walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

FLEUR CARDINALE, Saint-Émilion grand cru classé - 2016

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion Grand Cru Grand cru classé



BIO - BIODYNAMIE

La note by Christian Walter

94-95/100

Florence et Dominique Decoster se sont pris de passion pour ce domaine de côte, proche de la commune de Castillon. Ils ont su faire progresser régulièrement le cru qui a été promu grand cru classé, récompensant le sérieux du travail. Ici l'on vendange tard, aussi mûr que possible et on pratique une viticulture exigeante, largement inspirée de l'exemple de château Valandraud, son voisin. C'est l'une des valeurs sûres de ce secteur de Saint-Émilion. Excellents 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 parmi les plus complets de leur catégorie, et qui évidemment rendent le dégustateur un peu plus exigeant vis-à-vis d'autres crus. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3*/5)

A blend of 74% Merlot, 18% Cabernet Franc, and the balance Cabernet Sauvignon, the 2016 Château Fleur Cardinale spent 14 months in new French oak. Deep ruby/purple-colored, with a stunning nose of smoked black fruits, classy oak, violets, and camphor, this beauty hits the palate with full-bodied richness, beautiful purity, ripe, present, polished tannins, and a great finish. It's a beautiful wine from this tip-top estate that has the class to keep for two decades or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 95/100)

Fleur Cardinale (Saint-Émilion)

Un cadastre datant de 1819 montre déjà l'existence de parcelles de vignes ainsi que de bâtiments sur le lieu-dit Thibeaud, où se situe le chai actuel. Les premières traces d'un domaine viticole produisant sa propre cuvée remontent aux années 1920-1930. Ayant exercé pendant 27 ans le métier de porcelainier à Limoges, possédant entre autres la société Haviland, Dominique Decoster décide en 2000 de céder l'ensemble de ses affaires. En mai 2001, ils décident de racheter Château Fleur Cardinale. Conquis par la qualité de vie et l'accueil réservé par l'ensemble de la profession, ils ont alors le sentiment que pour réussir dans leur nouveau projet de vie, il leur est préférable d'habiter sur la propriété : ils décident alors de s'installer définitivement au Château Fleur Cardinale avec leurs trois enfants, Ludovic, Matthieu et Lucie. La propriété deviendra dès lors non seulement un lieu de vie, mais également une maison de famille.

Dès leur arrivée en 2001, Florence et Dominique gardent l'équipe déjà en place depuis plusieurs années

et s’entourent d’emblée de conseillers avertis : d’un ingénieur agronome, d’un œnologue et de Jean-Luc Thunevin, leur voisin propriétaire de Château Valandraud. Ces décisions stratégiques permettent au Château Fleur Cardinale, d’être promu au rang de Grand Cru Classé de Saint-Émilion en 2006. Le Château Fleur Cardinale étale ses vignes sur près de 23,5 hectares. La propriété est voisine de Château Valandraud, Premier Grand Cru Classé B. Château Fleur Cardinale est situé en ligne de coteau nord sur un plateau argilo-calcaire. Plus précisément, on dénombre 7 types de sols et sous-sols différents. La majorité de ces sols sont en tous points identiques sur le plan géo-pédologiques à ceux des vignobles que l’on retrouve au cœur même du village de Saint-Emilion. La topographie est diversifiée : les coteaux ont majoritairement des pentes assez fortes (10% fréquents), et on trouve localement toutes les orientations. C’est un atout supplémentaire pour la propriété, notamment en ce qui concerne la dynamique de l’eau.

Après un premier tri à la vigne, les vendanges manuelles sont effectuées dans des cagettes de petit volume, évitant le tassement et l’éclatement des baies, et donc l’oxydation prématurée des moûts. Arrivées au chai, les grappes passent dans un érafloir dernière génération qui procède à un deuxième tri. Une machine "Tribaie" effectue un troisième tri par densimétrie. Une vendange homogène en maturité arrive enfin sur une table vibrante, où un dernier tri manuel est réalisé afin de retirer les parties vertes résiduelles. Le transport de la vendange se fait par convoyeur, puis sur un tapis vers les cuves, sans pompe, afin d’éviter toute altération des baies.

En corrélation avec l’étude pédologique et la nature des plantations, les parcelles sont isolées dans des cuves différentes de manière à être vinifiées séparément. Les cuves sont ensuite maintenues à une température de 5°C pendant 4 à 5 jours afin d’effectuer une première macération à froid, suivie d’une fermentation alcoolique pendant 7 à 10 jours, puis d’une macération à chaud d'environ 10 jours. Tous les remontages sont effectués par gravité, ce qui évite de "mâcher" les moûts et de stresser les levures. Les vins sont élevés entre 12 et 14 mois dans un chai à barriques réalisé en matériaux neutres, de manière à éviter toute pollution olfactive. Nous travaillons avec 7 tonneliers différents qui nous fournissent des barriques neuves de chêne français. Chaque lot, combinaison entre un cépage et un type de sol, est associé au style d'un tonnelier en particulier.

