



CHÂTEAU

Croix de Labrie

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

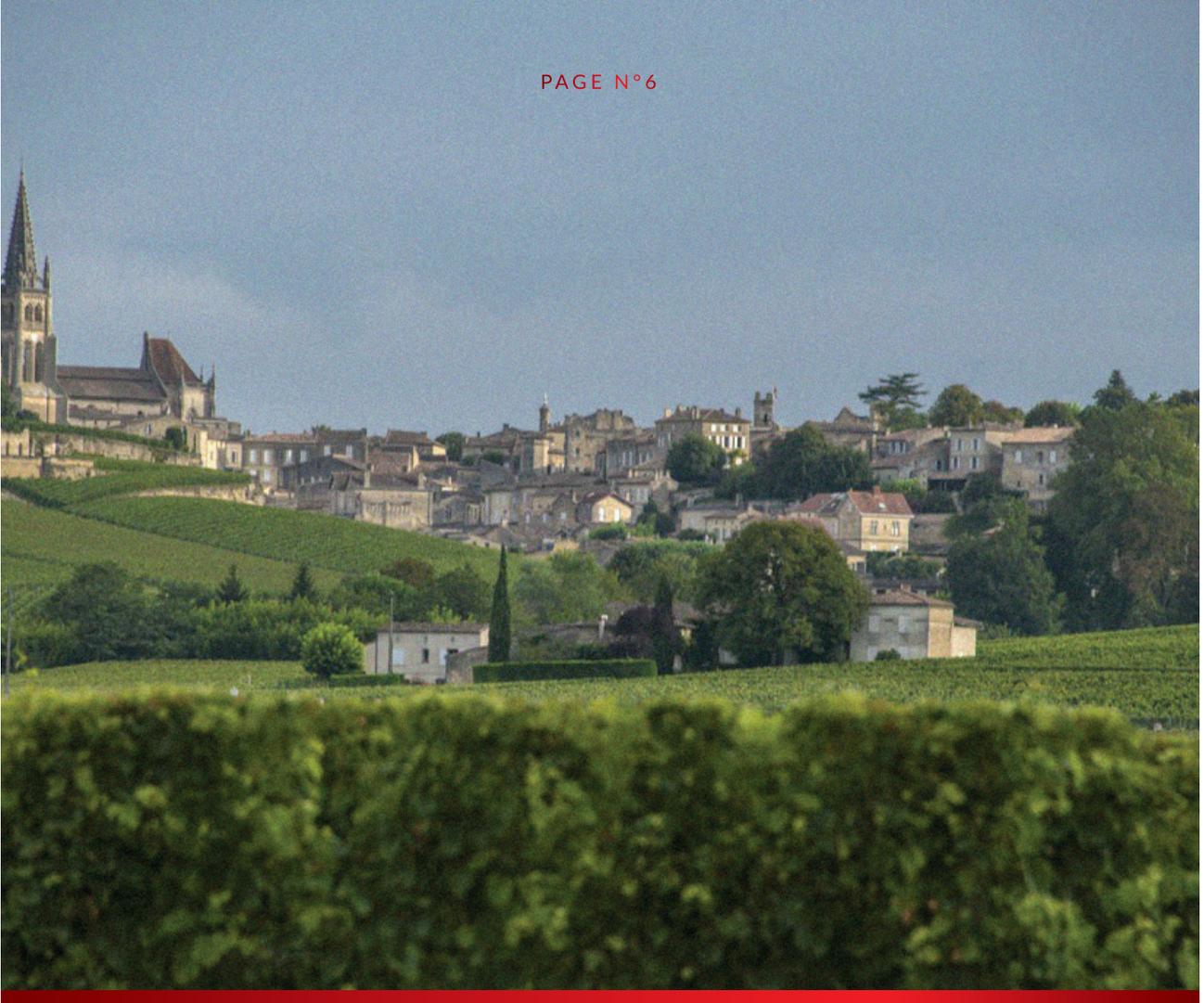
Dossier de Presse



SOMMAIRE

—

• PRÉSENTATION DU DOMAINE	6
• UNE APPROCHE GUIDÉE PAR LA LOGIQUE DE TERROIR	8
• INTERVIEW D'AXELLE COURDURIÉ	10
• FICHES TECHNIQUES COMMENTAIRES ET NOTES DE DÉGUSTATION	
Château Croix de Labrie	12
Chapelle de Labrie	18
Les Hauts de Croix de Labrie	20



GRAND CRU & VIGNOBLE JARDIN

*Au cœur de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, les micro-parcelles du **Château Croix de Labrie** forment une superficie de 3,5 hectares. Des vignes travaillées en agriculture raisonnée dont sont issus trois grands vins.*

Joyau du domaine, le Château Croix de Labrie Saint Emilion Grand Cru naît des parcelles du terroir de Badon, à côté de Pavie, et du haut de Saint-Christophe des Bardes, juste à côté du chai (datant de 1687). Un vin dominé par les Merlots, comme le sont les plus grands classés. Classé en Grand Cru, Château Croix de Labrie est de ceux-là, peut-être le plus grand des petits domaines les plus prestigieux et des plus rares.

Chapelle de Labrie provient quant à lui des parcelles de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, à côté de la première parcelle de Valandraud, où le cabernet franc se mêle au merlot majoritaire.

Mêmes cépages pour les parcelles proches de Libourne dont est issue la production des Hauts de Croix de Labrie, sur les jeunes vignes du domaine.

Vigneronne et propriétaire, Axelle Courdurié travaille le vignoble de la taille à la vendange, et de la vinification à l'élevage. Son époux, Pierre, est un « globe wine trotter » qui sillonne le monde depuis quinze ans pour mettre en avant les vins de ses partenaires. Il accompagne Axelle à la production et aime à dire que leur domaine est conduit à la manière des petits domaines de Bourgogne, en poussant au plus loin la logique de terroir.

