

Le saviez-vous ? Si les anciennes carrières du Saint-Émilionnais ont en partie été reconverties en caves à vin, les bulles ont elles aussi envahi les souterrains dès la fin du XIX^{ème} siècle. Peu connus et pourtant fort appréciés des connaisseurs, ces effervescents dorment sous vos pieds par 12°C.

DES SOUTERRAINS

TOUJOURS EN

PLEINE EFFERVESCENCE

Did you know? While some of Saint-Émilion's former quarries have been converted into wine cellars, bubbles started invading the underground at the end of the 19th century. Little-known and yet very popular with connoisseurs, these bubbles sleep under your feet at 12 °C.



— © Les Cordeliers

Les caves historiques se situent sous la Tour du Roy

Lorsque vous toisez la Tour du Roy, érigée au cœur de la cité médiévale de Saint-Émilion, imaginez sous ses pieds des centaines de milliers de bouteilles de Crémant de Bordeaux, produites et conservées dans 2 kilomètres de galeries souterraines...

"Les souterrains étaient là avant la Tour, construite au XII^{ème} siècle sur une ancienne carrière, et jusqu'au XIX^{ème} siècle on pouvait passer de l'une à l'autre avant que ce ne soit grossièrement bouché" nous raconte Philippe Debesse, propriétaire des caves de la Tour du Roy – Mons-Maleret. Fondée en 1886, c'est la plus vieille maison de Crémants de Bordeaux. Des Crémants au pays des vins rouges ? **"Du mousseux, il s'en fait depuis toujours, partout en France, mais le XIX^{ème} siècle marque un tournant. D'abord, la Champagne se convertit à 100% et abandonne ses vins tranquilles. Cela devient alors une mode et la méthode dite champenoise de Dom Pérignon devient une sorte d'homologation.**

C'est aussi à cette époque que naissent les bulles modernes, telles que nous les connaissons, avec les travaux de Lavoisier puis de Pasteur sur les levures. C'est à partir de là que naissent les grandes maisons historiques. Avant, on bricolait...".

Et au XIX^{ème} siècle, les pétillants de la Jurisdiction trouvent un terrain propice à leur élaboration et conservation : percé de kilomètres de galeries, le ventre de Saint-Émilion commence à être abandonné des carriers et offre des caves naturelles aux producteurs. **"Les anciennes carrières n'ont pas été creusées pour ça, et pourtant, avec leur température constante à 12°C et leur taux d'hydrométrie (la pierre calcaire garde l'eau de pluie pour assurer un taux d'humidité constant) elles devinrent des caves idéales pour la prise de mousse !"**

When you gaze on the Tour du Roy, which stands in the mediaeval city of Saint-Émilion, imagine under its feet hundreds of thousands of bottles of Crémants de Bordeaux, produced and stored in 2 kilometres of underground tunnels...

"The underground passageways were there before the Tower, which was built in the 12th century on an old quarry, and until the 19th century you could walk between them before they got blocked up" Philippe Debesse, owner of Les Caves de la Tour du Roy – Mons-Maleret, tells us. Founded in 1886, it is the oldest Crémants de Bordeaux house. Crémants in red wine country? **"Sparkling wine's always been made everywhere in France, but the 19th century marked a real turning point. First of all, Champagne converted 100% and abandoned its still wines. It then became a fashion and Dom Pérignon's "champagne" method became a sort of approval. This was also the period when modern bubbles as we know them were born, with the work by Lavoisier then Pasteur on yeast. The great historical houses started to be born from this point. Before, you just made it up as you went along..."**

In the 19th century, the Jurisdiction's sparkling wines found land that was favourable to their production and storage: punctuated by kilometres of underground tunnels, the stomach of Saint-Émilion started to be abandoned by quarrymen and offered natural cellars to producers. **"The old quarries weren't dug out for that, and yet thanks to their constant temperature of 12°C and their hydrometry rate (limestone holds onto rain water to ensure a constant humidity rate) they became the ideal cellars for producing sparkling wines!"**

