNE DE RESPECT DES HOMMES ET DE LA NATURE. »

LUDOVIC SCHWEITZER

PRÉCISION ET EXIGENCE

... de la taille à l'effeuillage

Etape clé après la taille (en Guyot double sur tout le vignoble), l'ébourgeonnage est effectué au printemps pour ne laisser que trois à quatre boutons par rameaux sur les parcelles de la future cuvée Absolu. « L'idée est de les espacer le plus possible, explique Ludovic Schweitzer. Cette mesure prophylactique a également un impact sur la qualité du vin : en réduisant le rendement elle va augmenter la concentration d'arômes dans les grappes restantes. »

Vient ensuite l'effeuillage, qui permet aux baies de prendre un maximum de soleil aux heures les moins chaudes de la journée tout en maintenant une casquette de verdure pour les protéger des brûlures quand le soleil est au zénith.

... dans des chais en permanente évolution

« Notre cuvier a connu différents stades d'investissement, explique Luc Schweitzer. Au départ, les cuves étaient assez importantes, puis nous nous sommes orientés vers des contenants de capacité moindre et beaucoup plus larges de manière à améliorer l'extraction. »

Le chai est entièrement équipé de cuves en aciers inoxydables thermo-régulées pour conduire rigoureusement la température lors de la fermentation. En 2017, un chai spécifique a été bâti pour accueillir la cuvée Absolu qui sera élevée 18 mois en fûts de chênes français neufs.

... quand vient le temps des vendanges

Pour affiner la sélection des baies en fonction de leur diamètre, de leur poids et de leur couleur, Château Bourdieu a investi dans des tables de tri optique. « Si l'essentiel de la qualité d'un vin se fait dans le vignoble, certains apports technologiques permettent d'améliorer la qualité. Cela donne une véritable valeur ajoutée à nos vins », précise Richard Schweitzer.



CHATEAU
BOURDIEU

Absolu



ENCÉPAGEMENT : 79% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 4% Malbec

TYPE DE SOLS : Argilo-calcaire

TRAVAIL AU VIGNOBLE : Taille Guyot double. Travail de prophylaxie important.

Ebourgeonnage sélectif avec fenêtres pour une meilleure répartition de la vendange.

Entretien régulier du sol, effeuillage manuel permettant une excellente aération dans la zone fructifère éclaircissage pour un rendu sans entassement.

VENDANGES : Une attention maximale portée à la maturité poly-phénolique sur chaque terroir pour un excellent rapport tanins/anthocyanes et tri optimal (sélection raisin par raisin).

TRAVAIL AU CHAI : Sélection parcellaire. Macération très longue, environ 5 semaines, dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées de petits volumes pour obtenir une belle richesse tannique.

Extraction sélective par pigeages pour conserver la finesse.

Mise en valeur de la richesse tannique et de la complexité des terroirs.

ÉLEVAGE : Élevage en barriques de bois de chêne français pendant 18 mois environ selon les millésimes.

Contrôles de qualité accrus tout au long de l'élevage.

Peu de soutirages et de manipulations du vin avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Une robe d'une densité exceptionnelle ! Grenat profond, magnifiques reflets violacés. Le nez est intense et plein, laissant s'exprimer des notes de fruits noirs bien mûrs et de subtiles touches de vanille et de torréfaction. Grande structure, tout en finesse, où la densité tannique apporte profondeur et longueur en bouche.

La pureté aromatique des cépages parfaitement mûrs est sublimée par le boisé complexe et élégant impeccablement maîtrisé.

NOTES & COMMENTAIRES



JAMES SUCKLING - 88-89/100

A clean and simple red with dark-berry and earth character. Medium body.

VERT DE VIN - 90/100

Le nez est fruité, racé et offre une fine concentration. On y retrouve des notes de mûre, de petites baies mûres et de fraise charnue associées à une pointe de framboise écrasée, de minéralité racée, à de petites touches de boisé ainsi qu'à de très discrètes pointes d'épices, de muscade et à une imperceptible pointe de poivre. La bouche est fruitée, soyeuse et offre du gras, une fine onctuosité, de la tension, du dynamisme, une fine trame acide, une bonne définition, de la puissance, une petite jutosité ainsi que de la concentration. En bouche ce vin exprime des notes de mûre charnue, de cassis écrasé et plus légèrement de framboise fraîche écrasée associées à de fines touches de petites baies rouges mûres/charnues, à de discrètes touches de boisé toasté, de cacao, d'épices douces ainsi qu'à une très discrète pointe de thé, de muscade et de poivre gris. Les tannins sont fins et bien menés. Bonne longueur.

CHRYSTER BYKLUM BY MY BORDEAUX - 89-91/100

This cuvée comes from a vineyard planted with 79% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon and 4% Malbec, the vines aged 35 years. The wine has a dark and smoky nose, rich in fruit, with a lightly gamey edge to the black plum and damson scents. The palate has real substance and sweet breadth, carrying flavours of black plum, black olive, liquorice and damson, spiced with pepper, truffle, tobacco and spice. This has real confidence on the palate, a wine filled with texture and ripe tannins, as well as a firm grip and fresh acidity. Despite that slightly smudged definition on the nose, this really does have impressive substance and texture. A firm bed of ripe, grippy tannins, which flourish in the finish, completes the picture. This is very well done.