Avec une densité de plantation de 6 000 pieds par hectare et une recherche de la maturité parfaite du raisin, le rendement de ce vignoble-jardin se limite à quelque 34 hectolitres par hectare pour un rendement autorisé de 50 hectolitres dans l'appellation. Ici, les maîtres-mots sont le soin, l'attention, la douceur. Soins apportés en amont pour renforcer la vigne, avec des sols labourés au cheval, une

taille méticuleuse des pieds selon la méthode Poussard avec deux astes, un ébourgeonnage et un épamprage manuel pour contrôler leur vigueur. Une attention de tous les instants aussi, avec un effeuillage sur gros pois côté soleil levant, une vendange en vert, un effeuillage côté soleil couchant pour une meilleure maturation des baies.

de jus et d'être strict sur la sélection. Le pigeage, deux à trois fois par jour, est fait manuellement, pour oxygéner le moût en douceur et permettre une libération des arômes dans toute leur complexité. **Les pré-fermentations** se font à froid, autour de trois degrés, pendant quatre jours, avant de remonter peu à peu les températures. La fermentation

*“ Nous voulons que nos vins reflètent les terroirs qui les ont produits.
Nous voulons aussi qu'ils nous ressemblent. ”*

De la douceur enfin à toutes les étapes du travail, avec des vendanges manuelles, en petites cagettes, pour ne pas abîmer les raisins. Plusieurs passages par rang sont effectués afin de ne ramasser que les raisins mûrs.

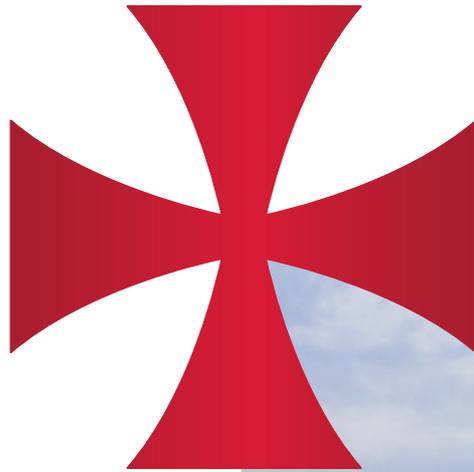
Après leur passage sur une table vibrante, les raisins sont de nouveau triés manuellement et amenés par gravité dans de petites cuves avec contrôle de températures, le tout de manière à réduire autant que possible les interventions pour ne pas abîmer le raisin.

La vinification s'effectue dans des contenants adaptés à la taille des parcelles afin de travailler de petites quantités

malolactique est quant à elle réalisée en **barriques neuves de chêne français** et de **chauffe moyenne longue**.

L'élevage se poursuit alors pendant 18 mois minimum pour Château Croix de Labrie et Chapelle de Labrie, et environ 14 mois pour Les Hauts de Croix de Labrie. Quand vient le moment de **l'assemblage**, Axelle et Pierre Courdurié travaillent en collaboration avec l'équipe de Michel Rolland. Une aide précieuse même si le couple de vigneron tient à se réserver la décision finale : “ Nous voulons que nos vins reflètent les terroirs qui les ont produits. Nous voulons aussi qu'ils nous ressemblent. ”





RENCONTRE ENTRE UN TERROIR & UN COUPLE D'AMOUREUX DU VIN

“ Un tout petit domaine et des identités de terroirs vraiment marquées, voilà ce qui a fait notre coup de cœur pour Croix de Labrie !”

Lorsqu'ils reprennent le domaine en 2013, Axelle et Pierre Courdurié sont immédiatement convaincus du potentiel de cette mosaïque de parcelles au cœur de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru. C'est là qu'ils vont enfin pouvoir concrétiser leur passion pour le vin. Et changer de vie.

Quand ils se rencontrent, en 1994 dans l'Etat de Washington, Axelle vinifie à la Columbia Winery, Pierre, lui, travaille dans la distribution du vin. De retour en terre bordelaise, Axelle imagine que sa belle expérience, doublée d'une pratique courante de l'anglais, suffira amplement à la poursuite de sa carrière. Las ! A Bordeaux, dans le courant des années 90, les femmes ne sont pas les bienvenues dans le milieu du vin, quel que soit leur domaine d'expertise.

Elle change donc de voie pour une carrière dans un grand groupe français de matériaux de construction. Une carrière trépidante mais sans saveur. Et qui prend fin quand l'envie de se retrousser les manches pour construire un projet qui lui ressemble vraiment se mue en nécessité vitale.





“Connaissant bien le monde du vin, nous cherchions un domaine à taille humaine avec l’envie de nous lancer dans une aventure familiale. Nous voulions aussi de jolis terroirs, c’est ce qui nous intéressait en tout premier lieu” se souvient Pierre.

Le Château Croix de Labrie sortait du lot. Sans doute parce qu’il fait partie de ces domaines à l’origine des « vins de garage », expression qui désigne avec humour et précision les très grands vins de Saint-Émilion produits en toute petite quantité dans un garage au lieu d’un chai... et qui laissent la part belle aux potentialités du terroir.



UN TRAVAIL D’ORFÈVRE TOUT AU LONG DE L’ANNÉE

« Ce potentiel nous a motivés pour aller encore plus loin, en étant encore plus précis dans l’expression de chacun de nos terroirs », complète Axelle, « d’ailleurs, si l’on goûte un Château Croix de Labrie et un Chapelle de Labrie sur un même millésime, ce sont vraiment deux expressions aromatiques différentes. Ce n’est pas du tout une question de premier et de deuxième vin. »

Une précision, un raffinement même, qui relèvent du travail d’orfèvre mené 365 jours par an par Axelle, de l’observation attentive de chaque pied pendant la taille, au travail avec le calendrier lunaire, en passant par un pigeage manuel et délicat. Autant d’étapes conduites avec minutie, sans abîmer le raisin. Une approche tranquille, paisible, que la vigneronne mène de bout en bout, avouant éprouver le plus grand mal à déléguer. « Nous sommes un petit domaine, je vis cela comme si je devais déléguer l’éducation de notre fille à quelqu’un d’autre.

