Couvent des Jacobins

LA 4ÈME GÉNÉRATION FAMILIALE…
…AU SERVICE DE 700 ANS D'HISTOIRE

Dossier de presse

Sommaire

Des moines dominicains à la famille JEAN
Presque 700 ans d'histoire

Les hommes et les femmes de Couvent

Xavier JEAN et la 4ème génération
Accompagner Couvent dans le 21ème siècle

Un lieu unique, au cœur de Saint-Émilion

Un nom, une philosophie, une étiquette

Une nouvelle impulsion technique

Carte d'identité
Le vignoble
Les vins

Une balade
Autour de 7 décennies de Couvent des Jacobins

Au cœur du village, une histoire ancrée dans la vie religieuse et viticole de Saint-Émilion.

Un domaine crée par les frères dominicains au 14ème siècle

Édifié au 14ème siècle sur l'un des plus hauts points de Saint-Émilion, le Couvent des Jacobins fut l'objet d'une donation aux Frères Dominicains en 1389. Ces derniers, aussi appelés « Jacobins » du fait de l'installation de l'ordre rue Saint-Jacques à Paris, avaient pour mission d'héberger les pèlerins cheminant vers Saint-Jacques de Compostelle. Le Couvent des Jacobins était donc à l'époque un lieu de prière, mais aussi une halte, un refuge pour les visiteurs de passage.

Pendant près de quatre siècles, les religieux ont aussi cultivé la vigne, tirant parti d'un vignoble remarquablement exposé aux abords même des remparts ceinturant la cité, et du terroir d'exception qui leur était offert. A cette époque déjà, les vins du Couvent étaient très appréciés des Cours de France et d'Angleterre, et reconnus comme emblématiques de Saint-Émilion.

L'ordre des Dominicains fut dissout peu de temps avant la révolution. Le Couvent fut abandonné vers 1780, puis vendu comme bien national.

En 1790, la famille GUADET, dont l'un des membres était député à la convention nationale, acheta le Couvent des Jacobins et s'occupa des lieux et du domaine pendant trois générations. Émile VAUTHIER, fondeur de cloches à Saint-Émilion, acheta le Couvent en 1899.

Couvent des Jacobins

Et dont la famille JEAN continue d'écrire les 700 ans d'histoire

En 1902, Jean JEAN, un vigneron dont la famille arriva à Saint-Émilion au 19ème siècle, achète le Couvent des Jacobins. Il y développa la production de vin, un peu en déclin après les propriétaires successifs.

Jean JEAN légua le Couvent en 1926 à sa fille Berthe JEAN, épouse de Noël JOINAUD. Ceux-ci agrandirent le chai de 1957 à 1965. Le vignoble fut replanté, et de nouvelles parcelles, en particulier sur le plateau calcaire Est de Saint-Émilion, furent acquises.

En 1969, la qualité des vins a permis au Couvent des Jacobins d'accéder à son premier classement en Grand Cru Classé de Saint-Emilion.

Rose-Noëlle BORDE, fille de Noël JOINAUD, et son mari Alain BORDE ont poursuivi l'ouvrage au fil du temps, tels l'aménagement de l'ancienne boulangerie des dominicains en salle de réception, ou celui des caves souterraines pour la mise en bouteille, le stockage, et le vieillissement des vins du Couvent.

Xavier JEAN, l'arrière-arrière-petit-fils de Jean JEAN, reprend désormais la relève, et continue l'écriture d'une histoire de presque 700 ans.

> *“Xavier JEAN, représentant la 4ème génération de la famille, reprend le flambeau de presque 700 ans d'histoire.”*

Les hommes et les femmes de Couvent

Xavier JEAN

Saint-Émilionais d'origine, Xavier représente la quatrième génération de la famille à la tête du Couvent des Jacobins. Xavier est diplômé en gestion de l'université McGill au Canada, et a travaillé dans des institutions financières à Londres, avant de déménager en Asie en 2008, où il a travaillé à Hong-Kong et à Singapour. Xavier s'implique dans la refondation du domaine, de sa stratégie et dans le développement de la cuvée d'exception CALICEM, au côté de Denis POMARÈDE, le directeur d'exploitation du Couvent des Jacobins. Xavier représente les vins du domaine lors de dégustations et d'évènements à l'étranger.

