

Clavis Orea



SAINT-EMILION GRAND CRU

Clavis Orea Saint-Émilion Grand Cru

Un vin de qualité rendu accessible

Clavis Orea Saint-Émilion Grand Cru

Clavis Orea Saint-Émilion Grand Cru est un vin qui représente à son meilleur la rive droite bordelaise. Ce vin est travaillé avec soin, ce qui lui permet de délivrer une élégante définition variétale autour du Merlot puis du Cabernet. Il présente également une structure largement équilibrée par une trame savamment épicée et fruitée. Dotée d'une bonne colonne vertébrale, charnue et très digeste, la bouche ronde retrouve les arômes du nez agrémentés d'une note de fruits rouges, typiques du terroir. Les tanins déjà élégants permettront de commencer à apprécier ce vin dès à présent, tout en offrant la possibilité au vin de vieillir jusqu'à 10 ans avant de passer à l'étape secondaire et tertiaire.

I | Les vignobles

Tous nos raisins proviennent des propriétés de la **famille Rollet - Vignobles Rollet (Saint-Émilion)**, où les parcelles sont sélectionnées individuellement avec soin par **Franck Jugelmann** qui contrôle la production, de la vendange jusqu'à la mise en bouteille. Les vignobles appartiennent à la même famille depuis le début du 18ème siècle, 1729. Les vignobles sont situés sur les contreforts est-ouest du plateau de Saint-Étienne-de-Lisse. On y retrouve des argiles limoneux (blancs) et du calcaire profond, ce qui favorise la pureté du fruit. D'autres parcelles sont situées plus sur la plaine de Saint-Pey-d'Armens sur des argiles, sableux silicieux, très rare.

Le vignoble est composé de : **70% merlot - 20% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon** (sauf pour le millésime 2016 avec 100% de Merlot)

- Âge moyen des vignes : 38 ans
- Sols : Argile profond et calcaire
- Entretien : Simple Guyot 5 têtes – 8 grappes par pied – Vendanges vertes si nécessaire
- Récolte : semi-mécanique – Rendement en moyenne de 42 Hl par hectare
- Triple sélection : A la vigne, avec un tri sur table au chai puis avec sélection infrarouge pour la taille du raisin

II | La vinification

- Pré-fermentation à température froide **6°**, 5 jours macération
- Fermentation : 15 jours en moyenne, Température 20° - jusqu'à **28°** maximum 3-4 jours pour préserver la fraîcheur du fruit
- Piégeage manuel et remontage doux qui contribuent à une extraction tout en douceur
- Dernière période de cuvage pendant 10 jours supplémentaires à température fraîche

III | L'élevage

- L'élevage dure 16 mois
- Barriques de 225 litres - Forêts de l'Allier - CM
 - 30% Chêne neuf, donnant la complexité
 - 30% 2ème année, ajoutant une texture plus fine
 - 40% en cuve, pour préserver le fruit et la définition variétale
- Batonnâge régulier sur les lies fines et 2 soutirages par an
- Soutirage et embouteillage mi-juin

IV | La production

Seulement 28 000 bouteilles peuvent être produites sur cette échelle de qualité, délimitée par les capacités de notre sélection parcellaire.

V | Les millésimes

- **Millésime 2015** : 70% Merlot – 20% Cabernet Franc – 10% Cabernet Sauvignon
- **Millésime 2016**: 100% Merlot
- **Millésime 2017** : Nous n'avons pas produit de ce millésime dû à des raisons climatiques, le gel ayant sévi et causé deux tiers de pertes. Les volumes restants n'étant pas assez qualitatifs pour le respect de notre charte de qualité, nous avons décidé de ne pas en produire.

VI | Le nom

Clavis Orea qui signifie la clé d'or en latin, est un symbole d'accueil dans l'industrie hôtelière (concierge). Les clés d'or représentent également une qualité, un travail, et une passion. En effet, Lahcene Boutouba et Franck Jugelmann sont issus tous les deux de familles de restaurateurs. Ainsi, ils voulaient pouvoir rendre hommage à cet héritage du plaisir au travers de ce vin.