Cet excès est l’autre versant de ma passion. »



“ L’EXCELLENCE, C’EST DÉSIRER LA PERFECTION, MÊME SI ELLE EST INACCESSIBLE ”

Axelle Courdurié vit toute l’année au rythme de la vigne et du vin. Elle aime profondément la nature, en respecte les produits, et fait preuve d’une exigence rare envers elle-même. Questions à une vigneronne enthousiaste et opiniâtre.

Conduire un domaine en lutte raisonnée, qu’est-ce que cela recouvre à Croix de Labrie ?

C’est viser le « zéro traitement chimique ». Par respect pour le consommateur bien sûr, mais aussi pour la santé des voisins, et pour la mienne puisque je passe toute l’année au contact de la vigne. Et je ne perds

jamais de vue que la nature nous rend ce qu’on lui donne. Le seul traitement que nous nous autorisons concerne le mildiou. C’est un recours ultime quand il s’agit de sauver la vendange. Avec moins de quatre hectares de vigne, c’est pour nous une nécessité économique. Pour l’heure, nous sommes donc en lutte raisonnée, sans label, mais avec l’idée de passer en bio un jour. En travaillant bien les sols, en apportant un soin régulier et méticuleux à la vigne, on peut se passer des traitements chimiques.

Comment travaillez-vous les sols ?

On griffe, on laboure, on décaillonne... ce qui nous évite d’utiliser des herbicides. En plus d’être plus respectueux de la nature, je pense que cela se ressent dans le vin, c’est même une certitude. Les vins sont plus précis, plus tendus, on est davantage sur le fruit. Autant que possible, nous labourons au cheval. Cela permet d’obtenir une structure de sol idéale sur toute l’année, et c’est un moment très agréable qui crée du lien social : les gens sur la route s’arrêtent pour regarder, les anciens viennent nous parler...



Vous apportez un soin particulier à la taille.

Pouvez-vous expliquer cette étape ?

La taille, c'est capital, je ne peux pas la déléguer. J'ai besoin d'un mois et demi pour la totalité du domaine, et je préfère m'en occuper pour être sûre que ce soit bien fait. S'il y a une erreur, je ne peux m'en prendre qu'à moi-même. Cette étape a des conséquences considérables. Il faut bien comprendre que tailler, c'est réfléchir à ce que l'on veut faire avec le fruit de l'année, mais c'est aussi anticiper la récolte de l'année suivante. Et chaque pied est unique. Même s'il a été planté la même année et dans la même parcelle que les autres, son vécu est différent. Un bon vin, ça commence par la taille, par l'observation.

Quelle est votre technique ?

Je fais une taille à la Poussard avec deux astes. Pour que le pied ne s'épuise pas, qu'il continue à donner de jolis fruits, je raccourcis les bois, je rabaisse la hauteur des pieds, je taille les bois malades. En plus de l'approche qualitative, pour avoir des pieds bien dessinés et qui donneront des raisins de haute qualité, c'est également une opération curative. Et je n'ébourgeonne pas à la taille, seulement à la troisième feuille. De sorte que si l'on a des bourgeons qui ne débourent pas, on peut quand même en sélectionner

quatre par aste. Je fais ça en mai, et à la main bien sûr, en même temps que l'épamprage de tête.

Epamprage qui a aussi une incidence sur la qualité du raisin...

Oui, tout comme l'échardage. C'est toujours la même logique qui consiste à limiter tout ce qui va fatiguer le pied et diminuer la qualité du raisin en termes de sucre et d'anthocyanes. Je fais sauter avec le doigt toutes ces petites pousses qui ne donneront que de la feuille et pas de fruit. Plus tard, quand la grappe est formée, nous faisons un effeuillage sur gros pois, soleil levant, pour que la peau du raisin s'habitue au soleil, qu'elle se tanne, s'épaississe, de sorte qu'elle soit bien préparée quand arrivent les grosses chaleurs.

Les dernières étapes sont, début août, les vendanges en vert, pour permettre une meilleure maturation des raisins restants et aussi éviter les maladies, et enfin, fin août, nous effeuillons soleil couchant.

Toutes ces étapes en amont des vendanges et de la vinification sont fondamentales pour ne rien laisser au hasard. Pour notre vin, je vise l'excellence, et je m'impose une grande rigueur. C'est prenant et passionnant.

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

92% MERLOT • 8% CABERNET-SAUVIGNON

Parmi les plus beaux terroirs de Saint-Emilion, les parcelles du Château Croix de Labrie sont situées sur Badon (bas de la côte Pavie) et sur le haut de Saint-Christophe des Bardes.

Le terroir de Badon est composé de sable brun calcaire et d'argile, sur crasses de fer, avec un sous-sol argilo-calcaire. Un terroir drainant qui amène de la finesse. Celui de Saint Christophe-des-Bardes se caractérise par un sol argilo-calcaire à astéries apportant complexité et densité.

Rares et uniques, les vins de Château Croix de Labrie sont riches, denses, très fruités, avec une maturité parfaite des raisins. Dotés d'une robe profonde, élégante, avec beaucoup de finesse, les vins dans leur jeunesse expriment fraîcheur, puissance et équilibre. Ils ont par ailleurs une capacité de garde de plus de 15 ans.



- ✦ **DENSITÉ DE PLANTATION** : 6 000 pieds /ha.
- ✦ **RENDEMENT** : 34 hl / ha.
- ✦ **MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE** : 45 ans.
- ✦ **VENDANGES** : Manuelles, transport du raisin en cagettes. Plusieurs passages par rang. Réception gravitaire en petites cuves avec contrôle des températures.
- ✦ **SÉLECTION** : Érafloir, table de tri vibrante, puis tri manuel.
- ✦ **MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE** : A froid, environ 3° pendant 4 jours.
- ✦ **VINIFICATION** : Parcelleaire. Respect de paliers de températures, pas plus de 26°. Pigeage manuel.
- ✦ **TRANSFORMATION MALOLACTIQUE** : En barriques neuves de chêne français et de chauffe moyenne longue.
- ✦ **ELEVAGE EN BARRIQUES** : Barriques neuves, 18 mois minimum.
- ✦ **PRODUCTION** : Entre 8 000 et 9 000 bouteilles.

