

**Manuel Peyrondet**, « Meilleur sommelier de France 2008 », « Meilleur Ouvrier de France » en 2011 et fondateur de Chais d'œuvre (Paris).

## **XAVIER COPEL Wines**

### **POURQUOI J'AIME**

Un blanc sec qui prend des airs de Domaine de Chevalier, un Saint-Émilion d'anthologie qui naît sur le cadastre de Cheval blanc au beau milieu des argiles bleues... Et un Pauillac monumental qui naît sur la petite croupe de grave de Bages, à quelques encablures de Pichon Baron et Latour !

Chers membres passionnés, certains souriront à la lecture de ces quelques lignes car il ne m'arrive pas souvent d'être aussi enthousiaste quand on parle de Bordeaux et de découvertes... Mais la semaine dernière, j'ai eu le plaisir de découvrir la production ultra confidentielle de Xavier Copel, un électron libre du bordelais qui vinifie de très petits lots issus des plus beaux cadastres de la région. Accompagné ce jour-là de Philippe Noyé, l'agent star qui a déniché le Clos Rougeard, Dagueneau, les frères Danjou, Jérôme Bretaudeau, Romain Guiberteau (et tant d'autres), j'ai découvert l'histoire de cet œnologue originaire de Cahors qui, au gré de ses expériences dans de grands

domaines, a tissé des liens très forts avec des viticulteurs pendant presque 30 ans.

Son aventure entrepreneuriale a débuté il y a quelques millésimes, en 2016, avec pour cap de grands cadastres pour le sourcing de ses raisins, une viticulture bio au taquet de ce qui peut se faire dans la région, une sélection drastique de baies nées de rendements serrés et un travail d'orfèvre au niveau des élevages avec son tonnelier fétiche.

Il opère ainsi sur différentes parcelles : son Saint-Émilion vient du cadastre de Cheval Blanc, le Sauternes du secteur d'Yquem et le Pessac du domaine de Chevalier où il a travaillé pendant des années. Sincèrement, la gamme que j'ai dégustée m'a mis une énorme gifle et il me tardait de partager ce coup de cœur avec vous.

Attendez-vous à un choc, Xavier dit qu'il veut « faire goûter des grands vins de Bourgogne produits à Bordeaux... » ! Plongez-vous dans le « j'achète » pour découvrir !

## **POURQUOI J'ACHETE**

5 vins dégustés, 4 achetés les yeux bandés... Je vais être sincère avec vous, ce genre de coup de cœur à Bordeaux, c'est assez rare, j'ai adoré le style des vins de Xavier Copel, et vous le dis sans filtre, je vais en mettre un bon paquet en cave !

Pour débiter la gamme, je vous invite à déguster le blanc sec qui naît de sémillon : le grand cépage de Domaine de Chevalier, celui qui, dans les années 80, a fait naître les plus grands vins de la propriété. Pour Xavier, ce cépage est unique, il se minéralise avec le temps et emmène vers des complexités folles. Il regrette, comme nous, que le sauvignon soit revenu en force dans la région, car sur les graves, n'y a pas photo comme on dit, entre un grand sémillon et le sauvignon ! Son blanc est sublime, teinté d'amande douce, d'aubépine, avec un équilibre sidérant. On sent la patte et la vision des élevages qui ne boisent pas mais qui structurent ici la proposition. Grosse bouteille qui sera peut-être un des rares blancs de Bordeaux de ma cave perso cette année !

Derrière, il faut absolument goûter à la note de cœur de Xavier, son délicieux Cahors qui naît sur les calcaires de la région. Vigne menée en biodynamie, malbecs récoltés mûrs à 12,5%, et de longs élevages avec peu de SO2 pour ce millésime 2017. Dans le verre, c'est un shoot, un vin hyper floral et fin, doté d'un panache de petites baies acidulées où se fondent de la poudre de craie. On a du mal, à la dégustation, à croire que le vin a connu 100% de bois neuf car aucun arôme boisé ne vient déranger l'univers précis et vibrant de cette bouteille. Gros coup de cœur aussi pour les tanins, si fins, si délicats.

