



COUVENT • EN MOUVEMENT •

COUVENT DES JACOBINS PART À LA RENCONTRE DE CENTRALESUPÉLÉC ET DE CAMBRIDGE

Couvent des Jacobins fut ravi de participer à une masterclass avec une trentaine d'étudiants membres des clubs d'œnologie CentraleSupélec et de Cambridge, deux des institutions académiques les plus prestigieuses d'Europe, dans le cadre de rencontre avec les amateurs de Grands Crus de demain. Cette rencontre s'est déroulée en toute décontraction au British Council à Paris, le 22 février 2020

Denis POMARÈDE, le directeur d'exploitation du domaine et son maître de chai, a profité de ce moment d'échange pour partager l'histoire de Bordeaux, du village de Saint-Émilion, de la viticulture, des cépages, des techniques de vinifications, et bien sur l'histoire du Couvent des Jacobins, le domaine familial établi il y'a presque 650 ans par les frères dominicains.

Une dégustation de millésimes, quelquefois atypiques, des quatre dernières décennies du Couvent a stimulé des échanges variés sur des sujets tels que l'établissement d'une identité de millésime en millésime; l'influence du climat sur, la concentration des baies, ou le niveau d'alcool; sur les facteurs qui rendent un millésime particulier plus apte au vieillissement.

Il y eut également beaucoup d'échange sur l'environnement, un thème d'actualité, et sur la conversion an agriculture biologique du domaine. Denis a également fait déguster CALICEM, la nouvelle cuvée, confidentielle, du domaine, élaborée à partir de très vieux clones de merlots.

Les millésimes suivants furent dégustés:



Couvent des Jacobins 2015 • *Le deuxième millésime qui accueille le petit verdot dans l'assemblage au Couvent. Un 2015 tout en densité, richesse et puissance, mais qui maintient une belle fraîcheur et de l'acidité pour une finale longue. Un exemple de Couvent dans des années chaudes, avec un potentiel de vieillissement au-delà de 2040.*

Couvent des Jacobins 2008 • *Un assemblage plus traditionnel pour ce 2008, avec un peu plus de 15% de cabernet franc, qui ajoute une belle structure épicée autour de merlots soyeux et de tannins boisés bien fondus après 10 ans la bouteille. Un potentiel de vieillissement a horizon 2030 pour ce 2008.*

Couvent des Jacobins 1996 • *Un millésime plus mature, un peu en dehors des millésimes traditionnellement dégustés dans les années 1990. Une bouteille proche de son potentiel de vieillissement, avec de nombreux arômes secondaires, mais encore beaucoup de vivacité et de fraîcheur. Environ 25% de cabernet franc dans l'assemblage.*

Couvent des Jacobins 1983 • *Un saut d'environ 40 ans en arrière, de la bibliothèque du caveau familial. Des conditions climatiques plutôt favorables, qui ont produit un millésime harmonieux, une belle couleur rubis, un bouquet d'arômes tertiaires, boîte à cigares, et quelques notes fruitées. Une finale encore longue et en tension. Proche de son potentiel de vieillissement.*

CALICEM 2015 • *Une grande concentration de fruits noirs, très soyeux, une aromatique complexe et des tannins boisés harmonieux qui commencent à se fondre. Une finale saline typique de CALICEM, véritable marque de fabrique de la cuvée et qui se retrouve de millésime en millésime.*





Denis POMARÉDE au British Council – © Pics CentraleSupélec



Verticale Couvent et CALICEM – © Pics CentraleSupélec