“Château Croix de Labrie se goute admirablement bien et a encore un avenir rempli de savoureuses promesses...”

LA PRESSE

● **THOMAS BOXBERGER : MILLÉSIME 2016 «PARMI LES 13 MEILLEURS DE ST-EMILION!»**

> **Château Croix de Labrie : 95-97 points.** «Axelle et Pierre Courdurié continuent leurs progrès dans le petit domaine Croix de Labrie. Cette année, c'est l'un des 13 meilleurs vins de Saint Emilion! Croix de Labrie a été récoltée du 2 au 16 octobre et se compose de 92% de Merlot et 8% de Cabernet Sauvignon, 20% ont été fermentés dans de nouveaux futs de 500 litres, le reste dans des petites cuves d'un maximum de 26 ° C, le vieillissement a lieu dans 100% barriques neuves. Couleur noire solide. Un bouquet large et profond avec une énorme plénitude, des arômes de fruits mûrs, une grande douceur avec une note de tête de liqueur dans le nez et un composant frais et croquant de baies rouges, de fines senteurs de bois, une odeur très intense. Largement répandu en bouche, avec une sensation de bouche très naturelle et corps plein, il éclate une structure chocolat-cerise profonde, avec une acidité fine et une bonne tension, ainsi que des tanins longs polis et longs. Arôme long et doux avec pouvoir et richesse en viande, très épicé et puissant. Malgré son volume et sa texture crémeuse, il est léger et élégant en même temps. Un Croix de Labrie impressionnant et profond avec une délicatesse féminine et des saveurs intenses inspirées des fruits.»

● **THE WINE PATRIOT : MILLÉSIME 2016 «+ 3 CAISSE DE 6 DES BELLES RÉUSSITES»**

96 + points. «Violette, cerise noire, groseille, épices, attaque fraîche, bouche équilibrée, crémeuse et soyeuse, finale élégante et persistante, retro-olfaction myrtille, violette et réglisse.»

● **RENÉ GABRIEL : MILLÉSIME 2016 « TEXTURE CRÉMEUSE »**

96 points - 18/20. «Intense, large, bouquet doux, mûres, cerises noires, crème de caramel, chocolat, moka. Bouche concentrée et puissante avec des fruits sucrés, luxuriants, dense, crémeuse, beaucoup de tanin, riche, aromatiques sucrés, finition longue.»

● **YVES BECK : MILLÉSIME 2016 « FINESSE »**

95-96 points. «Pourpre profond. Bouquet complexe, filigrane révélant des notes de griottes, myrtilles, réglisse et lard fumé. A l'aération, je révèle des notes de poivre et une belle touche minérale avec de la craie. Mise en bouche élégante, fruitée et rafraichissante. Le corps est compact, crémeux et équilibré. Les tannins se révèlent lentement, présentent un grain très fin et sont en symbioses avec la structure. Cette dernière soutient idéalement le fruit, jusqu'en finale. Beaucoup de finesse et de persistance en finale.»

● **ALEXANDRE MA : MILLÉSIME 2016 «MAGNIFIQUE»**

95-96 points. « Belle apparence pourpre, le nez est riche, complexe mais incroyablement frais et élégant, qui présente des fruits noirs, du chocolat noir et des fleurs rouges comme la violette. Le palais est délicieux et gourmet avec des tanins fortement concentrés ayant une excellente texture crémeuse. La finition est extrêmement longue avec de la fraîcheur, des tanins de haute qualité et une concentration parfaite.»

● **JEAN-MARC QUARIN : MILLÉSIME 2016 «LE MEILLEUR JAMAIS FAIT»**

95 points - 17,5/20. «Le meilleur jamais fait. Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité de type mûr, avec une touche de cerise, d'épices, de violette. Particulièrement appétant. Bouche ample et charnue à l'attaque, se développant savoureuse sur un toucher noble et un corps sans cesse moelleux. Grande finale savoureuse et complexe. Un délice à la tannicité élégante. Bravo ! 90 % de merlot lui donne une forte note plaisir plus 10 % cabernet sauvignon.»

● **JANCIS ROBINSON : MILLÉSIME 2016 «TRÈS GRANDE RÉUSSITE»**

95 points - 17,5/20. «Profond, couleur foncé. Couleur juste parfaite. Nez intense et très expressif. Très mûr et délicieux mais avec de l'énergie. Des trucs géniaux! Vraiment très accompli. De toute évidence, très soigneusement fabriqué - essence de l'appellation avec un caractère de fruits séchés mais pas trop et beaucoup de rondeur. Des masses de tanins presque complètement cachées par le fruit dramatique mais précis. Très grande réussite. Drink 2025 - 2042.»

● **JAMES SUCKLING : MILLÉSIME 2016 «IMPRESSIONNANT»**

94-95 points. «La profondeur et la richesse ici sont impressionnantes, mais cela reste vif et brillant. Du corps moyen à complet, des tanins doux et soyeux et une finition savoureuse. Énergique. Un hectare de presque tous merlot avec une touche de cabernet sauvignon».

● **JEFF LEVE: MILLÉSIME 2016 «FLORAL ET ÉLÉGANT»**

94-96 points. «Très floral, avec de la truffe, de la réglisse, du cacao, de la cerise noire, de la fumée et des notes de prune. Le vin texturé souple, poli et souple mélange la fraîcheur avec des fruits juteux, mûrs et doux. Le vin est composé d'un mélange de 92% de Merlot et 8% de Cabernet Sauvignon, atteignant 14,5% d'alcool avec un pH de 3,49.»

● **BETTANE & DESSEAUVE : MILLÉSIME 2016 «FRAÎCHEUR»**

92 points. «Tannin juteux et enrobant, on aime le charnu de la bouche et la profondeur épicée. On est dans un style crooner avec une fraîcheur qui agrémente parfaitement la finale.»

● **WINE ADVOCATE : MILLÉSIME 2016 « FRUITS NOIRS, TOUCHES DE FLEURS SÉCHÉES »**

92 points. «Château Croix de Labrie 2016 provient de vignes sur la pente de Pavie sur des sols en argile et en craie, plus une veine de schiste. C'est un assemblage de 92% de Merlot et 8% de Cabernet Sauvignon de 100 ans, de 2,5 hectares au total. Un cinquième de la culture est fermentée en barriques de 500 litres. Il s'agit de 14,39% d'alcool et d'une IPT de 71. Il est mûri dans 100% de chêne neuf (avec aussi des barriques de 500 litres). Il a un bouquet simple avec de beaux fruits noirs, des touches de fleurs pressées, juste un soupçon de vanille. Le palais est moyennement corsé avec une légère adhérence sur l'entrée, des fruits noirs tachés de tabac. Il y a un bon niveau d'acidité ici, assez structuré mais avec une fin légèrement abrupte. Il devrait se développer un peu pendant son élevage et il s'est réellement amélioré quand je suis retourné au verre après 40 minutes.»

● **ANTONIO GALLONI : MILLÉSIME 2016 « DÉLICIEUX ET INTENSE »**

91 points. «Château Croix de Labrie 2016 est un vin délicieux et intense. La cerise rouge foncé, le chocolat, l'expresso et les épices se retrouvent dans un Saint-Émilion profond et raisonné, doté d'une personnalité remarquable. C'est très bien fait. Croix de Labrie émerge d'un parc de 3,58 hectares dans le quartier Saint Christophe des Bardes de Saint Émilion.»

● **GUIDE HACHETTE DES VINS 2018 : MILLÉSIME 2014**

1 étoile. «Un bon classique né du seul merlot, très coloré et expressif (framboise, groseille, épices, tabac blond), rond et charnu en bouche, soutenu par des tanins bien en place et prometteurs.»



● **ROBERT PARKER : MILLÉSIME 2015 « VOLUPTUEUX »**

96 point. « Toujours l'un des Bordeaux les plus séduisants, et à déguster de préférence avant dix ans, ce vin hédoniste au fruité intense offre des notes abondantes de cerise noire confiturée et de baie de cassis mêlées à des notes florales, un boisé subtil, des arômes de retaille de crayon et une touche toastée. Voluptueux, corsé et soyeux, sans aucune agressivité, les tannins semblent fondre dans la bouche, tandis que la finale est longue, souple et extravagante. À déguster dans les dix ans à venir. »

« Toujours parmi les Bordeaux les plus attachants et charmants, les vins du Château Croix de Labrie offrent de manière générale une texture onctueuse et un fruité très intense. Le millésime 2009 (environ 300 caisses produites), 100% merlot, offre des notes de cassis fumé et de liqueur de framboise mêlées à des touches de réglisse, de graphite et de fumée de bois. Ce vin intense et onctueux de faible acidité et aux tannins doux est un Saint-Émilion hédoniste, une explosion de fruit à déguster dans ses 12 à 15 premières années. Malheureusement, il est presque impossible de trouver ce rouge bordelais remarquable. »

« Dommage que seulement 300 caisses de ce vin 100% merlot n'aient été produites. J'avais une bouteille du millésime 2000, qui était un vin hors norme à couper le souffle à la texture somptueuse. »

« Une fantastique micro-production qui a donné des vins extraordinaires ces dernières années. Ce millésime 2003 à la robe pourpre soutenu est plus fermé que d'habitude, mais révèle des arômes et des goûts extrêmement purs et riches de crème de cassis et des nuances de réglisse fondue, de chocolat et d'expresso. Ce bordeaux rouge séduisant, opulent et voluptueux, d'une grande pureté, peu acide et très capiteux, est à déguster dans les 10 à 12 ans. »

« Encore plus impressionnant en bouteille qu'en fût, le Croix de Labrie 2000 est somptueux. Une réussite exceptionnelle : 9 000 bouteilles seulement de ce millésime phare de 2000 ont été produites. Il révèle une superbe pureté avec des arômes de cassis et de liqueur de cerise noire mêlés à des notes de graphite, de chocolat, d'expresso et de chêne neuf. Doux, complexe et luxueusement riche, ce Saint-Émilion étonnamment corsé qui regorge de fruit et de glycérine est à déguster jeune, mais il vieillira bien pendant 15 ans au moins. Exceptionnel ! Maturité prévue : 2006-2020. »

● **WINE ADVOCATE - NEAL MARTIN : MILLÉSIME 2015**

93 points. « Le Croix de Labrie 2015 offre un bouquet très précis, des notes pures de cerise noire et de cassis ainsi qu'une touche bien intégrée de chêne neuf qui se dégage merveilleusement du verre. Moyennement corsé en bouche avec des tannins fins et souples, d'un style assez moderne mais à la texture soyeuse très séduisante, il préserve une fraîcheur et une vivacité suffisantes sur une finale séduisante de cerise noire et de kirsch. Conservez-le 4 à 5 ans, si vous arrivez à résister. »

● **WINE ADVOCATE - NEAL MARTIN : MILLÉSIME 2014**

91 points. « Le Château Croix de Labrie 2014 offre un nez plus fermé avec des notes de confiture de myrtille et de pruneau frais qui s'expriment à l'aération. L'attaque est douce et ronde avec des notes complexes de fruits rouges et noirs mûrs, contrebalancées par une agréable salinité en finale. À laisser vieillir en bouteille ; il lui faudra un peu plus de patience, mais on comprend déjà ce que le vinificateur souhaitait accomplir. C'est certain, ce Saint-Émilion produit par Axelle Courdurié est opulent et extravagant, mais il tient le haut du pavé dans sa catégorie. »

