

OCTOBRE 2008

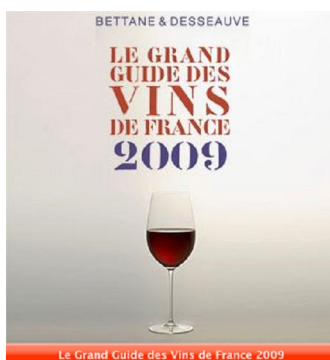
Chambert chez Bettane & Desseauve

Chambert fait une entrée remarquée dans le prestigieux guide Bettane & Desseauve 2009

Le 21 Août 2008 sortait le *grand guide des vins de France 2009* de Michel Bettane et Thierry Desseauve. Ces deux experts sont connus de toute la profession et des amateurs de vins pour leur sérieux et leur intégrité. Voir Chambert y entrer est donc une belle petite victoire. Selon eux, Chambert est "une des marques phares des années 80 ayant sombré dans la routine mais sa reprise avec le concours de Stéphane Derenoncourt est en passe d'en faire à nouveau une référence !"

Cette critique objective résume en quelques mots toute la réalité de ce superbe domaine de Chambert qui a tout pour reprendre sa place de locomotive de Cahors. Pour y arriver, un plan ambitieux de qualité a été lancé il y a déjà 15 mois (voir plus loin *Qualité Totale*).

L'autre excellente nouvelle se trouve dans les notes de dégustations : le Château Chambert 2006 reçoit un 15,5/20 (10€ environ). Sachant que les Chambert 2004 et 2005 sont tout aussi bons, cela laisse une large palette de millésimes pour tous les amoureux de Chambert !



Enfin, et pour finir avec ce guide, la dernière bonne nouvelle se trouve dans les commentaires de dégustations qui en quelques mots résumant de façon limpide la typicité de Chambert : "... pas le plus foncé de l'appellation mais ses arômes d'épices et de violettes sont parmi les plus raffinés... un joli vin d'une élégance rare dans le secteur". Pour plus de détails sur Chambert, et tous les bons vins de France, allez sans tarder acheter ce remarquable guide.

Qualité Totale

Depuis juin 2007, Chambert a lancé un grand plan de qualité totale afin de produire les vins les plus exquis. Loin d'être prétentieuse, cette démarche s'inscrit dans la

logique du terroir exceptionnel dont dispose Chambert. Pour mémoire, Chambert occupe plus de 60ha situés sur les coteaux du causse (sol formé de sédiments de l'ère secondaire – kimméridgien - composé d'argiles, de calcaires et d'oxydes de fer rouges). Ces sols sont les plus aptes à produire des vins fins de longue garde.

Depuis 15 mois, des progrès significatifs ont été réalisés :

- Millésimes 2004/2005/2006 : amélioration des assemblages pour rehausser la qualité de chaque cuvée.
- Millésime 2007 : ajout d'une table de tri à 4 étages, unique sur l'AOC Cahors (table utilisée par les grands cru classés de Bordeaux). Le tri manuel en devient encore plus efficace.
- Hiver 2007 : arrachage de 50% des vignes de tannat pour les remplacer en 2009 par du Malbec (de pépinière à sélection massale, pour une qualité optimale).
- Intensification des travaux à la vigne (plantations de céréales

d'hivernage, apports de compost organique).

- Printemps 2008 : Acquisition d'un dynamiseur pour la poursuite des travaux de type biodynamie ;

Bien d'autres travaux sont également à venir pour amener Chambert au sommet avec le plus grand respect de l'environnement et du consommateur.

Les médailles

Avec la sortie des nombreux guides des vins juste avant l'automne, Chambert fait les comptes mais ce n'est pas la préoccupation première. Beaucoup d'énergie est actuellement dépensée pour préparer le renouveau du domaine.