Rose-Noëlle BORDE

Représentante de la troisième génération de la famille JEAN au Couvent des Jacobins, Rose-Noëlle BORDE est née à Saint-Émilion au Couvent des Jacobins. Elle a développé, au côté de son époux Alain BORDE, le vignoble, la notoriété du domaine, et, avant l'heure, l'œnotourisme. Pendant presque 60 ans, ils en ont refondé les outils de production pour accompagner le Couvent dans la modernité, tout en y ancrant leur philosophie.

Denis POMARÈDE

Denis est le directeur d'exploitation et le maître de chai du Couvent des Jacobins depuis 2012. Denis a rejoint le Couvent comme régisseur aux vendanges 1996. Avant son arrivée au Couvent, il débute sa connaissance des grands vins en 1991 sur l'appellation Margaux. Après avoir travaillé notamment avec l'équipe de Jean-Michel CAZES (AXA Millésimes) et durant 4 ans parcouru le monde, notamment la Hongrie, le Portugal et l'Australie, il reprend les études en BTS viticulture/œnologie avant de poursuivre un D.U.A.D. à la Faculté d'Œnologie de Bordeaux.

Thomas DUCLOS

Thomas DUCLOS a rejoint l'équipe du domaine en tant qu'œnologue-conseil en 2018. Il apporte ainsi son expérience et sa technicité sur les vins. Thomas DUCLOS est l'un des quatre associés d'Oenoteam, un laboratoire de conseils et d'analyses à Libourne. Thomas suit et conseille de nombreux domaines en France et à l'étranger.

L'équipe technique du Couvent des Jacobins

La singularité du Couvent des Jacobins vient également d'une équipe de vignerons et de collaborateurs qui nous accompagnent dans cette aventure, par leur polyvalence et leur expérience, depuis plus de 15 ans pour certains.

Xavier JEAN, ou comment la 4ème génération accompagne Couvent dans le 21ème siècle

Progressivement engagé au Couvent des Jacobins depuis l'année 2010, Xavier JEAN représente la 4ème génération familiale au domaine.

Quels ajustements avez-vous apporté depuis votre engagement au Couvent ?

Nous avons tout d'abord décidé de mettre l'effort sur le renouvellement du vignoble, pour consolider les bases qui nous serviront à créer le Couvent des Jacobins pour les 50 prochaines années. Une étude agronomique plus précise nous a permis de mieux appréhender le sol. Nous avons replanté presque 30% de la surface sur les 10-15 dernières années en réfléchissant en amont sur les meilleures adéquations cépages/sol, une composante insuffisamment étudié au Couvent des Jacobins. Nous avons ainsi accueilli dans notre assemblage le petit-verdot, un cépage peu utilisé à Saint-Émilion, et qui depuis 2014, ajoute une dimension supplémentaire au Couvent des Jacobins.

Suite à la restructuration du vignoble, il nous apparaissait évident d'adapter notre cuverie. Nous avons crée des cuves sur-mesure permettant des vinifications correspondant mieux à la diversité des sols, du matériel végétal et à l'âge des vignes au sein de chaque parcelle. Enfin, nous développons ce lieu unique qu'est le Couvent, au cœur de Saint-Émilion, en accueillant des concerts ou évènements culturels, pour associer le lieu aux vins que nous créons.

> *« C'est un dépôt que je vous confie, si vous vous respectez, vous devez le laisser mieux que je ne vous l'ai donné... »*

Quels sont vos projets au Couvent pour les 10 prochaines années ?

Mon idée est de faire avancer Couvent des Jacobins dans le 21ème siècle par de petits ajustements et tout en respectant le travail qui a été fait par ma famille au cours du centenaire précédant. Après le travail de restructuration du vignoble, je vois ma contribution à l'histoire du Couvent dans quatre domaines.

Le premier est de continuer d'affirmer l'identité de nos vins, de leur donner une vraie singularité par les choix que nous faisons à la vigne, au chai et pendant l'élevage. Nous travaillons à cela avec notre œnologue Thomas DUCLOS.

Ensuite, l'environnement. Je suis d'une génération sensible à ces problématiques que mon vécu en Asie pendant presque 10 ans a renforcé. Nous sommes en conversion agriculture biologique actuellement et aspirons à une certification dans les années qui viennent, mais ambitionnons d'aller plus loin, en particulier sur le bilan carbone et la biodiversité.

Le troisième, c'est l'œnotourisme, avec l'ouverture d'un gite sur le domaine en 2020.

> *« Affirmer l'identité des vins du Couvent des Jacobins, l'environnement, l'œnotourisme, et le développement de la cuvée CALICEM font partie de mes projets pour la décennie qui vient. »*

Enfin, ma dernière pierre à l'édifice de Couvent sera le développement de notre nouvelle cuvée CALICEM. C'est une belle aventure qui commence et dont toute l'histoire est à écrire.

Comment définiriez-vous la philosophie des vins du Couvent des Jacobins ?

Notre vision est de créer des vins équilibrés mais complexes, tout en délicatesse et sans exagération. Il est très important pour moi d'assoir notre identité et que les amateurs découvrent la « marque de fabrique Couvent » par-delà l'effet millésime. Notre philosophie est aussi de créer des vins pouvant vieillir plusieurs décennies, tout en les gardant flatteurs et ouverts dans leur jeunesse. C'est un atout des vins de Bordeaux sur lequel l'appellation a une belle carte à jouer à l'international.

Nous nous régalons aujourd'hui lorsque nous dégustons de vieux millésimes de Couvent des Jacobins car ceux-ci restent frais, charnus, et plein de vitalité. Mon objectif est de réussir tous les ans à être suffisamment innovant à la vigne et au chai pour que chaque millésime puisse être autant apprécié dans les 10 ans que dans les 30 ans.

Pouvez-vous nous parler de la cuvée CALICEM que vous avez créé en 2015 ?

Cette nouvelle cuvée provient d'une parcelle de moins d'un hectare attenante au parcellaire classé du Couvent des Jacobins, que nous avons pu acquérir en 2014 et dont le premier millésime est 2015. Cette parcelle est unique car elle fut plantée en 1961 et produit donc des baies très concentrées et avec une vraie personnalité que nous avons voulu magnifier sous une étiquette différente. La parcelle est conduite un peu à la bourguignonne, comme un jardin.

Nous ne produisons actuellement que l'équivalent de 6 à 7 barriques par an, une petite quantité sur laquelle nous pouvons porter une attention de tous les instants. Même si nous avons voulu créer une identité distincte de Couvent des Jacobins, tant par l'étiquette épurée que par la forme de la bouteille, le nom, CALICEM ('apporter le Calice' en latin), est un clin d'œil à l'historique du Couvent.

Nous voulons développer la distribution et la notoriété de CALICEM, surtout à l'international, dans les années à venir, de manière complémentaire au développement de Couvent des Jacobins et de notre second vin, Le Menut des Jacobins.

> *Nous voulons faire des vins équilibrés, complexes mais sans exagération, et surtout qui puissent vieillir longtemps, à l'image des vins de nos aïeux.*

Couvent Un Lieu Où Le Temps S'Arrête

Un lieu unique au cœur de Saint-Émilion

Véritable patrimoine historique de Saint-Émilion, le Couvent se situe au cœur du village, entre la rue GUADET à l'ouest, et les douves et le plateau calcaire à l'Est. Grâce à cet emplacement unique, le Couvent des Jacobins est l'un des rares domaines où les vins sont élaborés et élevés au cœur même de la cité.

Un enjeu majeur pour la famille JEAN a toujours été de préserver ce lieu rare à Saint-Émilion en mettant en valeur non seulement l'historique du lieu en tant que Couvent, mais aussi la tradition viticole du temps des Dominicains. La boulangerie des frères Jacobins, édifiée en 1389, est utilisée comme salle de dégustation. Le jardin de prière et le cloitre ont tous deux été entièrement réhabilités dans les années 1980.