Le vin

Pour ceux dont la patience est une des qualités premières, sachez que Château Fleur Cardinale est un vin de très grande garde. Après une première décennie lors de laquelle il sera tout à fait fringuant, il restera encore au top de sa forme pendant à nouveau dix années, mais en ayant alors acquis une certaine maturité d’esprit. C’est ensuite que débutera une vieillesse bien méritée, au repos dans le silence de votre cave. La robe est profonde et dense. Le plaisir se poursuit au nez, où se révèle une palette aromatique intense, sur des fruits mûrs, parsemés de notes florales et épicées. En bouche, le cru charme par son équilibre et sa matière généreuse, à laquelle s’adossent des tannins nobles et soyeux. La finale est longue et aromatique. Bref, sa personnalité surprend, tant elle sait être à la fois puissante et élégante.

Le meilleur Fleur-Cardinale jamais produit avec un crémeux enrobant tout en profondeur : on a une vraie complexité, un vin capable de bien se goûter dans ses premières années et de parfaitement évoluer. Belle fraîcheur finale mentholée. (Bettane & Desseauve, avril 2017)

Robe dense, profonde, aux reflets violets. Le bouquet de Fleur-Cardinale 2016 est complexe, filigrane et demande de l’aération. Je relève des notes de baies noires, des feuilles de thé, un peu de graphite et une touche de craie. Le boisé est présent mais bien encerclé par les autres éléments. En bouche, le vin est également complexe. Il allie la profondeur, la race et l’élégance. Les tannins sont amples, suaves tandis que la structure est plutôt vive. Au niveau aromatique, Fleur Cardinale est en retrait pour l’instant, tant au niveau du palais qu’en finale, mais l’ensemble des éléments présents assurent un bon soutien et je relève une tension salutaire qui marque le caractère de ce vin. 2023-2041 (Yves Beck, millésime 2016, novembre 2018, noté 94/100)

The 2016 Fleur Cardinale is a blend of 75% Merlot, 20% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon aged

in 100% new oak. Now this is a more restrained take for Fleur Cardinale, very pure and refined with red cherries, wild strawberry and light cassis notes, the oak neatly integrated (better than the 2015). The palate is medium-bodied with a gentle grip on the entry, a fine bead of acidity, crisp and structured with a tightly wound finish that suggests that it will need four or five years in bottle. I suspect this will surpass the 2015 Fleur Cardinale - this is very fine. (Guide Parker, millésime 2016, noté 92-94/100)

A blend of 74% Merlot, 18% Cabernet Franc, and the balance Cabernet Sauvignon, the 2016 Château Fleur Cardinale spent 14 months in new French oak. Deep ruby/purple-colored, with a stunning nose of smoked black fruits, classy oak, violets, and camphor, this beauty hits the palate with full-bodied richness, beautiful purity, ripe, present, polished tannins, and a great finish. It's a beautiful wine from this tip-top estate that has the class to keep for two decades or more. (Jeb Dunnuck, millésime 2017, noté 95/100)

La presse spécialisée en parle

Florence et Dominique Decoster se sont pris de passion pour ce domaine de côte, proche de la commune de Castillon. Ils ont su faire progresser régulièrement le cru qui a été promu grand cru classé, récompensant le sérieux du travail. Ici l'on vendange tard, aussi mûr que possible et on pratique une viticulture exigeante, largement inspirée de l'exemple de château Valandraud, son voisin. C'est l'une des valeurs sûres de ce secteur de Saint-Émilion. Excellents 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 parmi les plus complets de leur catégorie, et qui évidemment rendent le dégustateur un peu plus exigeant vis-à-vis d'autres crus. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3/5)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 95/100 note Jeb Dunnuck
- **note guide Parker :** 92-94/100
- **note Bettane :** 94-96/100
- **note Jeb Dunnuck :** 95/100
- **Cépage :** 74% merlot, 18% cabernert franc, 8% cabernet sauvignon
- **Classification :** Grand cru classé
- **Terroir :** Argilo-calcaires, 7 types de sols et sous-sols
- **Vignoble :** Encépagement 76% merlot, 18% cabernet franc, 6% cabernet sauvignon. La surface du vignoble est de 23,5 hectares. Le vignoble est voisin de Château Valandraud, 1er grand cru classé B.
- **Viticulture :** HVE Haute Valeur Environnementale
- **Vinification :** Vendanges manuelles en petites cagettes, Tri par manuel et par densimétrie (Tribaie), Vinification en cuves inox thermo-régulées.
- **Elevage :** 12 à 14 mois de barriques neuves
- **Millésime :** 2016
- **Consommation :** à boire entre 2019 et 2034
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse