

Lafite

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION



Xavier COPEL est né à Cahors en 1968, et diplômé de l'Université d'œnologie de Toulouse.

Après avoir vinifié à Cahors et au Domaine de Chevalier, il s'installe à Bordeaux en 1992 où il crée sa société de négoce.

Tout au long de ces années, il a développé ses activités de micro-négoce et de conseil au cœur des plus grands terroirs de Bordeaux, du Grand Sud-Ouest et d'Espagne. Il a longuement parcouru ces régions et tissé des liens très privilégiés avec les meilleurs vignerons.

La confiance et la complicité réciproques issues de cette période sont les atouts essentiels de la création de la nouvelle gamme à son nom.



BORDEAUX
BLANC SEC

SAINT-ÉMILION
GRAND CRU

POMEROL

HAUT-MÉDOC

PAUILLAC

SAUTERNES

MALBEC

CAHORS

RIOJA

RIBERA

La philosophie :

Créer un partenariat unique et à long terme, avec un seul vigneron par appellation, possédant son vignoble sur les meilleurs terroirs de son appellation.

Travailler d'une année sur l'autre sur un même parcellaire de vieilles vignes soigneusement sélectionnées, avec les cépages autochtones qui expriment le mieux tout le potentiel des terroirs sur lesquels ils sont plantés.

Mettre en commun avec le vigneron tous les moyens et compétences techniques pour vinifier et élever le plus grand vin possible.

Le résultat, ce sont des vins « haute couture », complexes, précis, fins et élégants, luxueusement élevés et habillés.



La gamme COPEL regroupe tous types de vins : rouges, rosé, blancs secs et liquoreux, ainsi qu'un Cognac Grande Champagne et un Bas-Armagnac.

Certains des vins sont biologiques.

Toutes les bouteilles sont signées et numérotées.



BORDEAUX BLANC SEC

Le **BORDEAUX BLANC** est le fruit du pari un peu fou de vinifier en sec des raisins atteints de "pourriture noble" de Sémillon.

La parcelle de vieilles vignes de 65 ans est plantée sur un remarquable terroir argilo-calcaire de l'appellation Sauternes.

Âge moyen des vignes : 65 ans

Vendanges manuelles

Fermentation et élevage en barriques neuves

Millésime 2022

75% Sémillon ; 25% Sauvignon

Production : 2176 bouteilles numérotées

Robe jaune doré. Le nez propose tous les attributs d'un vrai Sauternes sec avec ses arômes d'abricot et d'agrumes confits, d'ananas frais, et de noisette. Une touche pâtissière souligne l'ensemble.

La bouche est dense, onctueuse, très aromatique, et offre une finale éblouissante. Une expression inédite pour un vin exceptionnel.

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Roy F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



 SEMILLON

 COPEL - parcellaire / parcels



MALBEC (ROUGE LÉGER)

Cette cuvée inédite est un rouge léger, fruit de la saignée des vieilles vignes de Malbec du Cahors de la même gamme. Les vignes sont situées sur les remarquables terroirs de graves anciennes et de pierrailles argilo-calcaires de la vallée du Lot.

Viticulture biologique. Certification Ecocert.

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Vinification et élevage sans soufre en barriques

Millésime 2022

100% Malbec

Production : 1800 bouteilles numérotées

Le vin présente une magnifique couleur vermeille. Le nez offre des arômes de petits fruits, de bonbon, de vieille rose et de poivre blanc.

À l'instar du rouge, et à l'inverse des rosés traditionnels, la fermentation malolactique a été accomplie en barriques. La bouche est veloutée et soyeuse, gorgée de fruits rouges. C'est une cuvée unique et hors-normes, d'une grande douceur.



 MALBEC

 COPEL - parcellaire / parcels

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Raj F-33190 PONDALURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



CAHORS

Le CAHORS est le produit du mariage parfait des vieilles vignes de Malbec avec les remarquables terroirs de graves anciennes et de pierrailles argilo-calcaires de la vallée du Lot.

Viticulture biologique. Certification Ecocert .

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuve ciment, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2019

100% Malbec

Production : 1300 bouteilles numérotées

Robe pourpre, presque noire. Le nez développe une magnifique complexité avec ses arômes de myrtille, de framboise, de réglisse et de menthe.

La bouche est délicieuse, gorgée de fruit mûr. Les tanins sont soyeux et enrobés, c'est du velours. Une finesse exceptionnelle.



VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker

1, Roj - F-33190 PONDURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



 MALBEC

 COPEL - parcellaire / parcels



PESSAC-LÉOGNAN

Contigu à celui du Domaine de Chevalier, le parcellaire est situé sur un terroir de graves fines mêlées de sable noir, sur un sous-sol argilo-graveleux.

