

CHATEAU FONPLEGADE

GRAND VIN DE BORDEAUX

Grand Cru Classé

Grand Cru Classé, Le Château Fonplégade, vieux domaine viticole de Saint-Emilion, connaît depuis dix ans une sorte d'accélération de son histoire. Célébré au 19^{ème} siècle parmi les premiers crus de l'illustre cité girondine, il renait au début du 21^{ème} siècle avec une équipe, une ambition et une exigence de qualité nouvelles. Le chantier en cours, venant après d'autres, en porte la marque. Du vignoble à l'étiquette, un regard différent est désormais posé sur ce que doivent être la vie, l'accueil, le respect de la nature, l'élégance du vin et l'innovation, dans un authentique cru classé.

LA RECONNAISSANCE DU TERROIR

Les historiens et les linguistes ne sont pas toujours d'accord, mais il semble bien que *fon-plégade* signifie dans le vieux patois occitan « fontaine remplie ». Cette fontaine coule depuis des siècles en plein cœur de la propriété, réunissant quatre sources différentes issues du calcaire de la colline toute proche. Ce qui explique qu'elle n'était jamais tarie, même en période de sécheresse. Une telle eau était un trésor pour les habitants du lieu et leurs bêtes, sans compter, dit-on, les jeunes femmes de la paroisse qui venaient y boire dans l'espoir de fonder une famille. De là à penser que Fonplégade était déjà un lieu béni des dieux...

Après l'eau vient le vin, avec la constitution d'un vignoble dès le 18^{ème} siècle. En 1850, Charles Cocks édité par Féret à Bordeaux, installe le vin de Fonplégade en bonne place parmi « les crus de première classe de Saint-Emilion ». Deux ans plus tard, Jean-Pierre Beylot achète Fonplégade, construit une maison de maître et des bâtiments d'exploitation attenants. La qualité du vin progresse encore et Edouard Féret, en 1868, dans la deuxième édition du célèbre « Bordeaux et ses vins », classe Fonplégade au sixième rang dans la hiérarchie des premiers crus de Saint-Emilion, avec une production conséquente pour l'époque « de 20 à 30 tonneaux ». L'histoire viticole de Fonplégade est lancée.

Entre temps, le domaine a changé de mains. Et même plusieurs fois. Des Beylot il est passé au Duc de Morny, puis à la Comtesse de Galard, dont le frère, Baron de Marignan, possède le Château Bel Air, à trois arpents de vigne de là. Il est enfin en 1874 la propriété de Paul Boisard, viticulteur inventif qui a laissé un nom à Saint Emilion. Cette année-là, Edouard Féret décrit le vignoble avec une acuité qui ne faiblit pas sous l'éloge : « Le domaine de Fonplégade se trouve dans une admirable situation sur le versant des coteaux sud de Saint-Emilion. Il occupe une espèce de conche à mi-côte, parfaitement abritée au nord et à l'ouest. Grâce à cette heureuse position, la maturation des récoltes y est-elle toujours exceptionnelle. Le terrain est argilo-calcaire et silico-calcaire, aussi produit-il des vins dont la maturité, le moelleux, la finesse et le bouquet ont été de tous temps fort appréciés ». Cette « admirable situation » permet à Fonplégade de faire partie alors des premiers parmi les « premiers crus » de Saint-Emilion.

Arrivent ensuite, et successivement, ces évènements tragiques qui tracent aussi un sillon dans la terre des vignes : le phylloxéra, la guerre, la crise économique, une autre guerre... C'est donc un vignoble ruiné que le Corrèzien Jean-Marie Moueix achète en 1953 à Mademoiselle de Rochefort, héritière de Paul Boisard. Après lui, son fils Armand, son neveu Christian, Nathalie et Marie-José Moueix, héritières d'Armand Moueix, ont contribué à la rénovation d'un cru qui avait été victime d'une éclipse de notoriété. Le vignoble a été agrandi à 18,5 hectares, dont 16 d'un seul tenant tout autour du château. Le reste est constitué d'une belle parcelle de vieilles vignes sur le plateau du dessus, au lieu-dit Pourret. Grâce aux Moueix, Fonplégade renoue avec le succès, et retrouve les chemins de la distribution. Les dégustateurs saluent ce renouveau, et le millésime 2000, encensé par Bob Parker, conclue brillamment un siècle enfanté dans la douleur.