La suite en rouge de la gamme est dingue aussi, j'ai eu du mal à choisir entre le Pauillac 2018 (tuerie) qui naît

sur Bages, et le Saint-Émilion. Les deux sont déments, j'ai fait un commentaire à part sur le Pauillac, qui pour l'équation appellation-prix-émotion, me paraissait totalement incroyable, je vous invite à vous plonger dedans !

Dans le Saint-Émilion, c'est une leçon de minéralité que l'on ressent dans ce 2018, je lui ai mis une de mes plus grosses notes. Imaginez un spray de baies noires acidulées, auquel des touches de graphite et de poudre de craie viennent se poser sur le creux de vos joues. Cette trame poudrée déclenche en bouche une avalanche de salive et provoque une salivation exquise. Sa longueur, son gras sec embarquent vers des sensations de très grands vins de l'appellation. Là encore, pas de boisé en première ligne, c'est totalement bluffant !

Bref, de cette série impressionnante de Xavier Copel, on retiendra 3 choses. La première est qu'il en produit que ce qu'il adore, et ça, chez Chais d'œuvre, on apprécie beaucoup ! La seconde, c'est que cet artisanat haute-couture du Bordelais va à contre-courant de ce que l'on trouve dans la région. La dernière, et c'est peut-être celle qui vous fera plonger comme moi, c'est l'équation prix-complexité-plaisir, car à l'aveugle, au milieu de quilles vendues 3 fois ce prix, je vous assure que cette série ferait beaucoup de dégâts !

## HISTOIRE ET STYLE

Négociant-éleveur et œnologue, Xavier Copel signe une gamme de cuvées originales, révélatrices du parcours de leur créateur. De l'Espagne à Bordeaux, en passant par Cahors, à travers Copel Wines, il rend hommage à toutes les régions viticoles qui ont marqué sa vie. Comme tant d'autres, la trajectoire de Xavier Copel a été influencée par les personnalités qu'il a pu croiser au cours de sa vie. Né à Cahors, sans famille dans le milieu viticole, sa passion pour le vin se révélera lors de ses études toulousaines. Car c'est avant tout grâce à un ami bienveillant qu'il s'oriente à l'époque vers l'œnologie. Un choix crucial dans sa carrière, qui lui permet de rencontrer Pierre Casamayor. Le célèbre écrivain-œnologue, alors professeur, est une véritable source d'inspiration pour Xavier... et l'amène à la seconde étape majeure de son itinéraire, Bordeaux. Lors d'un voyage organisé dans le cadre de ses études pour visiter les Grands Crus bordelais, Xavier Copel est séduit par cette région incontournable. À la fin du séjour, il tente sa chance et décroche un travail au Domaine de Chevalier. Cette expérience, qui se révèle incroyablement enrichissante, tant sur le plan humain qu'œnologique, représente une étape importante de l'immersion de Xavier dans l'univers prestigieux des vins de Bordeaux. Dès lors, tout va très vite, il s'y installe définitivement et

crée sa propre entreprise à l'âge de 23 ans. Durant les vingt ans qui suivent, il multiplie les activités : conseil, commerce, lancement d'une 1ère gamme de vins haute couture, vente de barriques. C'est finalement en 2016 qu'il se lance dans un projet bien plus personnel, Copel Wines.

## **LES VINS**

### **BORDEAUX BLANC SEC 2019**

Ce vin est le fruit du pari un peu fou de vinifier en sec des raisins atteints de pourriture noble de Sémillon. La bouche est dense, onctueuse, très aromatique, et offre une finale éblouissante. Une expression inédite du Sémillon pour un vin exceptionnel.

### **PAUILLAC 2018**

Robe pourpre, profonde, un nez luxueux (cassis, graphite, épices...), la bouche est pleine, dense et veloutée. Les tanins sont d'une grande finesse, superbe potentiel.

### **SAINT-EMILION GRAND CRU 2018**

Le vin propose un nez expressif, d'une grande complexité. Griotte à l'eau-de-vie, prune, cassis, truffe noire, violette... La bouche est douce et drapée, les

tanins fins et poivrés. La finale est d'une rare élégance, très bon potentiel.

## **CAHORS 2017**

Le nez offre un bouquet explosif de fruits noirs et de roses anciennes. La bouche est délicate, délicieusement fruitée. Les tanins sont doux et fondants, c'est du velours, une finesse exceptionnelle avec un excellent potentiel de garde.