La priorité de Chambert, c'est la qualité. Cependant la participation à certains concours internationaux est impérative et l'obtention de médailles est toujours un plaisir. Notre site Internet énumère toutes les médailles et notes récentes. Cette année la note de 91/100 a été donnée au Chambert 2004 (**WEINWIRTSCHAFT 2008**). Cette cuvée représente plus de 60% de notre production et une telle note confirme la qualité globale des vins du domaine de Chambert (voir article sur notre site www.chambert.com). Quand on sait que les millésimes 2005 et suivants sont au moins aussi bons, on imagine toutes les bonnes bouteilles dont Chambert dispose.

Chambert 2004

Au printemps 2008, nous avons terminé de mettre en bouteille le reste de Château Chambert 2004. Pour cette mise tardive, les assemblages ont été revus pour une qualité encore meilleure ; des dégustations à l'aveugle par des sommeliers ont confirmé le gain qualitatif réalisé. Cette cuvée restant au même prix, vous avez là une superbe occasion de vous offrir un délicieux Chambert prêt à boire dès à présent.

Chambert 2005

Ce grand millésime est enfin disponible à la vente ! Nous avons un peu tardé afin de réaliser au mieux les assemblages de chaque parcelle. C'est chose faite depuis début 2007 et à présent ce millésime est disponible pour vous. C'est un très beau vin de garde qu'il faut impérativement compter parmi ses bonnes bouteilles à la cave. Ce vin vous offrira de grands moments de dégustation !

Chambert 2007

Mi-Septembre, Philippe Lejeune propriétaire de Chambert, Vincent Neuville l'œnologue permanent du domaine ainsi que Stéphane Derenoncourt et son équipe ont procédé à une session de pré-assemblage des 2007. Le but de cette session était de valider les volumes de vin pour chaque cuvée de Chambert. Cela a aussi

permis de mesurer le bon qualitatif des vins après une première année de travail avec l'équipe Derenoncourt. La dégustation confirme une très grande fraîcheur des vins, de la finesse, des tanins soyeux et une délicieuse minéralité. Les 2007 à venir seront un véritable régal !

Tarifs de Chambert

Dans une note précédente, nous avons rappelé que Chambert n'avait pas augmenté ses prix autant que l'inflation de tous les coûts de sa production, et que les tarifs avaient stagnés de nombreuses années. Une petite minorité s'est tout de même indignée de ces augmentations, certains réclamant de revenir à d'anciens tarifs ... Aujourd'hui, Chambert est parmi les moins chers des grands vins de Cahors et comme présenté plus haut, les cuvées 2004 et suivantes sont encore meilleures pour le même prix ! Aucune refonte des prix (hors inflation) n'est envisagée. La règle d'or reste immuable : offrir un excellent rapport qualité / prix ... mais il est vrai que la qualité a son prix et comme le disait si bien un illustre inconnu : *"mieux vaut boire de bons vins de temps en temps que de mauvais tout le temps !"*

Millésime 2008

Durant l'été, nous avons procédé à l'effeuillage dans les vignes. Cette étape

manuelle consiste à supprimer certaines feuilles afin de contrôler la densité du feuillage par pied de vigne. L'objectif est multiple : avec moins de feuilles, la vie de la vigne est plus disponible pour le développement de la grappe de raisin ; de plus, le vent circule mieux entre les grappes et permet un séchage efficace de l'humidité (rappelons que celle ci favorise le développement des champignons et maladies). Dans une démarche de biodynamie toutes les astuces naturelles sont bonnes à prendre pour respecter le terroir ! Un peu de vendange en vert a également été réalisé afin de concentrer les arômes et saveurs dans les grappes restantes.

Cette année, les rendements des vignes sont dans la moyenne (de l'ordre de 40hl/ha) et nous n'avons heureusement pas souffert de la grêle, comme l'an passé. L'été a connu de belles périodes de soleil ce qui a permis au raisin de bien mûrir. Enfin, actuellement, le mois de Septembre offre de belles journées radieuses qui rattrapent les journées maussades de fin Août. Les vendanges vont commencer vers mi-October et pour le moment tout se présente bien ... espérons qu'il en soit de même pour les semaines restantes ...