Des carrières aux mille histoires

Lorsque l'on visite (sur demande) le labyrinthe souterrain de la Tour du Roy, on imagine la pénibilité des vigneronns de l'époque travaillant sans eau courante et avec une eau du puits sans pression pour nettoyer les bouteilles à la main. Un quotidien sans électricité non plus où il fallait se repérer et tourner les bouteilles une à une sans se tromper. **"Il y a 130 ans, ils étaient sans doute 10 fois plus nombreux pour produire 10 fois moins. L'arrivée de l'électricité pendant les années 1910 dans les caves a dû être une bénédiction".**

Peu de choses ont changé depuis. Si ce n'est la mécanisation de certaines étapes de production que le gendre de Philippe nous montre avec fierté. Mais pour beaucoup, le remuage quotidien des bouteilles se fait encore à la main. Toumage – manuel ou automatique –, embouteillage, dosage, étiquetage... la visite en sous-sol passionne et offre à voir tout le processus d'élaboration. Mais c'est aussi l'histoire de la Jurisdiction qui se dévoile çà et là au détour du labyrinthe de pierre : des graffitis de révolutionnaires vieux de 200 ans, des anciennes maisons troglodytes rebouchées, des galeries abandonnées où reste encore un vieux chariot de carriers. La famille Debesse tient à le conserver pour "raconter" son histoire aux visiteurs.

When you visit (by request) the underground maze at the Tour du Roy, you can imagine just how tough things were for the winegrowers of the time who had to work without running water and with unpressurised well water to clean the bottles by hand. They didn't have electricity for their day-to-day tasks either, where they had to find their way around and turn the bottles one by one without making any mistakes. **"130 years ago, there were without doubt 10 times more of them producing 10 times less. The arrival of electricity in the cellars in the 1910s must have been a blessing."**

Little has changed since then, other than certain production steps which have been mechanised and which Philippe's son-in-law proudly shows us. But many of them are still turning their bottles by hand every day. Turning - manual or automatic -, bottling, dosing, labelling and so on, the underground tour is fascinating and lets you see the whole production process. But it is also the entire history of the Jurisdiction which is revealed as the maze wends its way: 200-year old revolutionary graffiti, old troglodyte homes that have been blocked up and abandoned tunnels where an old quarryman's trolley still stands. The Debesse family wants to preserve it to "tell" its story to visitors.

**Conserver
pour raconter
son histoire.**



La famille Lateyron, vignerons et carriers

À Montagne, Jean Abel Lateyron, arrière grand-père de l'actuel propriétaire du Château Tour Calon, était viticulteur et carrier. **"Nous avons donc creusé nous-mêmes nos caves, mais à la base pour construire des bâtiments alentours"**. Une double activité qui a perduré, puisque son grand-père faisait du compactage de châble. La pierre extraite du Château a servi notamment à la construction du Lycée Agricole de Libourne ou encore de certains trottoirs reliant Montagne à Libourne.

L'arrivée des bulles ? **"Mon arrière grand-père avait commencé à tester des "prises de mousse"* sur les vins mais dans une autre propriété, en Saint-Georges-Saint-Émilion. Mais en poursuivant ses activités de carrier, il réalise que le meilleur abri naturel pour ses pétillants est chez lui !"** 1,8 kilomètres de carrières souterraines dorment sous la propriété. 500 000 bouteilles de crémants en sortent. Pour Lionel Lateyron, ces caves de calcaire sont synonymes de **"qualité de la bulle"**. Il a d'ailleurs proposé à l'INAO que l'amplitude thermique constante inférieure à 16°C rejoigne le cahier des charges des Crémants de Bordeaux.

1.8 km de carrières dorment sous la propriété.

Une qualité qu'il s'agit de préserver coûte que coûte car aujourd'hui encore, la manipulation en galerie est difficile. La construction de cubes bétonnés rendrait tournage et stockage bien plus faciles : **"dans les caves souterraines, on ne peut pas autant empiler les caisses, la distance de transport et le temps de tournage sont donc rallongés. Mais c'est notre spécificité, notre histoire"**.

*Ajout de sucre et de levure dans le vin pour le rendre effervescent, un peu comme pour faire lever du pain. *Sugar and yeast are added to the wine to make it sparkle, a little like to raise bread



© Les Cordeliers

In Montagne, Jean Abel Lateyron, the great-grandfather of the current owner of the Château Tour Calon, was a winegrower and quarryman. **"We dug out our cellars ourselves, but originally it was to construct the surrounding buildings."** This dual activity has lasted to this day, since his grandfather used to crush stone to make powder for cement. The stone which was extracted from the Château was used in particular to build the Lycée Agricole in Libourne and some paths between Montagne and Libourne.