Âge moyen des vignes : 15 ans

Vendanges manuelles

Densité de plantation à 8.500 pieds/hectare

Fermentation partielle en barriques ouvertes, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2021

80% Petit Verdot ; 20% Merlot

Production : 3000 bouteilles numérotées

Robe grenat à pourpre. Le vin propose un nez explosif et exubérant, avec ses arômes de fruits rouges confits, d'épices, de poivre de Sichuan, de tabac et ses notes florales.

La bouche est douce, soyeuse, de très fins tanins portent le fruit dans une superbe finale poivrée. Un air toscan flotte sur ce vin, délicieux !



 CABERNET SAUVIGNON

 MERLOT

 PETIT VERDOT

 COPEL - parcellaire / parcelles

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Rojé F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



SAINT-ESTÈPHE

A proximité du secteur de Pez, le parcellaire est situé sur un terroir de graves garonnaises en terrasses, sur un sous-sol argilo-calcaire.

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vendanges manuelles et mécaniques

Densité de plantation à 9.000 pieds/hectare

Élevage en barriques neuves

Millésime 2021

80% Cabernet Sauvignon ; 20% Merlot

Production : 2100 bouteilles numérotées

Robe pourpre profonde. Le vin propose un superbe nez typé de Cabernet Sauvignon bien mûr, avec ses arômes de cassis, de poivre, de graphite et de menthe fraîche. La bouche est délicate, sapide, de très fins tanins gorgés de fruit propose une allonge de grande classe. Quelle élégance !

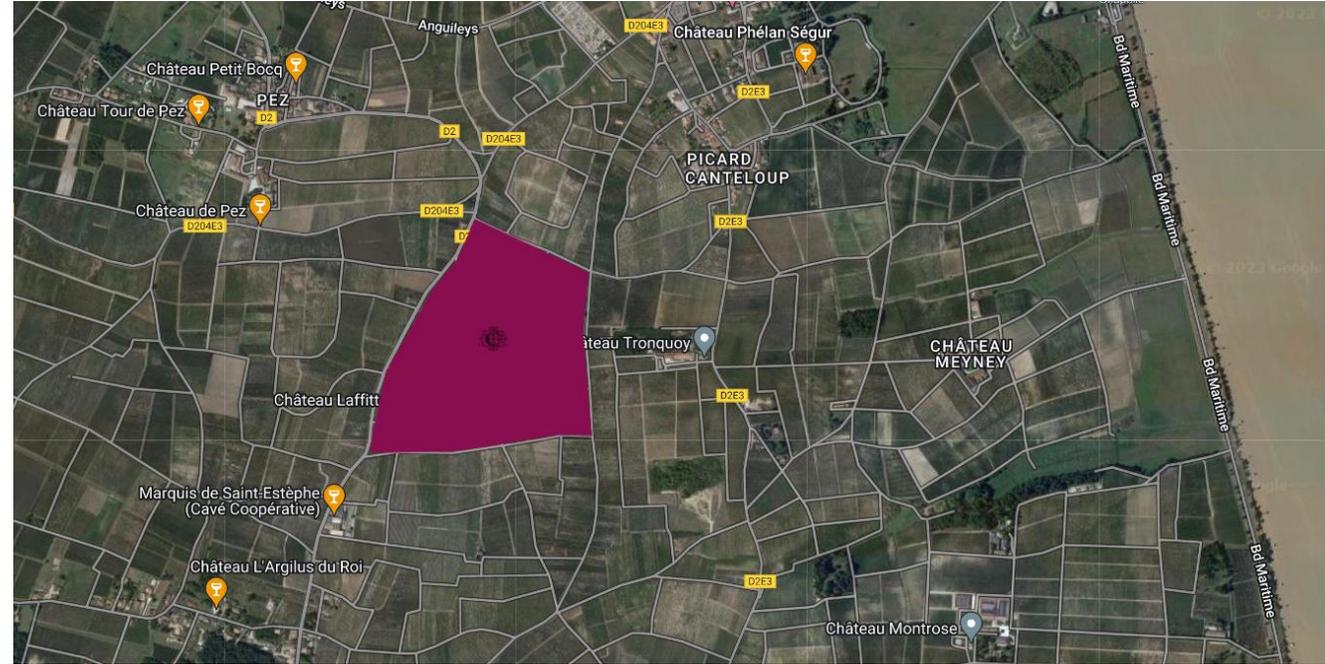
VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



 CABERNET SAUVIGNON  COPEL - parcellaire / parcels

 MERLOT



PAILLAC

Les parcelles de vieilles vignes sont situées sur le plateau de Bages, l'une des plus belles croupes de graves de la commune.

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuve béton, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2019

70% Cabernet Sauvignon ; 25% Merlot ; 5% Cabernet Franc

Production : 1800 bouteilles numérotées

Robe pourpre, profonde. Le nez est luxueux ; les arômes de cassis, de graphite et d'épices s'y confondent harmonieusement. La bouche est pleine, dense et veloutée. Les tanins sont d'une grande finesse, et la finale splendide. Quel terroir !