En dépit des siècles passés, le calme et la tranquillité recherchés par les Jacobins ont été préservés. Cette sérénité illustre l'esprit de continuité souhaité par la famille pour le Couvent tout entier.

> *« Le Couvent des Jacobins est l'un des rares domaines de Saint-Émilion où les vins sont encore élaborés et élevés au cœur même de la cité médiévale. »*

L'histoire du Couvent des Jacobins continue enfin à plus de 10 mètres sous la maison, dans les caves du domaine. Ces caves monolithes, dédiées à l'extraction de pierres pour la construction des maisons de Bordeaux et de Saint-Émilion, ont été aménagées dans les années 1970 pour conserver les vins du domaine. Elles offrent une hygrométrie naturelle élevée et une température constante de 15°C tout au long de l'année. Une fois leur élevage achevé, les vins du Couvent y sont délicatement embouteillés par gravité depuis le chai situé juste au-dessus, et y continuent leur long vieillissement.

LES ARTS AU COUVENT

De par son historique et sa situation privilégiée au cœur de Saint-Émilion, Couvent des Jacobins a à cœur de s'associer à la vie culturelle de la cité, en accueillant notamment tous les ans des festivals culturels tels que Philosophia ou des festivals artistiques et musicaux (festival de musique des Grands Crus Musicaux et des Grandes Heures).

Un nom, une philosophie, une étiquette

Couvent des Jacobins, c'est tout d'abord un nom – ni un 'Château', ni un 'Clos', mais un 'Couvent', le seul parmi les Grands Crus Classés de Saint-Émilion et une référence à la richesse historique du lieu où, déjà au 14ème Siècle, les Dominicains élaboraient le Couvent des Jacobins.

Notre philosophie de création des vins du Couvent des Jacobins repose sur l'équilibre, la finesse et la fraîcheur. Ceci demande un travail de tous les jours pour obtenir de beaux raisins, mais aussi inventivité, expertise et prise de risques pour vendanger, vinifier, élever et assembler les baies issues de sols variés et qualitatifs (l'argilo-calcaire du plateau Est, et l' argilo-sableux pied de côte Sud-Ouest de la colline de Saint-Émilion).

Nous créons aussi les vins du Couvent pour qu'ils puissent vieillir et garder cette énergie et cette fraîcheur qui les caractérisent lors de verticales de vieux millésimes. Ils peuvent donc, selon les années, prendre leur temps pour se dévoiler.

> *« Finesse, équilibre, fraîcheur. Les maîtres-mots de la philosophie des vins du Couvent. »*

La puissance et la concentration sont deux attributs très importants mais qui doivent selon nous laisser transparaitre les caractéristiques du travail du vignoble, de la vinification et de l'élevage. Les extractions sont donc douces et la proportion de bois neuf modérée, afin de laisser, avant tout, place au vin.

Le petit-verdot, accueilli au domaine depuis 2010/2011, apporte une palette visuelle et aromatique dense, complexe. ainsi que des notes florales et épicées. Cépage délicat, il est planté sur une petite parcelle de 0.4 hectares à l'entrée du village de Saint-Émilion, sur des sols plus lourds et frais.

Le petit-verdot fait partie de l'assemblage de Couvent des Jacobins depuis 2014 à hauteur d'environ 5%, en complément du merlot (environ 85%) et du cabernet franc (environ 10%). Cette proportion renforce l'identité des vins sans la changer radicalement.

UNE ÉTIQUETTE

L'étiquette de Couvent des Jacobins, c'est tout d'abord des couleurs : bleu nuit et or, une harmonie peu commune à Saint-Émilion. À quelques petites variations près de couleur, cette identité a été préservée depuis les années 1940. Saint Thomas d'Aquin, docteur en théologie né au 13ème siècle et l'un des plus célèbres Frères Jacobins de son temps, adorne l'étiquette. Il est représenté comme Saint-Patron des libraires, en portant une bible. Et contrairement aux autres domaines du Bordelais, chaque millésime est « mis en bouteille au Couvent », mention qui figure sur l'étiquette et le bouchon depuis plus de 20 ans et qui est un clin d'œil historique au temps des Frères Jacobins.

UNE BIBLIOTHÈQUE UNIQUE DE VIEUX FLACONS

Les caves monolithes contiennent la mémoire de la présence des familles JEAN et JOINAUD. Une partie des vins du Couvent des Jacobins est gardée chaque année dans le caveau familial, au côté de millésimes des années 40 à nos jours, formant ainsi une véritable librairie des grands vins de Saint-Émilion pour les générations futures. Outre cette importance historique, il est aussi indispensable pour nous d'avoir du recul sur le vieillissement de nos vins et de pouvoir faire partager les spécificités de chaque millésime lors de dégustations verticales.

Une Nouvelle Implusion Technique

Vignoble, Environnement, Précision
Les piliers de la nouvelle ère technique

L'implication progressive de la quatrième génération au Couvent des Jacobins et la volonté d'aller plus loin dans la précision parcellaire et l'identité du cru a créé une nouvelle dynamique au domaine. Cette dynamique est désormais portée par Denis POMARÈDE, le directeur d'exploitation et maître de chai du Couvent, et Thomas DUCLOS, notre œnologue, avec trois axes principaux.

Repenser le vignoble

Le vignoble du Couvent a été repensé durant les 15 dernières années. Nous avons accéléré cette réflexion en 2010 suite à une étude agronomique détaillée, qui s'est articulée autour du renouvellement de la vigne, de l'adéquation cépages et sols, et des méthodes culturales qui, de par notre conversion en agriculture biologique, requièrent une attention et une compréhension accrues de la vie du vignoble et de son écosystème.

Un plan de replantation ambitieux a été mis en place au domaine au milieu des années 2000, avec le remplacement graduel d'environ 30% du vignoble. L'âge moyen des vignes est désormais de 30 ans, ce qui nous permet de maintenir l'équilibre entre les vieilles vignes (plus de 45 ans, environ 35% du vignoble), les vignes plus jeunes (entre 10 et 25 ans, environ 35% du vignoble), et celles qui commencent à produire et créerons le Couvent des Jacobins de demain.

La densité de plantation du vignoble a été calibrée en fonction de l'énergie du sol, et varie généralement de 6.500 pieds à 7.000 pieds par hectare, ce qui donne lieu à des rendements de l'ordre de 35 à 40 hectolitres par hectare.

De nombreux travaux de drainage ont aussi été entrepris avant les replantations du début de la décennie pour faciliter l'écoulement des eaux et en réduire les accumulations non désirées.

> *« Le merlot et le cabernet franc apportent soyeux et structure, le petit-verdot une identité unique au Couvent des Jacobins. »*

Le merlot domine l'encépagement, environ 85% de la surface. Ce dernier, planté principalement sur le pied de côte sud-ouest, apporte au Couvent fruité, finesse, et ces tannins soyeux et charmeurs que nous retrouvons d'un millésime à l'autre.

Le cabernet franc, planté sur les sols plus chauds et calcaires, représente environ 10% de la surface. Il apporte la structure tannique et le bouquet épicé du Couvent. La proportion de cabernet franc est vouée à augmenter d'environ 5% dans les 5 à 10 ans suite aux replantations à venir.

Le petit-verdot, par ses 4% de surface, complète l'encépagement. Couvent des Jacobins est l'un des rares Grands Crus Classés de Saint-Émilion dont l'assemblage inclut ce cépage délicat, mais qui, en présence du merlot et du cabernet franc, apporte complexité aromatique, profondeur et densité.

Les travaux de sols d'hiver pour faire respirer les terres sont exclusivement mécaniques et délicats, et réalisés seulement s'ils sont nécessaires. Chaque cep est travaillé individuellement, que ce soit pour la taille ou les façons en vert de printemps. Les façons en vert d'été (effeuillages, vendanges vertes) sont aussi réalisées au cas par cas, jamais de façon excessive, pour maintenir un équilibre optimal entre la richesse, la maturité et l'acidité des baies. Les vendanges, manuelles et en petites cagettes, se déroulent généralement entre la mi-septembre et la mi-octobre chaque année.

Poursuivre l'aventure environnementale

Les problématiques environnementales ont toujours été parmi les priorités du Couvent des Jacobins. Aucun herbicide n'a jamais été utilisé, le vignoble étant labouré depuis toujours.

La réflexion sur une démarche en agriculture biologique a débuté au début des années 2000, mais nous avons pris conscience qu'il faudra du temps pour que la vigne reprenne le contrôle de son environnement. Nous avons commencé par réduire l'utilisation des produits phytosanitaires, nous avons ensuite adopté une approche 'clinique' de la protection de la vigne au début des années 2010, en ne la protégeant que si nécessaire, sans programme d'intervention routinier.

Nous avons pris la décision en 2015 que 2016 serait notre première campagne entièrement en approche agriculture biologique, et le domaine fut officiellement dans le programme de conversion en 2017. Nous souhaitons, au-delà de la certification dans les années qui viennent, faire plus, sur le bilan carbone et sur la biodiversité.

Nous expérimentons aussi avec des techniques issues de la biodynamie, telles l'utilisation des formulations 500 et 501, qui favorisent l'activité microbienne du sol, ou l'usage d'infusions qui complètent ainsi l'action des produits issus de l'agriculture biologique.

Précision dans la vinification, l'élevage, et l'assemblage

Le renouvellement et la transformation du vignoble en de plus petites unités parcellaires nous ont conduit à repenser l'outil technique du Couvent depuis 2010. Nous avons ajusté la cuverie béton, utilisée pour sa très bonne inertie thermique, en 2010 afin de pouvoir vinifier un hectare par cuve. Depuis 2017, des cuves tronconiques superposées en inox, créées sur-mesure pour le Couvent, nous permettent de procéder à des vinifications intra-parcellaires. Elles apportent précision et flexibilité tant lors des vendanges que des vinifications, pour gérer en particulier les écarts de maturité au sein d'une même parcelle et en fonction des données climatiques propre à chaque millésime.

Le petit-verdot est généralement vinifié et élevé à part pour maintenir toute sa personnalité. Le travail gravitaire est omniprésent au Couvent des Jacobins depuis le début de la décennie, des vendanges à l'embouteillage.

La conduite du vignoble en mode de culture biologique nous conduit aussi à rééquilibrer l'élevage de nos vins. Nous utilisons 5 à 7 tonneliers différents, et privilégions des chauffes moyennes à douces. Tout ceci afin que la barrique enrobe le vin, au lieu de le structurer. La proportion de barriques neuves est en moyenne de 40% pour maintenir l'équilibre et l'harmonie du Couvent des Jacobins.

La philosophie de notre second vin, le Menut des Jacobins, est plus axée sur le fruit et la gourmandise, et nous utilisons rarement plus de 15% de bois neufs lors de l'élevage.

Thomas DUCLOS a rejoint le Couvent en 2018 en tant qu'oenologue-conseil. Il apporte au domaine sa philosophie, son expérience et ses idées pour ancrer l'identité de nos vins.

Carte d'Identité

Le Vignoble

Surface	10.7 hectares
Sols	Argilo-calcaire, argilo-sableux ‘pied de côte sud-ouest’, molasse du fronsadais
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Petit-Verdot
Densité	6.500 à 7.000 pieds par hectare
Méthodes culturales	Labours 4-façons, enherbement et façons en vert traditionnelles si nécessaire, démarche agriculture biologique en cours
Âge moyen	Environ 30 ans
Rendement	35 à 40 hectolitres par hectare
Vendanges	Manuelles en cagettes de 10 kilos tri sur pied à la vigne et sur table encuvage gravitaire