● **WINE ADVOCATE - NEAL MARTIN : MILLÉSIME 2013**

91-89 points. « Le Croix de Labrie 2013 offre un bouquet parfumé avec de succulentes notes de baies rouges mûres mêlées à des touches de cassis et de vanille. Il est moyennement corsé en bouche avec des tannins légèrement « fibreux », mais l'acidité est bien dosée et le chêne neuf subtilement intégré vers une finale pointue. Dégustation en avril 2014. »



● **JAMES SUCKLING : MILLÉSIME 2015 « FABULEUX »**

> **Château Croix de Labrie : 96 points**

« Un vin fabuleux d'une profondeur et d'une puissance incroyables. Texture pleine et très veloutée. Remarquables tannins mûrs. Très élégant et nuancé. Sexy. Issu d'un hectare seulement. Du pur merlot. »

> **Croix de Labrie Blanc : 93 points**

« Des notes très marquées de pomme tranchée et de zeste de citron. Moyennement à très corsé, éclatant avec des notes d'ananas tranché. Nuance de miel. Trois barriques seulement. 60 % sémillon et le reste en sauvignon blanc. Vin frais. Culture biologique. »

● **JAMES SUCKLING : MILLÉSIME 2014 « FRAIS ET RAFFINÉ »**

> **Château Croix de Labrie : 93 points**

« Vin rouge frais et raffiné avec des notes de myrtille, minérales et florales. »

● **JAMES SUCKLING : MILLÉSIME 2013 « DU PUR MERLOT »**

91-90 points. « Vin surprenant en milieu de bouche pour ce millésime. Du pur merlot. Micro-production : 6,5 hectolitres par hectare seulement. Caractère épicé avec des notes d'olive noire et de baies. Moyennement à très corsé. Finale longue. »

● **JEFF LEVE : MILLÉSIME 2015**

93-92 points. « Avec sa robe profonde et son nez de menthe chocolatée, de réglisse et de cerise noire épicée avec une touche de truffe, ce vin rappelle un mélange de liqueur de cerise noire et de chocolat noir. De nature soyeuse avec une structure permettant le vieillissement, c'est un très beau millésime de Croix de Labrie. Vin 100 % merlot, il est monté à 14 % d'alcool. »

● **JEFF LEVE : MILLÉSIME 2014**

93 points

● **THOMAS BOXBERGER VON SCHAABNER : MILLÉSIME 2015**

96-94 points

● **WINE SPECTATOR : MILLÉSIME 2015**

92 points. « Ce vin révèle la maturité du millésime, avec des notes de prune noire, de figue et de mûre de Boysen portées par des tannins très présents mais élégants. Arôme toasté très marqué mais équilibré par le fruit. »

● **ANTONIO GALLONI, VINOUS : MILLÉSIME 2015**

« Le Croix de Labrie 2015 est puissant et intense, mais également un peu rugueux, en particulier dans ses tannins. Bonne profondeur avec des arômes prononcés de fruits rouges et de prunes, mais l'alcool apporte un léger déséquilibre et les contours mériteraient d'être plus polis. Toutefois, beau potentiel à exploiter. »

● **YVES BECK : « ÇA LES COPAINS, C'EST DU TOUT BON ! »**

Millésime 2015 | 94/100

« Pourpre violacé. Bouquet intense et complexe, évoquant des notes épicées et fruitées.

Poivre, grenadine, cassis, myrtille et agréable fumet. Touche de graphite. Attaque suave, rafraîchissante, de bonne densité. Le corps est crémeux, fruité et doté de tannins finement granuleux, en symbiose avec la structure qui confère un caractère juteux et racé.

Un vin équilibré, élégant, doté d'une finale fruitée et persistante. Je pense que l'on pourra commencer à le savourer dans sa jeunesse, mais son potentiel de garde ne doit pas être sous-estimé.

Il faudra donc juste acquérir suffisamment de bouteilles! Bravo pour cette belle réussite. »





● **JEAN-MARC QUARIN : « MA MEILLEURE NOTE DONNÉE À CE CRU EN PRIMEUR »**

Millésime 2015 | 17/20 - 94/100

« Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur. Depuis 2013, ce cru offre un des plus beaux touchers de bouche de Saint-Emilion. Goûté quatre fois avec des assemblages variant de 90 % à 100 % merlot, le cru a gardé le même niveau de note. Il brille par une couleur sombre et un nez pur au fruité mûr. Mais c'est surtout en bouche où il se distingue en associant suavité du goût, puissance de la structure, noblesse de la texture, de l'allant, des tannins fins. L'ensemble est finement crémeux et délicatement parfumé sans aucun angle. C'est long et beau. La note plaisir y est particulièrement forte.»

Millésime 2014 | 15/20

Millésime 2013 | 16/20 - 90/100 « Premier millésime complet d'Axelle et Pierre Courdurié. Ce vin a très

bien évolué depuis les primeurs et devient même une grande réussite du millésime. Il ne faut pas craindre de le décanter. Nez intense et fruité avec une note de miel et framboise. La bouche séduit par son toucher raffiné sans manque de trame, ni chair. Jolie finale savoureuse et sans angle. Du plaisir et surtout, un renouveau. »

Note Potentiel : 15 | Note plaisir : 15 « Il y a longtemps que je n'avais pas goûté ce cru aussi bon ! Il vient d'être repris par Axelle Coudurié en septembre 2013. La pureté du fruit et le toucher raffiné promettent. A suivre. »

Millésime 2012 | 15.5/20

● **RENÉ GABRIEL : « ACHETEZ LE ! »**

17/20. « Toute petite récolte. 6,5 hl/ha seulement ont été récoltés pour remplir 4 barriques neuves de chêne français et seulement 1 200 bouteilles du millésime 2013.»