When did the bubbles arrive? **"My great-grandfather had started testing 'sparkling' on the wines, but at another property, in Saint-Georges-Saint-Émilion. But as he continued to work as a quarryman, he realised that the best natural shelter for his sparkling wines was at home!"** 1.8 kilometres of underground quarries sleep under the property. 500 000 bottles of crémants and naturally sparkling wines are produced from them. Lionel Lateyron feels that these cellars are synonymous with **"quality bubbles"**. He has also suggested to the INAO that the constant thermal range of under 16 °C be added to the specifications for Crémants de Bordeaux.

This quality must be preserved come what may, as working in the tunnels is still tough. Constructing concrete blocks would make turning and storage much easier. **"Because you can't stack up the boxes in the underground tunnels, transport distances and turning times are longer. But it's what makes us special, it's our history."**



© Les Cordeliers

Un vin dans l'air du temps, dont Saint- Émilion peut être fier !

Philippe Debesse et Lionel Lateyron constatent de concert un nouvel engouement des consommateurs pour les effervescents. **"La France découvre qu'il y a de jolies choses à boire dans les moments festifs en dehors des Champagnes..."** déclare Lionel. Un brin désabusé toutefois de reconnaître que cette nouvelle est en grande partie due aux grandes campagnes de communication des Prosecco.

"Saint-Émilion, et le Bordelais en général, peut être fière de ses Crémants. C'est une A.O.C méconnue au pays des vins rouges, encore plus que les Crémants d'Alsace pourtant nés dans les années 70 seulement. Mais les connaisseurs commencent à venir spécifiquement pour apprécier nos bulles qui couvent en galeries".

Both Philippe Debesse and Lionel Lateyron are seeing a new thirst for sparkling wines from consumers. **"France is discovering that there are nice things to drink on special occasions apart from Champagnes..."** says Lionel. However, he is slightly sad to have to recognise that this new trend is due in large part to the major advertising campaigns for Prosecco. **"Saint-Émilion, and the Bordeaux region in general, should be proud of its Crémants. It's an A.O.C which is not very well known in the land of red wine, even less than the Crémants d'Alsace which were only invented in the 1970s. But connoisseurs are starting to come specifically to taste our bubbles which are developing in the tunnels."**

**Être fière de
ses Crémants.**

Le patrimoine réinventé aux Cordeliers

C'est sans doute le Crémant le plus connu de Saint-Émilion, notoriétés historique et touristique obligent... Ses ruines blondes à ciel ouvert offrent un cadre de dégustation champêtre atypique et hors-du-temps. En 2019, l'ancienne église désacralisée est totalement rénovée. À nouveau "chapeauté d'un toit", s'y côtoient désormais vitraux modernes, néons ronds comme des bulles et pierre millénaire dans les 350m² de la nouvelle boutique. Une entrée fracassante dans le XXI^{ème} siècle, pour un monument religieux bâti au XIV^{ème} siècle par les moines franciscains de la cité (voir p.40).

Se réinventer, telle est la philosophie des propriétaires pour promouvoir les Crémants, sans jamais trahir l'ADN de la cité médiévale. **"Notre Crémant s'inscrit dans une histoire que nous souhaitons faire perdurer et que nous expliquons à nos visiteurs lors des visites guidées"** nous explique Stanislas Cattiau, directeur général des Cordeliers. Un restaurant a ouvert l'an passé et une expérience de visite à 360° est proposée aux visiteurs, de la vigne aux souterrains. Le clou de la visite reste évidemment la cave. Depuis 1892, à 20 mètres sous le sol et dans le noir complet – "les rayons du soleil sont néfastes pour l'élevage" nous rappelle Stanislas Cattiau – sont vieilles et conservées les bulles des Cordeliers. **"Les moines avaient déjà leurs chais et caves dans le cloître, mais il faudra attendre le XIX^{ème} et l'abandon des carrières pour y voir une opportunité pour la nouvelle mode des effervescents"**. Avec 3 kilomètres de galeries, les Cordeliers jouissent de la plus grande cave souterraine du Saint-Émilionnais.