VII | La philosophie

Tout d'abord, nous ne croyons pas à des rendements très bas mais plus à l'équilibre et au respect de la nature en accord avec le millésime. La connaissance du terroir reste pour nous essentielle, cela nous permet une élaboration optimale en fonction du système écologique local. Cela favorise cet équilibre parfait, cette belle maturité, puis cette osmose entre l'acidité et l'alcool, tout en gardant un maximum de fruits en limitant à 60% l'élevage en barriques.

Clavis Orea Saint-Émilion Grand Cru s'inscrit dans la continuité et dans la cohérence à l'image d'un vin de qualité, au travers de son style. Dans le but de garder nos clients heureux, nous n'hésiterons pas à produire moins ou pas du tout si la qualité ne peut être garantie comme pour le millésime 2017. Il est possible que nous mettions en place un second vin si tel était le cas.

VIII | Le marché

L'objectif est de conduire à la qualité maximale dans ce segment de prix et de région pour obtenir le meilleur rapport qualité prix. La position du marché Saint-Émilion Grand Cru : prix aux distributeurs / importateurs : 60% des vins sont vendus à partir de la propriété à moins de 11€ (coopérative) prix départ cave professionnelle, seulement 30% sont entre 12-18€ et 10% sont entre 18-100€, ce qui représente une majorité de Grands Crus Classés, et Grands Crus de haute qualité et typicité. Ainsi **Clavis Orea Saint-Émilion Grand Cru** se situe à l'entrée du segment 12-18€ (départ cave).

IX | Notre histoire

Ils ont tous deux grandi dans des familles de restaurateurs. **Franck Jugelmann** a appris à cuisiner très jeune avec sa grand-mère avant de la suivre comme chef à leur restaurant. Le père de **Lahcene Boutouba** était aussi restaurateur mais il a préféré se tourner vers le vin. Les deux sont tombés amoureux du vin et se sont rencontrés tout en travaillant pour des châteaux prestigieux de St Emilion et Pomerol.

X | L'équipe



Franck Jugelmann est un autodidacte depuis près de 2 décennies. Il a travaillé comme oenologue et maître de chai pour un des 1er GCC de la rive gauche et dans un autre GCC sur Saint-Émilion et Pomerol... **Château Haut Brion, Mission Haut Brion, Fonplegade, Candale, L'Enclos**. Franck est aujourd'hui conseiller en oenologie pour les Châteaux des **Vignobles Rollet** de la rive droite. Il est également consultant partenaire pour **Clavis Orea Saint-Émilion Grand**

Cru qui est produit aux **Vignobles Rollet** pour Amphora Wine Management, et qui se présente comme sa première création après cette belle carrière.



Lahcene Boutouba a fait ses débuts au **Ritz Hôtel** Paris en tant que commis sommelier sous les ordres de M. **Georges Lepré** et **Jean-Michel Deluc**, puis il s'est rendu en Californie pour travailler chez **Maison Deutz Winery** et à Londres avec le groupe **Thienot Champagnes & Chateaux Ltd**, en tant que responsable grands comptes, participant activement à la sélection des vins. Il a également travaillé comme responsable export pour **Michel Rolland** et la **Rolland**

Collection, ainsi que pour les propriétés de M.Adams **Château Fonplegade GCC** et JL Thunevin **Château Valandraud 1er GCC**, pour finalement se lancer dans l'aventure avec Franck et créer **Clavis Orea Saint-Émilion Grand Cru**.

Clavis Orea Saint-Émilion Grand Cru

Lahcene Boutouba

Amphora Wine Management

1 Lieu dit Benitier,

St Laurent des Combes

Saint-Émilion 33330 France

Numéro de téléphone : **+ 33 (0) 6 25 23 65 32**

Linkedin : **Lahcene.Boutouba**

Site internet : <https://clavis-orea.com/>