Millésime 2013 Château Croix de Labrie :

« Robe grenat sombre, plus soutenu au milieu et rouge rubis sur les bords. Le nez est élégant et finement épicé, avec ses notes pérennes de cassis et une touche de myrtille, plus délicate et moins prononcée que pour les millésimes précédents de l'ancien propriétaire. Juteux et élégant en bouche, avec une finale longue et de bons tannins. Pas besoin cette fois de le laisser vieillir longtemps ; vous pourrez commencer à l'apprécier dans les trois ans qui viennent. Mathématiquement, peu nombreux seront les chanceux qui pourront le déguster. Achetez-le ! 17/20, 2016-2028. »

● **DECANTER : « FRUITÉ CHARMANT »**

16/20 « Changement de propriétaire. Fruité charmant. Charnu mais frais. Tannins délicats mais mûrs. »

● **THE WINE CELLAR INSIDER 2015 :**

93 points. « Avec sa robe profonde et son nez de menthe chocolatée, de réglisse et de cerise noire épicée avec une touche de truffe, ce vin rappelle un mélange de liqueur de cerise noire et de chocolat noir. De nature soyeuse avec une structure promettant une belle évolution, c'est un très beau millésime de Croix de Labrie. Ce vin est 100 % merlot et il a atteint 14 % d'alcool.»

● **THE WINE CELLAR INSIDER 2014 :**

93-91. « Notes de chocolat, de réglisse et de truffe avec un caractère doux, frais et poli de cerise noire et une texture juteuse et souple. Appréciable dès son plus jeune âge.»

● **THE WINE CELLAR INSIDER 2013 :**

90-88 points.

● **THE WINE CELLAR INSIDER 2012 :**

93 points. « Ce vin de corps moyen est affirmé, rond, moelleux et doux.»

● **ALAIN LABEL : FIDELES DE BACCHUS : CANADA**

Château Croix de Labrie 2013 : 93 Points

« Il y a bien longtemps qu'un vin ne m'a pas autant touché. Certes, 2013 n'était pas au départ le plus grand des millésimes, mais aujourd'hui, cette cuvée «Château Croix de Labrie» se goute admirablement bien et a encore un avenir rempli de savoureuses promesses. Produit par Axelle et Pierre Courdurié, ce vin évolue de façon magistrale et se classe dans le peloton de tête des meilleurs Bordeaux produits dans ce millésime. Un vin d'un grand raffinement, d'une superbe complexité et d'une incroyable profondeur, qui impressionne autant par son élégance que par sa pureté. Beaucoup d'intensité au nez avec des arômes évoquant la framboise, le cassis, la cerise noire et le café, relevés de notes boisées parfaitement intégrées et de graphite. La bouche séduit par sa texture veloutée et son amplitude. Magnifique finale d'une grande persistance. »

CHAPELLE DE LABRIE

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

90 % MERLOT • 10 % CABERNET FRANC



Situées à Saint Sulpice-de-Faleyrens, les parcelles de Chapelle de Labrie offrent un terroir composé de graves avec argiles et argiles bleues, qui amènent profondeur et densité.

90 % de merlot apportent rondeur et charme, complétés par 10 % de cabernet franc pour les fruits rouges et la fraîcheur. L'assemblage donne un vin souple, fruité, avec un joli potentiel de garde de plus de 10 ans.

“ Les parcelles de Chapelle de Labrie offrent un terroir composé de graves avec argiles et argiles bleues, qui amènent profondeur et densité. ”

✘ **DENSITÉ DE PLANTATION** : 6 000 pieds /ha.

✘ **RENDEMENT** : 34 hl / ha.

✘ **MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE** : 40 ans.

✘ **VENDANGES** :

Manuelles, transport du raisin en cagettes. Plusieurs passages par rang. Réception gravitaire en petites cuves avec contrôle des températures.

✘ **SÉLECTION** :

Érafloir, table de tri vibrante, puis tri manuel.

✘ **MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE** :

A froid, environ 3° pendant 4 jours.

✘ **VINIFICATION** :

Parcelle. Respect de paliers de températures, pas plus de 26°. Pigeage manuel.

✘ **TRANSFORMATION MALOLACTIQUE** :

En barriques neuves de chêne français et de chauffe moyenne longue.

✘ **ELEVAGE EN BARRIQUES** :

Barriques neuves, 18 mois minimum.

✘ **PRODUCTION** :

Entre 3 000 et 5 000 bouteilles.

LA PRESSE



JAMES SUCKLING : MILLÉSIME 2016

Chapelle de Labrie : 93-94

« This really shows finesse and depth with a velvety texture and a juicy berry finish. Medium to full body and a fresh finish. Lovely texture and finesse. So beautifully integrated. Tiny production.»

JAMES SUCKLING : MILLÉSIME 2015

Chapelle de Labrie : 96-95

« Encore un cru minuscule de 1,5 hectare qui révèle une profondeur et une minéralité formidables. Plein et velouté. Tant de densité et de beauté ! Nuance de piment. 80 % merlot et le reste en cabernet sauvignon. »

JAMES SUCKLING : MILLÉSIME 2014

Chapelle de Labrie : 90

«A l'intensité du citron et au caractère de ce terroir s'ajoute la puissance de la mûre. Les tanins sont doux. Frais. Deuxième vin du Château Croix de Labrie. A boire maintenant.»

YVES BECK : MILLÉSIME 2014

«Rouge rubis aux reflets grenats. Bouquet complexe, notes de cerises, agréable fumet. Au fil des minutes, le fruit gagne en intensité. La mise en bouche est légèrement friande et vive. Tannins bien intégrés en symbiose avec la structure. 2018-2028 88/100.»

GUIDE HACHETTE 2018 : MILLÉSIME 2014

Chapelle de Labrie : 2 étoiles

Cette cuvée assemblant plusieurs terroirs, et un soupçon des deux cabernets au côté du merlot, déploie un nez puissant et profond de baies noires bien mûres et de merrain toasté, avec une fine note de noyau de cerise. La bouche, à l'unisson du bouquet, est charnue, dense, savoureuse, épaulée par des tanins enrobés qui lui permettront de tenir tête à des mets de caractère.