Le vieillissement des Crémants aux Cordeliers est de 3 à 8 ans, un temps plus long que ses homologues mousseux. Une gamme "vintage" millésimée est toujours produite sur place et a obtenu la plus haute distinction du guide Hachette des Vins en 2018 avec 3 étoiles et un coup de cœur : une première pour l'AOC ! Preuve, s'il en faut, que les effervescents made in Saint-Émilion n'ont pas à rougir de leurs homologues...

It is without doubt the best known Crémant in Saint-Émilion, thanks to its historical and tourism-based reputation... Its blond, open ruins provide an unusual and timeless rural setting for tasting. In 2019, the old deconsecrated church was completely renovated. Once again "capped with a roof", modern stained glass windows and round neon lights interplay like bubbles and thousand-year-old stone in the 350m² of the new shop. This is a stunning entrance into the 21st century for a religious monument which was built in the 14th century by the city's Franciscan monks (see p.40).

Reinvention is the owners' philosophy to promote the Crémants, without betraying the mediaeval city's DNA. **"Our Crémant is part of a history that we want to see continue and which we explain to our visitors during guided tours"**, Stanislas Cattiau, the chief executive of Les Cordeliers explains to us. A restaurant was opened last year and a 360° visitors' experience is available, from the vines to underground.

La nouvelle mode des effervescents.

The highlight of the tour is of course the cellar. Since 1892, the sparkling wines at Les Cordeliers have been aged and stored 20 metres under ground and in complete darkness – "sunlight's bad for growing" Stanislas Cattiau reminds us. **"The monks already had their wineries and cellars in the cloister, but it took until the 19th century and the abandonment of the quarries to see an opportunity for the new fashion for sparkling wines."** With 3 kilometres of tunnels, Les Cordeliers have the largest underground cellar in the whole Saint-Émilion region.

The Crémants are aged for 3 to 8 years, longer than their sparkling counterparts. A "vintage" range is still produced on site and won the highest distinction from the Hachette des Vins guide in 2018 with 3 stars and a favourite rating: a first for the AOC! Proof, if it were necessary, that made in Saint-Émilion sparkling wines have no need to envy their competition...

À USAGE DES
Petit lexique

NON-INITIÉS

EFFERVESCENTS, CRÉMANTS, PÉTILLANTS, MOUSSEUX... QUELLE EST LA VÉRITABLE IDENTITÉ DES BULLES DU SAINT-ÉMILIONNAIS ?

SPARKLING, CRÉMANT, AND OTHER STRANGE TERMS: WHAT IS THE TRUE IDENTITY OF THE JURISDICTION'S BUBBLES?

• L'AOC "**Crémant de Bordeaux**" regroupe les effervescents réalisés selon la méthode dite champenoise (celle du célèbre moine bénédictin Don Pérignon). Ils existent à Saint-Émilion depuis la fin du XIX^{ème} siècle, mais l'AOC ne prend ce nom officiel qu'en 1990.

• The "**Crémant de Bordeaux**" AOC contains the sparkling wines produced according to the "Champaign Area" method. They have existed in Saint-Émilion since the end of the 19th century, but the AOC only took on this official name in 1990. There are seven wines called Crémants in France.

• Il y a sept appellations Crémants en France. Pourquoi "**Crémant**" ? Car un bon effervescent forme une légère couche à l'aspect de "**crème**" dans le verre.

