



Saint-Émilion

et ses satellites

Partons ce trimestre à la découverte d'une star mondiale : Le Saint-Émilion. Louis XIV le nommait « le nectar des dieux ». Sur les rives droites de la Dordogne et de la Gironde se dessine le premier paysage viticole au monde à avoir été classé au patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco. Un vin, une histoire.



À 40 minutes de Bordeaux, la cité médiévale vous ouvre ses portes. Chargée d'histoire, perchée sur un promontoire rocheux, Saint-Émilion et son vignoble tirent leur originalité de la pierre calcaire qui a façonné son identité. La légende raconte qu'au milieu du VIII^e siècle un moine breton, natif de Vannes et nommé Émilien, chercha refuge dans un lieu de retraite appelé Ascumbas (ancien nom de la cité de Saint-Émilion).

Cette appellation compte neuf communes, avec autant de styles que de coteaux et qui composent ce qu'on appelle les satellites de Saint-Émilion. Cinq villages, Montagne, Lussac, Parsac, Puisseguin et Saint-Georges, ont eu en 1921 le privilège de pouvoir accoler le précieux sésame de Saint-Émilion.



Les sols sont identiques, avec la même diversité. Les terroirs y sont globalement plus froids, ce qui a longtemps été un handicap, mais devient un avantage dans le contexte du réchauffement climatique.

860 récoltants répartis sur 5400 hectares proposent des vins chaleureux et voluptueux qui dévoilent leur charme dans leur jeunesse tout en étant de bonne garde. Parmi les plus prestigieux sans doute avez-vous déjà entendu les noms d'Angelus ou Cheval Blanc.

TERROIRS : On distingue 4 familles de sols : Calcaires, argilo-calcaires, graveleux et sableux.

Le microclimat y est idéal (tempéré océanique) avec des écarts de température modérés.

CÉPAGES : Le Merlot est largement majoritaire. S'y ajoutent le cabernet franc puis plus rarement le cabernet sauvignon. Il arrive de retrouver de manière anecdotique le malbec et le petit verdot.

ACCORDS METS/VINS : Côte de bœuf, agneau de Pâques, aiguillettes de canard.

Les coups de cœur de la rédaction :

Deux Saint Emilion Grand Cru classés relativement accessibles en terme de prix :

**Château
Yon Figeac
& Château
Fombrauge**



ATTENTION L'ABUS D'ALCOOL
EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Extra Brut

par Laurent Gaullier

Extra Brut Histoires de vins vivants

Derrière chaque bouteille se cache une histoire d'homme et de femme, souvent symbole d'un engagement, dans lequel le vin se fait vecteur d'émotions. À travers cette philosophie, Laurence et Thibaut souhaitent être des passeurs. De la vigne au verre, Extra Brut propose sa définition du mot Transmission dans un concept hybride propice à la découverte et au partage.



le millésime. Dans une démarche éco-responsable, le soin particulier apporté aux vignes exprime la part de vérité du vin nature, sans intrants chimiques et fermenté avec des levures indigènes.

« Transmettre des émotions et des histoires par le vin en fonction des attentes du client, tout en sortant des sentiers battus. ». La surprise est là, loin des schémas préconçus ou des conditionnements de nos cerveaux. L'expérience se fait ludique et psychologique comme lors des soirées Surprise-party et ses dégustations à l'aveugle.

Avec 170 références de vins blanc, rouge, rosé et orange ainsi qu'une belle gamme de bières bio, Extra Brut vous invite à boire*, à manger fromages et charcuterie mais aussi à dormir puisque quatre suites meublées avec cuisine équipée et service hôtelier viennent d'ouvrir à l'étage.

Une passion commune autour du vin nature est à l'origine de ce projet. Laurence a passé vingt-deux ans dans l'hôtellerie de luxe et Thibaut, ancien professeur d'EPS est maintenant Maître de conférence en science de l'éducation. Une double activité avec cette cave-bar à vins ouverte en Décembre 2021 à Nogent-le-Roi, qui lui permet de développer sa passion pour la transmission.

Au premier regard, les étiquettes interpellent. Véritable vitrine de créativité et d'état d'esprit, les vins bio, en biodynamie et natures d'Extra Brut, achetés en direct, s'expriment à travers un graphisme et des noms de bouteilles qui suscitent la curiosité.

« Nous continuons l'histoire commencée par le vigneron »

Le vin nature demande une qualité de raisin exceptionnelle qui exprime la typicité et le respect d'un terroir. Les années se suivent et ne se ressemblent pas, loin des vins produits en quantité importante au goût standardisé quel que soit

EXTRA BRUT
CAVE - BAR À VINS
Laurence & Thibaut
Hébert
▶ 7 rue de l'église
28210 Nogent-
le-Roi
▶ 06 69 43 38 66
▶ cave.extrabrut@
gmail.com
▶ Livraison dans un
rayon de 50kms
▶ Privatisation
possible
cave-extrabrut.com



*Droit de bouchon de 8€ sur le prix cave.