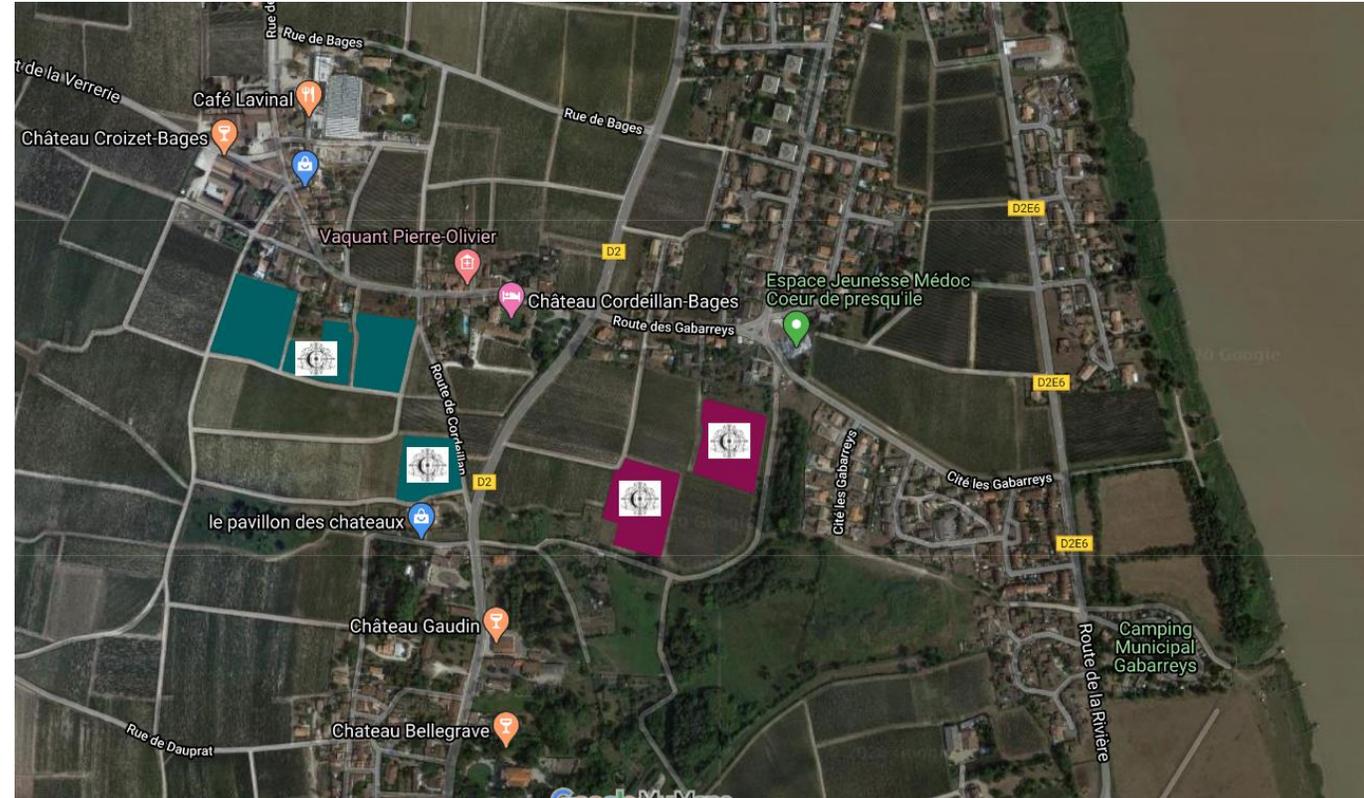
VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker

1, Roij F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



 CABERNET SAUVIGNON

 COPEL - parcellaire / parcels

 MERLOT



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Les parcelles sont situées sur le plateau de Figeac, au lieu-dit Cheval Blanc Ouest, sur un magnifique terroir de graves sur argiles bleues .

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuve béton, cuvaison 30 jours