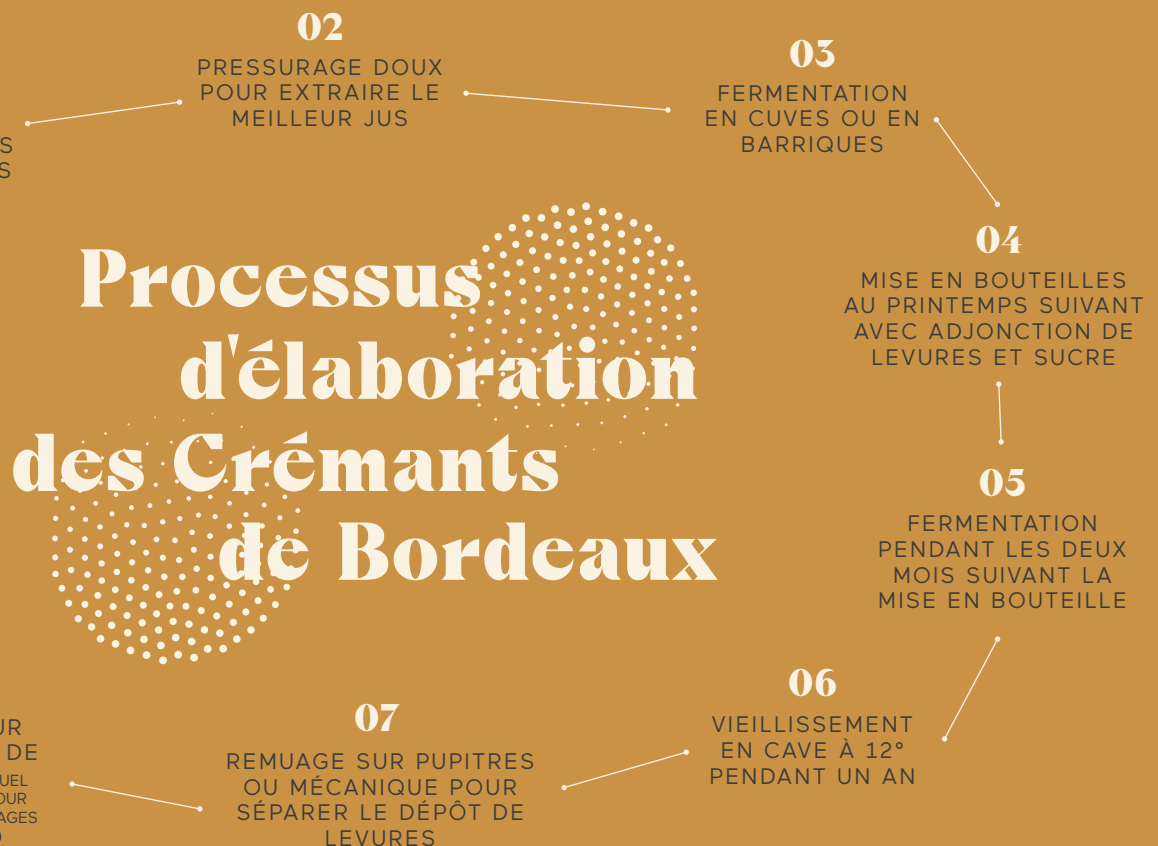
• There are seven wines called Crémants in France. Why "**Crémant**"? This is because a good sparkling wine forms a slight layer with a "**creamy**" appearance in the glass.

• L'appellation technique est "**mousseux**", nom donné avant l'arrivée des AOC. Mais le terme, galvaudé, n'est utilisé qu'à la douane par les producteurs ! Les douanes, elles, ne connaissent en effet que 2 mots : "**vins tranquilles**" et "**mousseux**" car leur stockage est différent.

• The technical name is "**mousseux**", a name which was given before the AOCs arrived. But this misused term is really only used at customs by producers! Customs officials actually only recognise two terms: "**still wines**" and "**mousseux**" because they are stored differently.

• On appelle "effervescents naturels" ou "pét'nat" les bulles produites en dehors de la méthode traditionnelle, qui ne peuvent prétendre à l'AOC "Crémant de Bordeaux". Cette **méthode ancestrale** se limite à une seule fermentation.

• The sparkling wines which are not produced according to the traditional method, and so which cannot claim the title of "Crémant de Bordeaux" AOC, are called "naturally sparkling" or "pet'nat" in French. This **centuries-old method** is limited to a single fermentation.



Manual grape harvesting > Gentle pressing to extract the best juice > Fermentation in vats or barrels > Bottled the following spring with addition of yeast and sugar > Fermentation during the two months following bottling > Ageing in a cellar at 12° for one year > Turning on desks or mechanically to separate the yeast deposit > Disgorging to expel the yeast deposit and possible addition of a liquor to carry out the different dosages (crude, dry, semi-dry, sweet) > Corking, wiring and wrapping > Sale to amateurs of good bubbles