Le Vin

Couvent des Jacobins

Cuverie	Cuves béton revêtues époxy cuves en sablier inox toutes thermorégulées
Vinifications	Macérations à froid pré-fermentaires cuvaison et extractions modérées
Élevage	35% à 50% de barriques neuves et le reste en barriques d'un vin chêne français
Soutirages et collage	2-3 soutirages si nécessaire léger collage si nécessaire
Assemblage	L'assemblage moyen varie mais en moyenne, 85% merlot 11% cabernet franc, et 4% petit-verdot
Mise en bouteille	Par gravité, dans les caves souterraines du domaine pas de filtration
Production moyenne	Environ 2.500 caisses
Degré	Entre 13.5% et 14.5%
Œnologue conseil	Thomas DUCLOS (Oenoteam)

Le Menut des Jacobins

Premier millésime	1998
Cuverie	Cuves béton revêtues époxy, toutes thermorégulées
Vinifications	Macérations, cuvaisons et extractions modérées
Élevage	100% en barriques, généralement au moins 85% de barriques d'un vin, chêne français
Soutirages et collage	2 à 3 soutirages si nécessaire léger collage si nécessaire
Assemblage	L'assemblage moyen varie, 85% merlot, 15% cabernet franc en moyenne
Mise en bouteille	Par gravité, dans les caves souterraines du domaine, pas de filtration
Production	Environ 600 cartons
Degré	Entre 13.5% et 14.5%
Œnologue conseil	Thomas DUCLOS (Oenoteam)

Une Balade Autour de 7 Décennies de Couvent des Jacobins

Millésime 2016

Vin puissant, énergie et race au nez par sa complexité (fruits noirs, épices fraîs, floral). Bouche ample et opulente, fraîs et dense par des tanins présents et veloutés. Longueur et fruits noirs rendent le vin gourmand.

M: 82% • CF: 11% • PV: 7%
James Suckling (94) • Jeff Leve (90) •
Wine Advocate (88-90)

Millésime 2015

Robe dense pourpre avec un nez de fruits noirs (mûre et cerise) et d'épices flatteurs. Bouche racée, complexe et soyeuse soutenue par de beaux tanins virils mais ronds. Finale racée et puissante. Une grande bouteille au potentiel de garde au-delà de 2040.

M: 85%; CF: 11%; PV: 4%
James Suckling (93) • Neal Martin (92) •
Wine Advocate (90-92) • Jeb Dunnuck (91)

Millésime 2014

Robe éclatante et dense. Nez de fruits noirs, amande fraîche et clou de girofle bien enrobé par un toast charmeur. Bel équilibre entre fraîcheur, densité et longueur avec des tanins soyeux et frais. Premier millésime pour le petit-verdot.

M: 85% • CF: 11% • PV: 4%
Neal Martin (91) • Wine Advocate (90) •
Le Figaro (16) • Guide Hachette (2)*

Millésime 2012

Robe dense rubis/pourpre, brillant. Nez ouvert d'épices, de vanille avec aération sur fruits noirs. Séduisant, racé sur tanins frais et enrobé par un ensemble vanillé, toffees. Finale longue et douce sur tanins tonifiants et confit de fruits noirs (mûre, prune). Un millésime tardif avec une grande complexité.

M: 85% • CF: 15%
René Gabriel (17) • Jancis Robinson (15.5)

Millésime 2010

Couleur pourpre, brillante. Nez ouvert de toast, épices et confiture de fruits noirs, séduisant. Ample, généreux en bouche avec notes de cèdre, de fruits confits et de réglisse. Finale crémeuse, longue sur tanins veloutés. Potentiel de garde au-delà de 2035.

M: 85% • CF: 15%
Decanter (17.75) • Wine Spectator (90) •
Bettane & Desseauve (16-17)

Millésime 2009

Couleur intense, profonde, brillant. Nez complexe d'épices (clou de girofle, poivre), de notes vanillées et de fruits mûrs. Généreuse et racée, la bouche s'ouvre sur un côté frais, dynamique et puissant avec des notes grillées variées (toast, zan, toffees). Long et riche. Potentiel de garde au-delà de 2035.