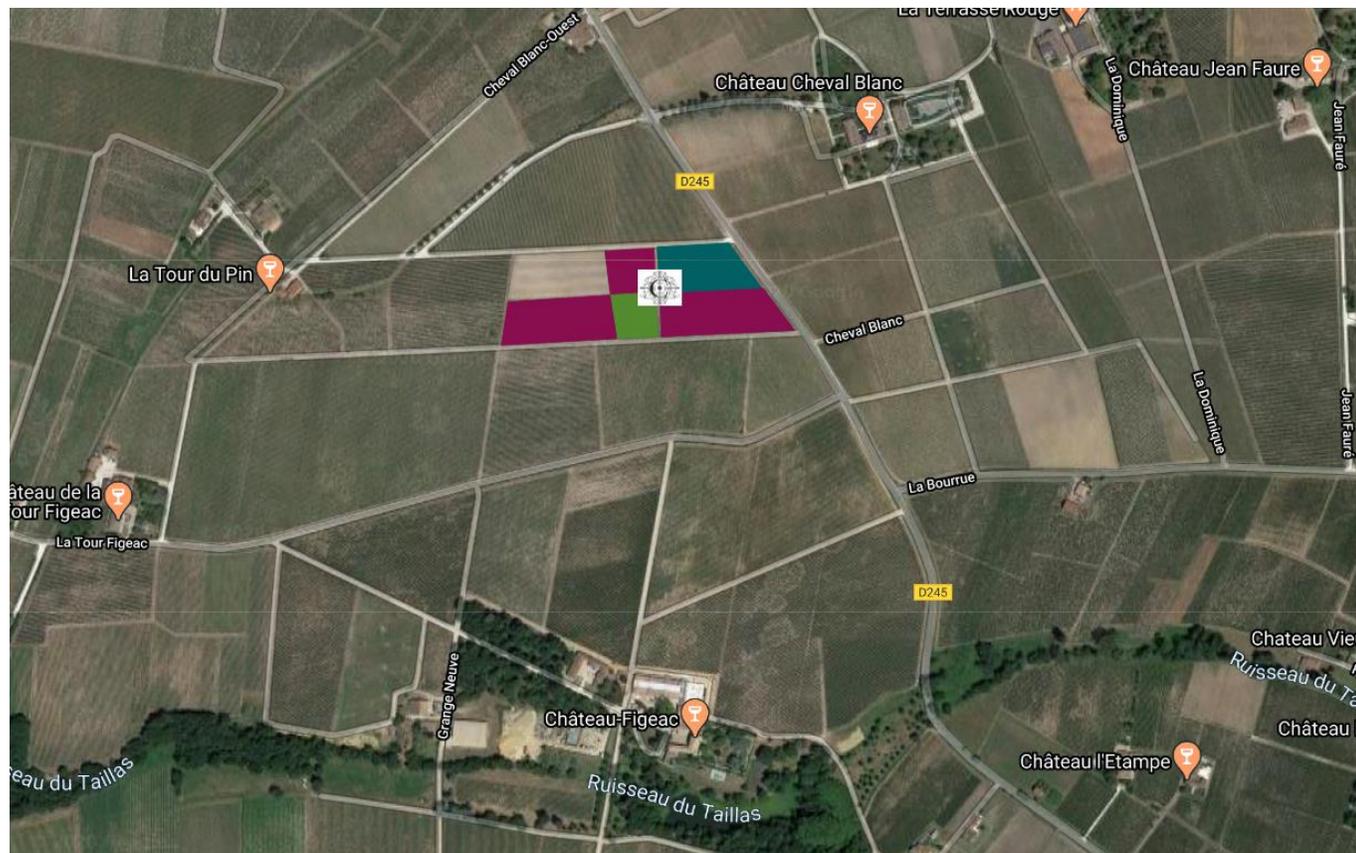
Élevage en barriques neuves

Millésime 2018

60% Merlot; 35% Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc

Production : 1800 bouteilles numérotées

*Robe grenat à pourpre. Le vin propose un nez expressif, d'une grande complexité. Griottes à l'eau-de-vie, prune, cassis, truffe noire, violette...
La bouche est somptueuse, alliant plénitude et fraîcheur.
La finale est d'une rare élégance.*



 MERLOT

 CABERNET SAUVIGNON

 CABERNET FRANC

 COPEL - parcellaire / parcelles

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Rue F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



POMEROL

Le POMEROL est issu d'une parcelle unique de vieilles vignes de Merlot située près de Gazin, Petrus et L'Évangile, sur le splendide terroir de graves sur argiles bleues du plateau de Pomerol.

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuve béton, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2020

100% Merlot

Production : 1200 bouteilles numérotées

Robe pourpre. Splendide bouquet de soupe de fraise, de prune fraîche, de cerise burlat, de menthe et de violette.

La bouche, charnue et sensuelle, offre un fruité énorme.

Le terroir d'argiles bleues imprime le vin par sa densité et sa profondeur, superbe.