NAISSANCE DU 21^{ÈME} SIÈCLE...

Amoureux de la France et de ses vignobles, un couple d'industriels américains, Stephen et Denise Adams vinrent tout naturellement à Saint-Emilion faire leur voyage de noces, après leur mariage en Dordogne. Depuis qu'ils ont acquis en 1985 un domaine dans la région de Dry Creek Valley en Californie, leur intérêt pour le vin n'a cessé d'augmenter. Ils sont aujourd'hui aussi propriétaires d'Adamus, un vignoble en biodynamie à Howell Mountain dans la Napa Valley.

En 2004, ils eurent de nouveau une sorte de coup de foudre, cette fois-ci pour Fonplégade. Ils l'achetèrent, c'était il y a dix ans. C'est peu dire que depuis, il s'est passé beaucoup de choses à Fonplégade.

Dès leur arrivée, Stephen et Denise Adams y ont impulsé une nouvelle vie, de sorte que partout, à la vigne, dans les chais, au château et dans tous les bâtiments, un vaste élan de rénovation s'est concrétisé par un gigantesque chantier. Du parking aux cheminées, tous les corps de métier se sont succédé pour donner, dedans comme dehors, un éclat bien visible aujourd'hui.

UN VIGNOBLE COMME UNE MOSAÏQUE

Le terroir de Fonplégade apparaît comme un pied de côte argilo-calcaire assez classique, globalement exposé au sud. Ce type de sols constitue une référence qualitative connue depuis des siècles à Saint-Emilion.

Mais à y regarder de près, les 18,5 hectares de vignes du domaine représentent une réelle diversité de terrains. On trouve principalement des sols de sables et de graves dans les bas, puis sableux et argileux à mi-côte, puis argilo-calcaire sur les terrasses, et enfin franchement calcaire sur le plateau.

A ces différences de terroirs s'ajoute un vignoble plus divers qu'on ne l'imagine. La nature de l'encépagement (95% de merlot et 5% de cabernet franc), l'âge des vignes dont certaines dépassent 40 ans, la densité de plantation, l'exposition au soleil et au vent, la conduite de la vigne et les façons culturales qui y sont menées, sont autant de facteurs très importants pour faire de chaque parcelle une entité à part. « Une sorte de gros patchwork », se plaît à souligner Eloi Jacob, le Directeur de la propriété, qui évoque « la palette d'un peintre à plusieurs couleurs, pour réaliser le plus joli tableau possible.... »

D'où des vinifications « les plus proches possibles du terroir », selon la volonté du maître de chai, Frank Jugelmann, pour que les vins reflètent ici, le minéral, là, la densité, plus loin, la féminité, ailleurs, la virilité.

LE CHOIX DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'attention portée par Stephen et Denise Adams à une sorte de personnalisation du vignoble s'est encore accrue lors de la présentation du projet de mise en place de l'agriculture biologique à leur équipe. Les Adams ont toujours été partisans du bio qui fait partie de leur vie quotidienne, une philosophie fondamentale à leur bien-être. Fonplégade est l'un des tout premiers châteaux de Saint-Emilion à être reconnu en Agriculture biologique. Début 2013, ECOCERT a certifié le passage à l'agriculture biologique et au vin biologique.

Eloi Jacob est maintenant plus que convaincu de cette conversion : « Avec le bio, dit-il, on a gagné en vitesse de maturité phénolique. Les vins sont plus frais, avec un poil d'acidité en plus et davantage de longueur ».

L'arrivée du « bio », la restructuration du vignoble, les vendanges manuelles en cagettes, les trois triages des grappes, sont autant d'éléments de changement qui illustrent la volonté de la famille Adams d'installer un état d'esprit nouveau, tout en conservant jalousement la richesse de la tradition et la culture du patrimoine.

« Ma femme et moi-même abordons la 150^{ème} année d'existence du Château Fonplégade avec respect et humilité », confie Stephen Adams, « la propriété était là bien avant nous et sera encore là bien après nous. Nous sommes les gardiens de cette terre, c'est une responsabilité et un privilège. Nous sommes fiers de ce que nous avons accompli ces dernières années et notre reconnaissance en tant que vigneron ne sera finalement jugée que dans 20, 30 ou 40 ans. Cet héritage se reflètera dans la richesse de notre terroir et la qualité de nos vins. »

UNE BARRIQUE RÉVOLUTIONNAIRE

Les Adams et leur équipe sont convaincus qu'un grand vin naît dans la vigne, que sa qualité est préservée et mise en valeur grâce à la recherche de la perfection et l'attention au détail apportées lors des vinifications.

La construction et l'aménagement de l'ensemble chai-cuvier en sont le meilleur exemple. Douze foudres en bois de 60 et 100 hectolitres ont fait leur apparition. Frank Jugelmann utilise donc la micro vinification et effectue le pigeage des moûts à la main, comme autrefois. Ce n'est pas tout. Un cinquième de la récolte est vinifié intégralement en barriques de 500 litres. Pour les fermentations malolactiques, qui suivent la fermentation alcoolique, la majeure partie s'accomplit dans le bois neuf, mais un petit quart macère dans des cuves en béton de forme ovoïde de 675 litres.

On touche là une volonté de « recherches et développement » qui est partagée par les propriétaires, autant que par l'équipe technique, Eloi Jacob, le directeur, et Franck Jugelmann, l'inventif maître de chai. C'est lui qui a mis au point avec la tonnellerie Quintessence une nouvelle barrique verticale, de 400 litres ; comme une amphore renversée, elle repose sur une base ventrue, et s'ouvre au sommet assez largement pour recevoir la vendange. Cette barrique, baptisée La Perle, est fabriquée en douelles de chêne français de haute futaie à grain fin. Pourquoi cette forme ? Le rétrécissement tronconique vers le haut du fût empêche le moût en fermentation de monter; il se bloque à peu près au milieu. En dessous, se trouve le jus qui sera le grand vin, et au-dessus, les gaz nés de la transformation des sucres en alcool. Ces gaz s'accumulent sous pression, comme dans une cocotte - minute, et appuient fortement sur le marc. Ce faisant, ils exercent une sorte de pigeage naturel, qui enfonce la vendange dans le vin, et favorise une extraction maximum des bons tanins de la peau et des pépins. Les remontages deviennent, du même coup, inutiles. Cette barrique est dite « à pression inversée », l'air comprimé s'exerçant du haut vers le bas.

LA PUISSANCE ET LE CHARME

Enfin, l'arrivée de Michel Rolland comme œnologue conseil dès 2004, et la création du second vin, Fleur de Fonplégade, ont pesé dans une montée en puissance de la qualité du vin, perceptible dès le millésime 2005. Cette progression a connu une nouvelle étape avec le millésime 2007, témoin d'une attention plus portée vers la finesse et l'élégance ; puis à nouveau avec le millésime 2010, qui semble être aujourd'hui le sommet qualitatif de la décennie. Davantage d'équilibre, de longueur en bouche, de complexité aromatique, signe la renaissance d'un grand cru, autant qu'il récompense des efforts consentis pendant dix ans. Désormais, les vins de Fonplégade marient la puissance et le charme, la virilité et la douceur, comme seuls savent le faire les plus grands terroirs de Saint-Emilion.

UN DOMAINE OUVERT AU MONDE

Parmi les innovations qui ont été apportées au cours des dernières années, l'ouverture du domaine à un très large public est l'une des plus spectaculaires. En effet, Fonplégade est ouvert à la visite pratiquement tous les jours de l'année, si l'on excepte Noël et le Jour de l'An. On repère aisément le château et sa jolie orangerie, en haut de la petite route qui longe la coopérative de Saint Emilion. Un superbe cèdre ponctue le paysage de sa noble ancienneté. Les visiteurs sont accueillis dans une vaste salle de dégustation, comme on peut en trouver en Californie, par une équipe compétente et multilingue. C'est la première étape avant la visite personnalisée qui a lieu tous les jours. Les réservations sont obligatoires, tous les détails se trouvent sur le site internet : www.fonplegade.com, ou en appelant le service des visites au 05 57 74 43 11

Le visiteur trouvera une boutique où sont disponibles à la vente tous les vins du domaine, dont le rosé, ainsi que le pomerol Château L'Enclos, dont la famille Adams est également propriétaire, et qui est exploité par la même équipe que Fonplégade. On peut également trouver de très jolis produits liés au vin, des livres et même une gelée faite maison à partir des raisins de la propriété.

Cette politique d'ouverture se retrouve dans la participation de Fonplégade, au festival des Grandes Heures de Saint-Emilion, et l'organisation de concerts au château, évènement particulièrement prisé par Stephen et Denise Adams, eux-mêmes férus de grande musique.

DISTRIBUTION

La commercialisation des vins est confiée depuis le millésime 2010 aux négociants de la place de Bordeaux. Fonplégade fait désormais partie des crus « vendus en primeur » par l'intermédiaire des courtiers et du négoce spécialisé, notamment dans les expéditions à l'export.

Ce qui est moins courant, particulièrement pour un grand cru classé, c'est la quantité de bouteilles achetées chaque année par les 5 000 visiteurs qui viennent à la propriété.

Ce qui est encore plus inhabituel, c'est la création d'un « Wine Club » en 2009. Ce concept, très répandu aux Etats-Unis, est plutôt rare en France. Le rôle de ce club, d'après Denise Adams, est de créer une communauté d'amoureux du vin en leur offrant une expérience unique de la propriété. Etre membre de ce club est gratuit et permet de fidéliser une clientèle de particuliers, en leur facilitant les envois de vins à domicile, avec des informations sur les millésimes, des commentaires de dégustations et des visites personnalisées 4 fois par an. Basé sur le vin et la gastronomie, ces invitations attirent des visiteurs de l'Europe entière.

Tous les détails sont disponibles sur le site www.fonplegade.com

Ainsi se matérialise peu à peu cet esprit d'ouverture souhaitée depuis dix ans par les nouveaux propriétaires et l'équipe dirigeante du domaine. Elle illustre une politique qui concilie les fortes tendances de ce jeune siècle : respect de la nature et du terroir, qualité du vin, tourisme viticole, compétences des hommes.

Fonplégade fait maintenant partie des valeurs montantes de Saint-Emilion et brille au sein de la famille des crus classés où il a conforté son rang.

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION : AOC Saint-Emilion

SUPERFICIE : 18,5 hectares

TERROIR : argilo calcaire

AGE DES VIGNES : 25 ans

ENCÉPAGEMENT : 95% merlot, 5% cabernet franc

MODE DE CULTURE : en agriculture biologique

DENSITÉ : 8500 pieds/ha pour 35% du vignoble
6500 pieds/ha pour 65%

VENDANGES : Manuelles en cagettes de 10 kgs

VINIFICATION : remplissage des 12 cuves bois de 60 et 100 hl par gravité
fermentation alcoolique en cuves et en barriques intégrales (20 à 40%)
fermentation malolactique en barriques ou en cuves béton de forme ovoïde

ELEVAGE : 80% en barriques de chêne neuf pendant 18 mois

SECOND VIN : Fleur de Fonplégade

PRODUCTION : environ 70.000 bouteilles

PROPRIETAIRE : Stephen et Denise Adams

DIRECTEUR : Eloi Jacob

MAÎTRE DE CHAI : Frank Jugelmann

OENOLOGUE CONSEIL : Michel Rolland

Château Fonplégade
33330 Saint-Emilion
Tél. +33 (0)5 57 74 43 11
chateaufonplegade@fonplegade.fr
www.fonplegade.com

Contact Presse
Lettres de Châteaux
Marie-Stéphane Malbec
Tél. : +33 (0)5 56 44 63 50
ms.malbec@lettres-de-chateaux.com