

CHÂTEAU LARCIS DUCASSE

SAINT-ÉMILION

C'est un mille-feuille complexe, des microterroirs venus de l'ère tertiaire, des familles de goûts réunies dans un grand tout. Avec ça, les hommes de Larcis Ducasse signent un vin puissant, salin et lumineux.

C'est là-haut sur la dernière terrasse, sous la dalle calcaire, dans les molasses du Fronsadais, qu'il l'a trouvée. Il a demandé de fermer les yeux puis d'ouvrir la main, dans son creux il a déposé la forme ronde et rugueuse. En regardant, on découvre la silhouette bouleversante d'un mollusque roulé en boule, un fossile blanc venu du fond des âges, laissé ici par la mer ancienne. Jacques-Olivier Gratiot, copropriétaire du premier grand cru classé de Saint-Émilion, est heureux de partager les fragments du glorieux passé de son terroir. Avec Nicolas Thienpont, le directeur général de Larcis Ducasse, et David Suire, le directeur technique, on s'est approchés d'une grotte creusée dans le calcaire, là-haut plein sud, dans l'ombre de l'ancienne carrière, l'eau verte d'un lac immobile. « *Le niveau s'arrête à la fin du socle calcaire, après c'est l'argile, l'eau s'écoule sur la pente par ruissellement, avec les sources elle assure la fraîcheur du terroir.* » Le calcaire et cette argile gris-bleu dont on peut faire des boudins, ce parfum minéral, c'est l'âme du vin.

Sur le mille-feuille complexe de la côte de Larcis elle se tient, les différentes couches de sols et sous-sols l'animent. Il faut marcher dans les rangs pour prendre la mesure du génie de ce lieu aux nuances de micrométéorologie, de microterroirs venus de l'ère tertiaire. Du rebord du plateau calcaire aux trois faciès plus ou moins durs et dessus très peu d'argile, on descend pour trouver une argile très imperméable. En glissant un peu plus vers le bas c'est la molasse du Fronsadais qu'on rencontre, une roche plastiquement malléable avec 30 à 40 % de calcaire. Les *Variations Goldberg* du terroir sont infinies, sur 45 mètres de dénivélé. Le découpage horizontal descendant fait apparaître des parties convexes, des parties concaves ; dans un même rang on passe d'une zone fraîche à une zone aride. Le contraste entre l'ambiance solaire lumineuse et les sols parmi les plus frais de la région, les gradations de l'argile et du calcaire, les eaux souterraines et les sources, les pieds au frais la tête au

soleil, voilà ce que vit la vigne. Thienpont : « *Dans cette côte, la précocité du débourrement est comparable au secteur de Cheval Blanc et puis dans l'année l'écart se creuse, le poids du sol prend tout son sens, il modère ou pas, le goût des raisins, celui des vins varient, le fruit exubérant est ramené à sa fraîcheur calcaire.* »

Lors de dégustations verticales se distinguent 4 familles de millésimes aux expressions différentes : salins, racinaires, lumineux, parfums d'Orient. On y voit des parties de terroir prendre le dessus : solaire sur les replats en pied de côte ; caractère lumineux sur les terres convexes, moins dense, plus aérien, plus longiligne ; plus salin en montant sur les rondeurs convexes ; racinaire sur les régions concaves, la plénitude de bouche est plus affirmée ; parfums d'Orient au cœur de la côte, là où le calcaire accompagne la puissante argile, opulent, charnu, la pêche, les fruits confits, les épices douces. La restructuration du vignoble a affiné, approfondi les expressions de lieux. Le merlot domine à 88 %, le reste c'est du cabernet franc. Le merlot concave donne des sensations de fruits noirs, de mûre, de cerise, de gentiane, des amers frais marqués par l'argile. Convexe le fruit est en retrait, la minéralité iodée y est puissante, l'équilibre acide vient du calcaire. Au sommet de côte, les raisins chantent les fruits jaunes, les blancs, le zeste d'orange et citron, la bouche est traçante ; au pied de côte, les accents solaires parlent de tilleul, de miel, de fruits rouges, de pêche et d'exotisme lointain, la bouche est plus ample.

Larcis Ducasse 2022 mêle fraîcheur rouge épicée, densité et profondeur des amers, il est signé de la patte de la molasse du Fronsadais. Salin et lumineux, nerveux et caressant, il s'élève en plein ciel dans une élégante douceur étirée et profonde, s'y ajoute cette légère touche de fruits secs à coque venus des souks de l'Orient des épices mystérieuses. Il est né dans la nouvelle nef du chai rond comme le ventre d'une gabarre, bateau ivre au fil de l'eau de la rivière Dordogne. / JEAN-LUC BARDE

CHÂTEAU LARCIS DUCASSE 2016

« *Éclatant, lumineux, séveux, l'énergie, les amers, les fruits jaunes, blancs, les fleurs, le baiser des argiles blanches. Un vin de collection, encore un adolescent, viendra le grand âge et le temps plus long et l'éternité qui l'attend. Un patrimoine culturel, un morceau d'Histoire, le faire vivre est extraordinaire.* »



Nicolas Thienpont.