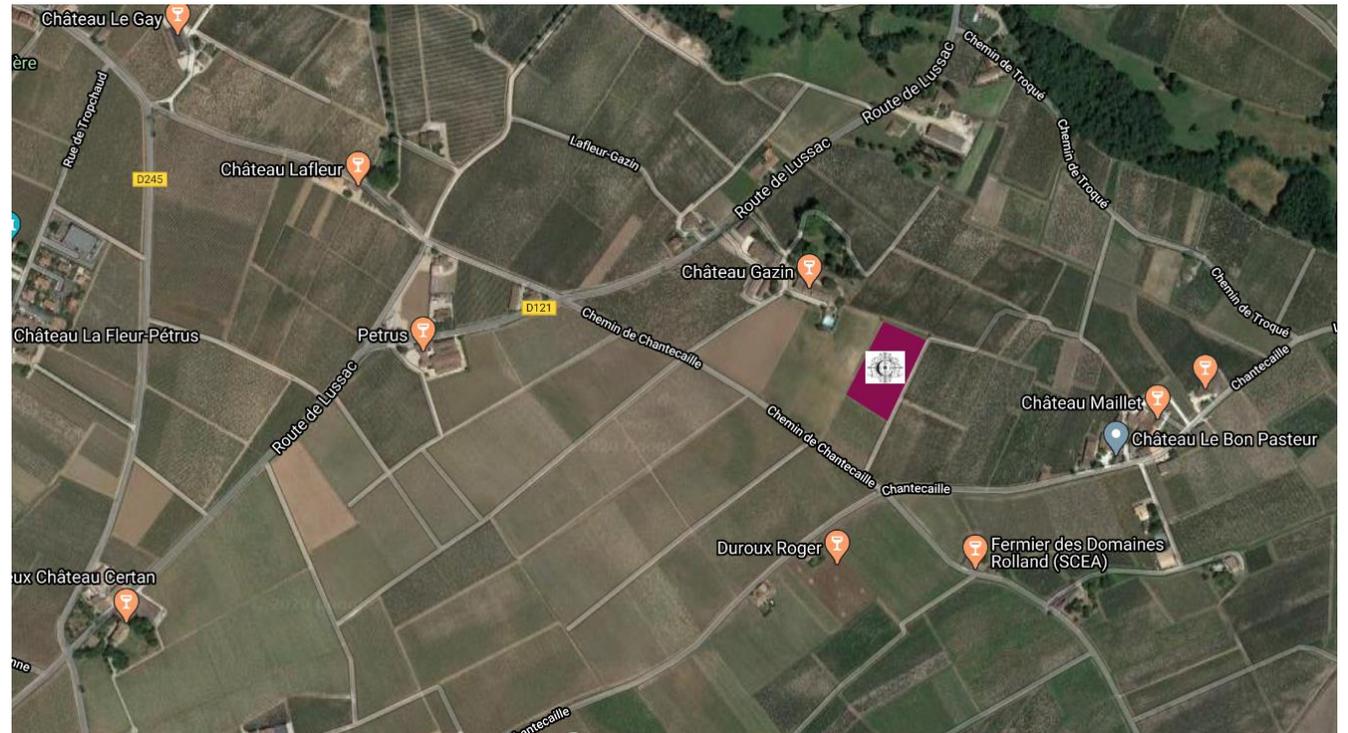
VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Rue F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



MERLOT

COPEL - parcellaire / parcels



GARNACHA DE MONTAÑA

La parcelle est située sur un terroir pierreux, profond et pauvre à Eslava (Navarre), où la vigne puise son énergie à travers grès et marnes.

Le vignoble de coteau s'étend sur les contreforts pyrénéens à une altitude de 510 m.

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuves béton, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques de 500 litres

Millésime 2021

100% Grenache

Production : 7350 bouteilles numérotées

Couleur grenat cerise éclatante aux nuances violettes. Le nez propose une très grande complexité de fruits frais (fraise des bois, griotte, prune), d'herbes et plantes aromatiques (fenouil, absinthe, romarin, gingembre, menthe blanche, réglisse), soulignée d'une touche de noisette. La bouche est fraîche, tendre et juteuse. Les tanins, fins et fondants, sont gorgés de fruit. La finale est dynamique et offre une grande buvabilité. Quelle gourmandise !



 GARNACHA TINTO

 COPEL - parcellaire / parcel

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Roj F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



RIOJA

Les parcelles sont situées sur l'un des meilleurs terroirs de Rioja Alavesa à Elvillar, secteur de Laguardia.

Le vignoble de coteau s'étend en terrasses sur le flanc sud de la Sierra de Cantabria à une altitude de 577 m.

Viticulture biologique certifiée.

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuves, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2019

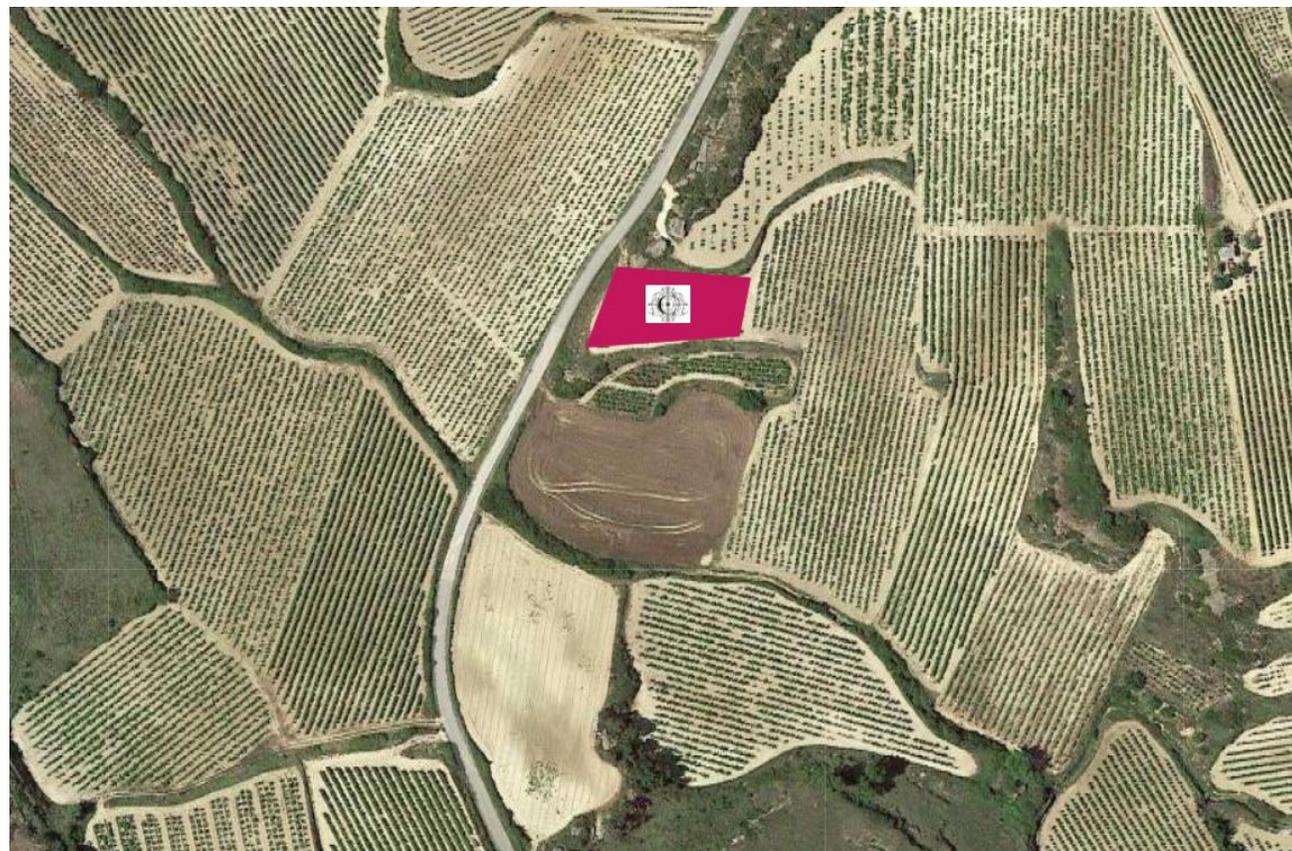
75% Tempranillo ; 25% Graciano

Production : 1200 bouteilles numérotées

Robe pourpre.

Le nez est sublime et transperçant avec ses arômes de cerise noire, de mûre, de violette et de poivre.

La bouche est fraîche, elle offre un fruit éclatant, des tanins poivrés, et une finale florale. Irrésistible et loin du style Rioja traditionnel.



 TEMPRANILLO

 COPEL - parcellaire / parcels

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Roy F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



RIBERA DEL DUERO

Le RIBERA DEL DUERO est issu d'une parcelle unique de vieilles vignes de Tempranillo située sur un coteau remarquablement exposé de La Horra à une altitude de 823 m.

Ce splendide terroir est l'une des perles de l'appellation.

Viticulture biologique. Non certifiée.

Âge moyen des vignes : 80 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuves, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2018

100% Tempranillo (Tinto fino)

Production : 1800 bouteilles numérotées

Robe pourpre, presque noire. Le nez offre un bouquet explosif de fruits rouges : cerise noire, fraise des bois, framboise. La bouche est sensuelle, dense et veloutée. On y retrouve les arômes du nez pour un final magistral.



 TEMPRANILLO (TINTO FINO)

 COPEL - parcellaire / parcels

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Cœnologue / Winemaker

1, Roj - F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



SAUTERNES

La parcelle de vieilles vignes de Sémillon est située au cœur des vignobles des plus prestigieux crus de l'appellation Sauternes : Yquem, Lafaurie-Peyraguey, Sigalas-Rabaud et Rabaud-Promis.