JEFF LEVE - 90-92/100

Another new discovery for me on this trip! The wine is dark, lush, round and juicy. There is good concentration, ripe berries and a spicy, intense finish. The large percentage of Malbec in the blend works quite well here.

ANTONIO GALLONI - 88-91/100

The 2017 Absolu is a rich, sumptuous wine with terrific fruit intensity and depth at this level. Sweet floral notes add lift and purplish berry fruit in this stylish, super-appealing Blaye.

YOHAN CASTAING, ANTHOCYANES 87-89/100

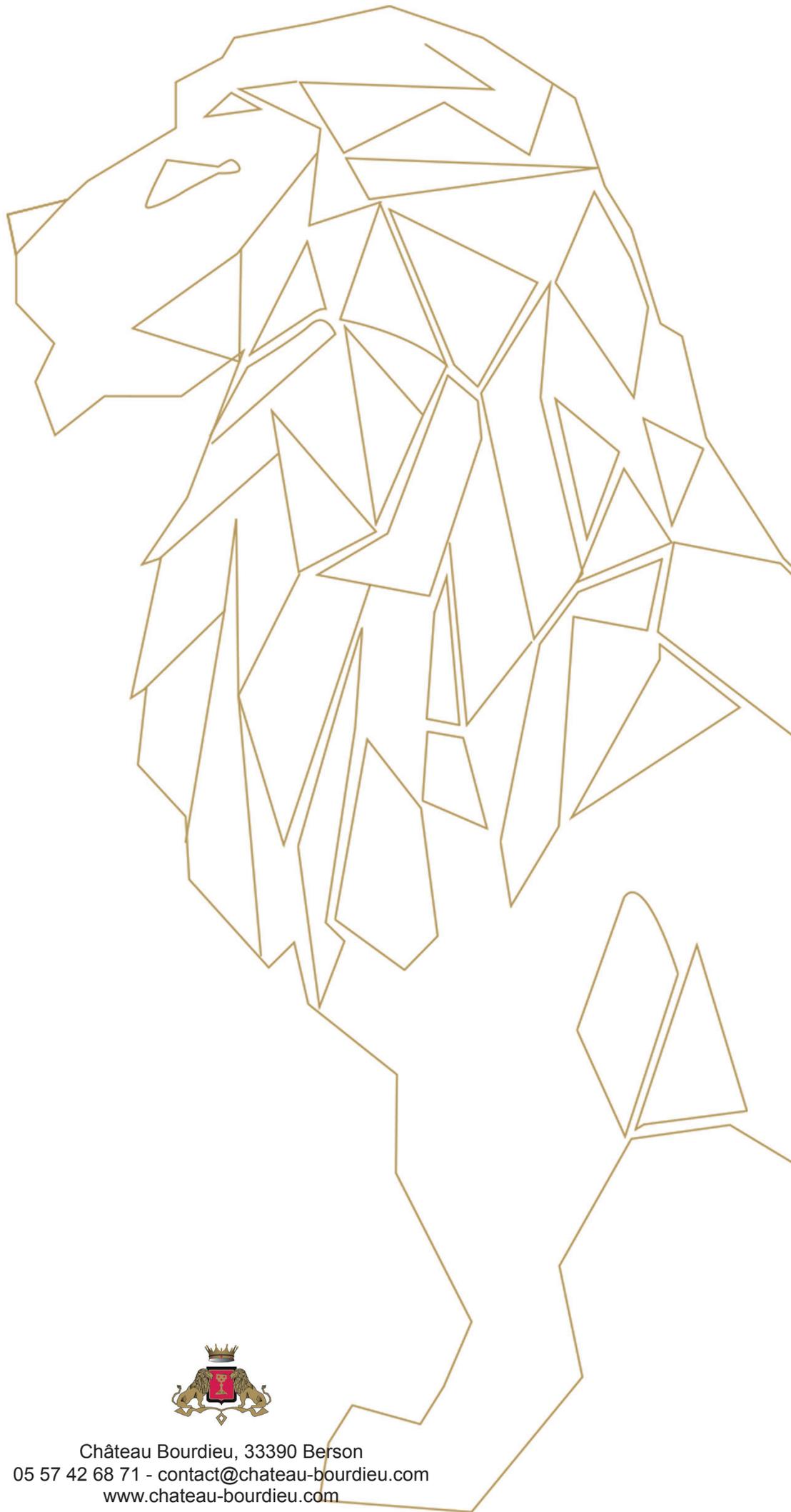
Nez de cassis, de graphite. Bouche ronde et moelleuse mais une acidité importante qui tend l'ensemble. Manque de caractère.

BETTANE & DESSAUVÉ - 14/20

Accents de fruits noirs, subtile profondeur en bouche avec une assez belle pureté aromatique.

LE POINT (JACQUES DUPONT) - 13/20

Fruits noirs, un peu extrait, moelleux, tannins souples, fruité frais, élevage fin.



Château Bourdieu, 33390 Berson
05 57 42 68 71 - contact@chateau-bourdieu.com
www.chateau-bourdieu.com