LES HAUTS DE CROIX DE LABRIE AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

85 % MERLOT • 15 % CABERNET FRANC

Les parcelles des Hauts de Croix de Labrie sont situées dans la partie du domaine la plus proche de Libourne. Des terroirs plus légers, avec des sables graveleux, qui donnent des vins plus aériens.

Issu de nos jeunes vignes, ce vin offre des arômes de fruits rouges et d'épices avec des tannins fins, élégants, gourmands et mûrs. Son potentiel de garde est de 10 ans et plus, mais il s'exprime très bien sur la jeunesse.

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 000 pieds /ha

RENDEMENT: 40 hl / ha

MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE : 25 ans.

VENDANGES :

Manuelles, transport du raisin en caquettes. Plusieurs passages par rang. Réception gravitaire en petites cuves avec contrôle des températures.

SÉLECTION :

Érafloir, table de tri vibrante, puis tri manuel. Macération pré-fermentaire à froid, environ 3° pendant 4 jours.

VINIFICATION :

Parcelle. Respect de paliers de températures, pas plus de 26°. Pigeage manuel. Transformation malolactique en petites cuves inox thermorégulées.

ELEVAGE EN BARRIQUES :

50 % barriques neuves, 50 % de barriques d'un vin pendant environ 14 mois. Production maximale

PRODUCTION :

12 000 bouteilles.



LA PRESSE

JAMES SUCKLING

Les Hauts de Croix de Labrie 2016 : 93 -94

«This is very velvety yet fine-grained and juicy. A medium to full body is the backdrop to flavors of dark chocolate and minerals plus hints of walnut shells. 1.5-hectare vineyard.»

JAMES SUCKLING

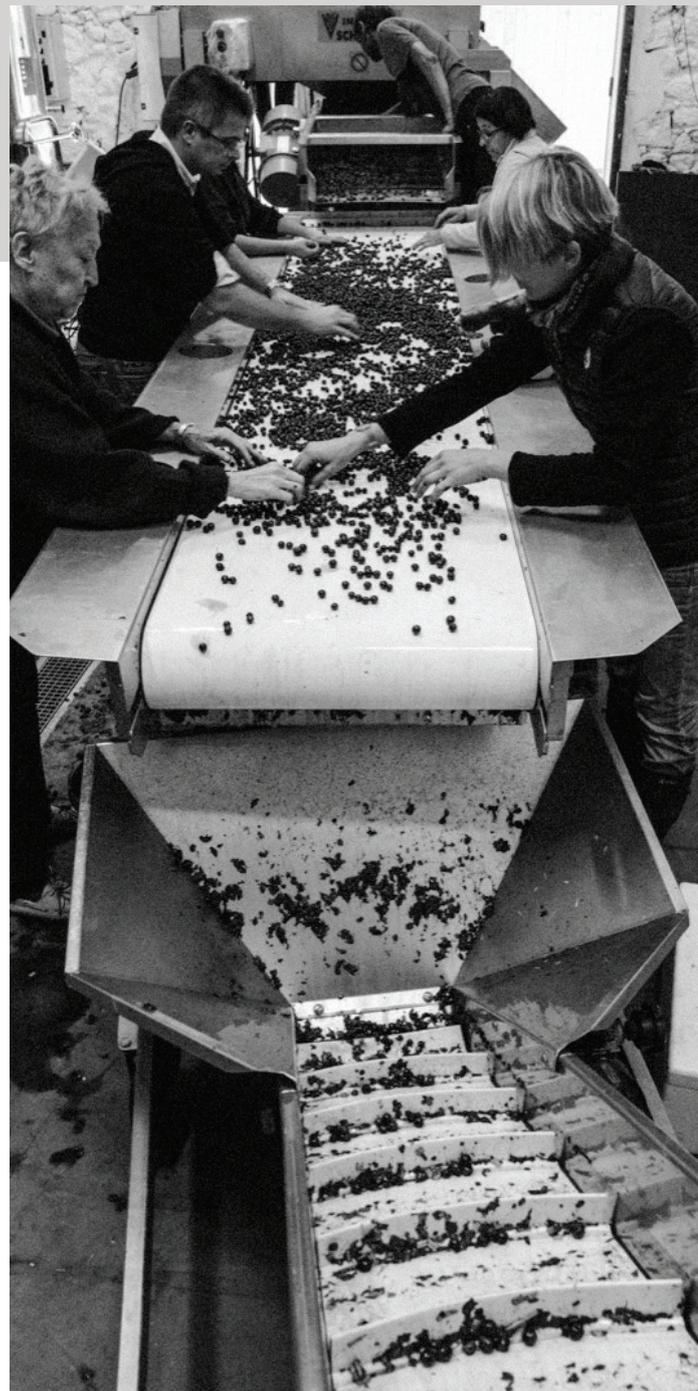
Les Hauts de Croix de Labrie 2015 : 93

« Toute petite parcelle d'un vignoble avec des sols gravelo-sablonneux. Plein, moelleux et splendide. Texture décadente et veloutée. Menthol et fruit mûr. »

JAMES SUCKLING

Les Hauts de Croix de Labrie 2014 : 92

« C'est un vin floral avec des épices et des notes de fraise. Fruit brillant et citrus notes de fraises séchées en final. Certains conseillent d'attendre un an ou deux afin que le vin puisse s'adoucir. Il atteindra son apogée en 2020. »





CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

8 bis lieu dit Peymouton Sud, 33330 Saint-Christophe des Bardes
+33 (0)7 60 03 15 40 • axelle@chateau-croix-de-labrie.fr
+33 (0)6 20 68 90 24 • pierre@chateau-croix-de-labrie.fr

WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



CONTACTS PRESSE

Emmanuelle de Boüard
+ 33 7 87 12 61 19
e.debouard@bee-bordeaux.com

Géraldine Bertrand
+ 33 6 83 42 62 89
g.bertrand@bee-bordeaux.com