Âge moyen des vignes : 70 ans

Vendanges manuelles par tries successives de raisins confits par la pourriture noble

Fermentation et élevage en barriques neuves

Millésime 2020

100% Sémillon

Production : 600 bouteilles numérotées

Robe jaune doré. Le nez est somptueux avec ses arômes de pêche jaune, d'abricot confit, d'ananas et d'agrumes. La bouche est riche, crémeuse, d'une grande pureté aromatique. La finale est interminable. La quintessence du Sémillon sur son plus grand terroir, un moment de méditation.

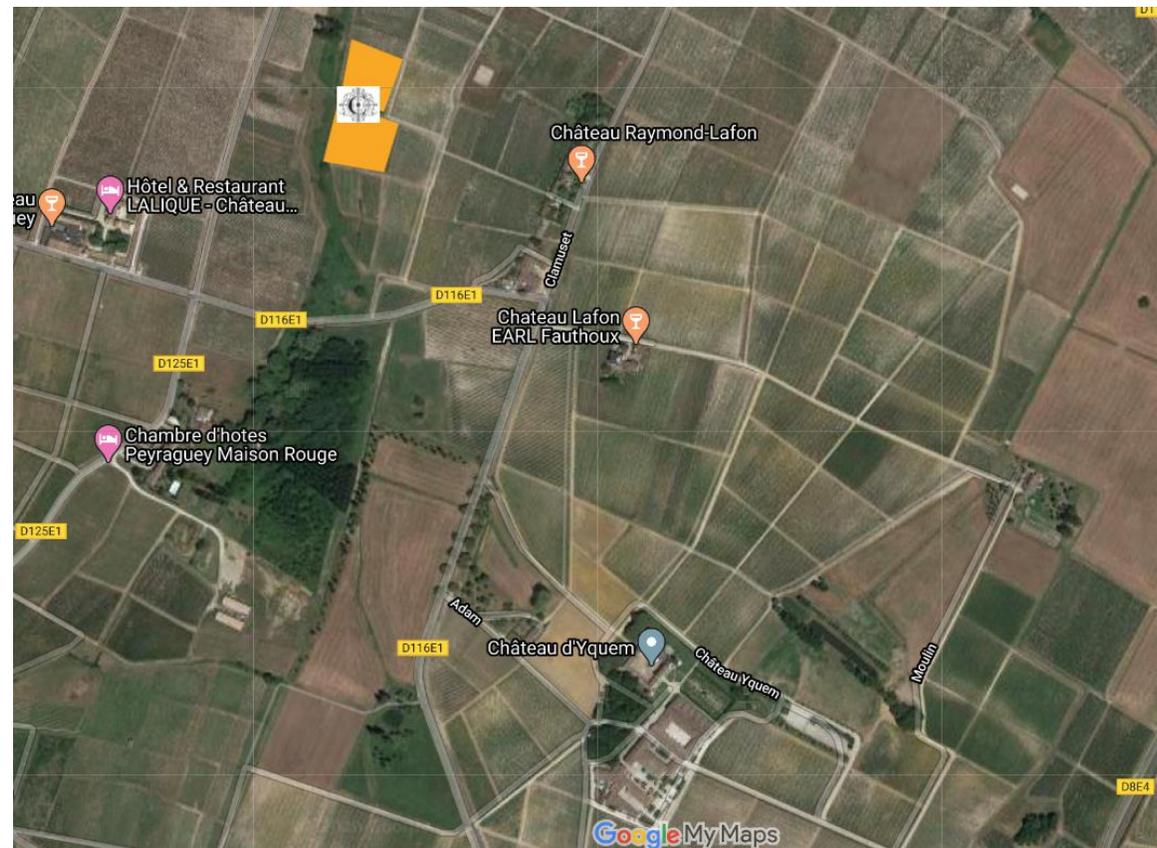
VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker

1, Raj F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



SEMILLON / SAUTERNES

COPEL - parcellaire / parcels



SAUTERNES

"HOMMAGE À ANTOINE COPEL"

La parcelle, dont la plantation est estimée à 1896, est située sur le coteau de Boutoc, à proximité immédiate du vignoble d'Yquem. Un vin d'exception et de collection en hommage à celui dont la signature orne les étiquettes de la gamme.

La vigne a été arrachée en 2023, faisant de ce vin un témoignage historique unique.

Âge moyen des vignes : > 100 ans

Vendanges manuelles par tries successives de raisins confits par la pourriture noble

Fermentation et élevage en barriques pendant 47 mois

Millésime 2019 (mis en bouteille en septembre 2023)

100% Sémillon

Production : 300 bouteilles (coffret bois individuel)

Robe jaune doré. Le nez est d'une richesse et d'une complexité inouïes avec ses arômes d'agrumes confits, de pêche jaune, d'abricot, d'ananas et d'épices.

La bouche est d'une densité exceptionnelle, crémeuse, d'une grande pureté de texture et d'arômes. La finale est interminable sur une fraîcheur inédite au regard de la richesse de la liqueur. Un équilibre unique dans l'histoire de Sauternes. La quintessence du Sémillon sur son plus grand terroir, un moment de méditation.