M: 85% • CF: 15%

Millésime 2008

Frais en couleur, brillant, robe cerise/pourpre. Bel éclat au nez de fruits noirs frais (cassis, mûre) et de notes balsamiques et fraîches. Bouche éclatante de fraîcheur, de boisé vanillé et long tanins soyeux. Bel équilibre pour un millésime qui commence à s'ouvrir, mais a un potentiel de garde additionnel d'ici 2022.

M: 85% • CF: 15%

Millésime 2005

Intense en couleur, robe pourpre, vive. Du caractère au nez par des notes épicées, fruits noirs (mûre, prunelle sauvage). Tonique en bouche par des tanins racés mais ronds, velour et vanillé complètent une bouche équilibrée et crémeuse.
Grande bouteille au caractère affirmé.

M: 75% • CF: 25%

Millésime 2001

Robe brillante rubis/pourpre. Nez charmeur de truffe noire, cerise griotte et cassis. Bouche équilibrée, fraiche sur tanins velours, long et suave. Une belle salinité, dynamique sur des fruits noirs (mûre, cerise burlat). Très belle bouteille reflétant le terroir classique des Grands Crus Classés de Saint-Émilion.

M: 80% • CF: 20%

Millésime 2000

Robe pourpre, intense et profonde. Nez racé et complexe d'épices frais (poivre), notes fruits noirs (cerise burlat, cassis). Bouche exemplaire d'équilibre entre tanins, acidité et longueur. À l'aération, le bouquet de fruits s'ouvre avec des notes vanillées et fraicheur. Surprenant de puissance mais tout en maîtrise.

M: 75% • CF: 25%

Millésime 1995

Intense et pourpre violacée, brillance. Nez exaltant de truffe noire, vanille, cuir et anis. Bouche souple au caractère ouvert sur fruits mûrs, balsamique, crémeux et frais. Finale soyeuse et gourmande sur épices. Un grand classique en année chaude et généreuse.

M: 75% • CF: 25%

Millésime 1982

Robe rubis pourpre, évolution plus marquée. Nez ouvert épices, très cabernet franc, légèrement cerise griotte, vanille. Bouche opulente, riche. Tanins encore présents avec enrobage de cuir frais, boite à cigares, cèdre et vanille. Long et chaud avec finale saline. Une bonne maitrise générale pour une année chaude.

M: 75% • CF: 25%

Millésime 1975

Robe brillante, assez intense, plus évoluée cerise. Nez plus discret, frais sur fruits rouges macérés (cerise, raisin), à l'aération exaltant sur épices frais (poivre, piment). Bouche souple, tendre et tanins veloutés avec une pointe d'acidité. Du caractère en milieu, mais bien enrobé par un boisé fin, gourmand, vanillé.

M: 75% • CF: 25%

Millésime 1961

Robe brillante, pourpre/carmin, intense. Nez complexe de vieux cigares, réglisse, confiture de fraises, prunelles sauvages, intense. Bouche structurée, racée, encore vive avec une belle énergie, sapidité sur fruits à noyaux, crémeux. Boisé vanillé, muscade. Une belle bouteille, même après plus d'une demi-siècle.

M: 75% • CF: 25%

Millésime 1955

Robe assez intense, lumineuse et profonde, pourpre. Nez dense de truffe noire, liqueur de fruits noirs, mentholé, encens et muscade. Bouche ample, présente. Les tanins velours, poivre noir et mûre complètent une bouche encore dynamique. Finale délicate et longue avec une jeunesse incroyable.

M: 75% • CF: 25%

Millésime 1947

Robe rubis, reflets rouge cerise, brillant encore dense. Nez ouvert de poivre Sichuan, anis étoilé, fruit à noyaux, boite à cigares, truffe blanche. Bouche souple, encore fraîche par une belle acidité aux arômes de myrtille, fraise cuite et tabac blond. Surprenant par son soyeux et ses tanins encore présents. Un vin délicat.

M: 75% • CF: 25%

Photo credit: Serge

10, Rue GUADET, 33330 Saint-Émilion · Tel. +33 (0) 5.57.24.70.66

www.couvent.wine · couventdesjacobins@dbmail.com · @couventdesjacobins

Press Contacts

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