Vendanges 2008

Pour la récolte 2008, Chambert a investi dans des bennes de transport avec suspensions pneumatiques et

vidage par vibration sans aucune pression exercée sur les raisins. Cela assure l'intégrité totale du raisin jusqu'à la cuve de vinification. Ce gain additionnel de qualité reste en ligne avec la mission d'excellence de Chambert. Cette année les vendanges se sont terminées le 25 Octobre afin de prendre chaque parcelle à parfaite maturité. Le mois d'Aout était un peu frais mais Septembre et le vent d'Autan ont offert une arrière saison parfaite. A présent les jus très fruités ont commencé leur fermentation. Ce millésime est clairement de la qualité de 2005 et 2007.

Dans la presse ...

Il est important de communiquer quand on a des choses intéressantes à dire ! Aussi Chambert a réalisé quelques interview cet été pour la presse anglaise (The Journal), belge (In Vino Veritas) et française (DireLot, la Dépêche). Le fond de ces articles est de faire passer la vision d'excellence sur laquelle toute l'équipe de Chambert travaille. Dans 'The Journal', Chambert précise sans détour son ambition à devenir la « Romanée - Conti du Malbec » ; loin d'être prétentieuse, cette vision a le mérite d'être claire et facilite les décisions quotidiennes pour la gestion du domaine. Par ailleurs, Chambert prend la Romanée - Conti comme modèle d'excellence pour la qualité des vins élaborés ainsi que la constance à chercher la perfection dans chaque détail. La comparaison

s'arrête là, Chambert ne cherchant pas à s'approcher des prix de ce domaine mythique. Au final, c'est par les millésimes 2007 et suivants que Chambert va prouver la réalité de son discours ... encore un peu de patience, le 2007 arrivera mi - 2009.

Salons

- 19 - 20 Octobre : Salon à Bruxelles pour notre distributeur VeluVin www.veluvins.be
- 27 Nov - 1 Dec. : Salon des Vignerons Indépendants à Paris, Porte de Versailles, stand G46. Venez goûter nos 2005 !

Foires aux vins

Chambert est très peu présent dans les circuits de grande distribution, aussi, rares sont les grandes surfaces qui vont mettre en avant les bonnes cuvées du domaine.

Pour notre clientèle habituelle, nous avons réalisé un mailing début septembre afin de proposer des cuvées à prix attractifs. Si vous n'avez rien reçu, n'hésitez pas à contacter le château (par téléphone ou e-mail sur info@chambert.com).

Vins de Chambert

N'hésitez pas à nous contacter pour connaître la

disponibilité de nos vins et les millésimes et / ou offres ponctuelles. Il y a toujours de bonnes bouteilles pour vous :

- Orphée
- Château Chambert
- Adonis
- Carlat, Loges de Carlat
- Le Causse
- Rosé Hélios
- Rogomme

Votre avis nous intéresse ...

La mission de Chambert est de vous offrir des vins de plaisirs que vous serez fier de partager avec votre famille et vos amis. Nous sommes à votre écoute si vous avez des suggestions ou des idées de sujets pour que Chambert vous apporte un service encore meilleur : votre avis nous intéresse !

Murielle Mascheretti
E-mail :
info@chambert.com
Tel: +33 5 65 31 95 75
Mobile: +33 6 89 30 86 72

Recevoir les news de Chambert

Cette lettre d'information est envoyée à tous les contacts e-mail de notre base de donnée. La fréquence désirée est de deux à quatre envois par an maximum. Pour en faire bénéficier vos amis, envoyez - nous simplement un message avec les e-mails à ajouter dans notre liste

(sur info@chambert.com).

Partagez votre passion de Chambert !

A propos du Château de CHAMBERT

Ce domaine de 60ha en biodynamie est l'un des grands noms producteurs de Malbec sur l'A.O.C. de Cahors situé dans le sud-ouest de la France. Cette appellation est la seule en France utilisant principalement le Malbec (minimum 75% des assemblages). Chambert est mondialement connu pour ses excellents Malbec et son travail respectueux de la vigne et de l'environnement. De nouvelles améliorations notables sont en cours à CHAMBERT, domaine où la qualité a toujours été la priorité principale.

Château de Chambert
www.chambert.com