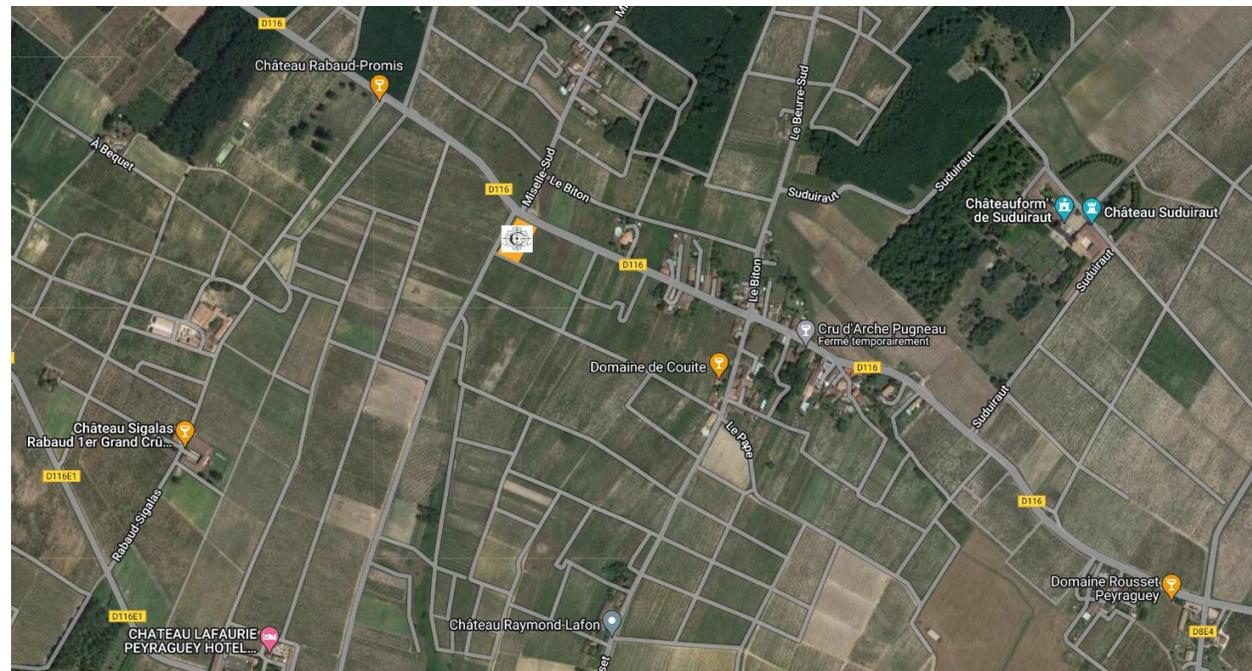
VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



SEMILLON / SAUTERNES

COPEL - parcellaire / parcels



BAS-ARMAGNAC

Les sables fauves donnent les armagnacs les plus fins, racés et élégants. Dans cette eau-de-vie de 50 ans, le cépage Baco offre un résultat époustouflant.

Âge moyen des vignes : 40 ans
 Type de sols : Sables fauves
 Encépagement : 100 % Baco Blanc
 Type de distillation : Continue à 52% Alc.
 Élevage en barriques de chêne de la région

50 ans d'âge (mis en bouteille en septembre 2023)
 Production : 100 bouteilles numérotées
 Conditionnement en coffret bois individuel

*Splendide robe cuivre orangé.
 Nez complexe, riche et pénétrant, de fruits confits, d'écorces d'agrumes, de Tatin et d'épices douces.
 La patine du temps emmène cette eau-de-vie issue du cépage Baco blanc vers l'aromatique des vieux Sauternes.
 La bouche est suave et crémeuse, parfaitement équilibrée grâce à la fraîcheur de ses arômes et l'intégration de l'alcool.
 L'eau-de-vie délivre puissance et élégance, richesse et finesse.
 Quand le spiritueux rapproche du spirituel, un très beau moment de dégustation et de méditation. Magnifique !*

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker

1, Roij F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



 BACO BLANC

 COPEL - parcellaire / parcels



COGNAC GRANDE-CHAMPAGNE

Cette eau-de-vie de 50 ans, distillée en 1973, issue d'un des plus prestigieux vignoble de 1er Cru de Cognac en Grande Champagne, est à l'apogée de son vieillissement .

Âge moyen des vignes : 35/50 ans
 Type de sols : Argilo-calcaire
 Encépagement : 100 % Ugni Blanc
 Type de distillation : double distillation sur lie, avec alambic Charentais de 18 hl
 Élevage en barriques de chêne de la forêt de Tronçais

EXTRA VIEUX (mis en bouteille en septembre 2023)

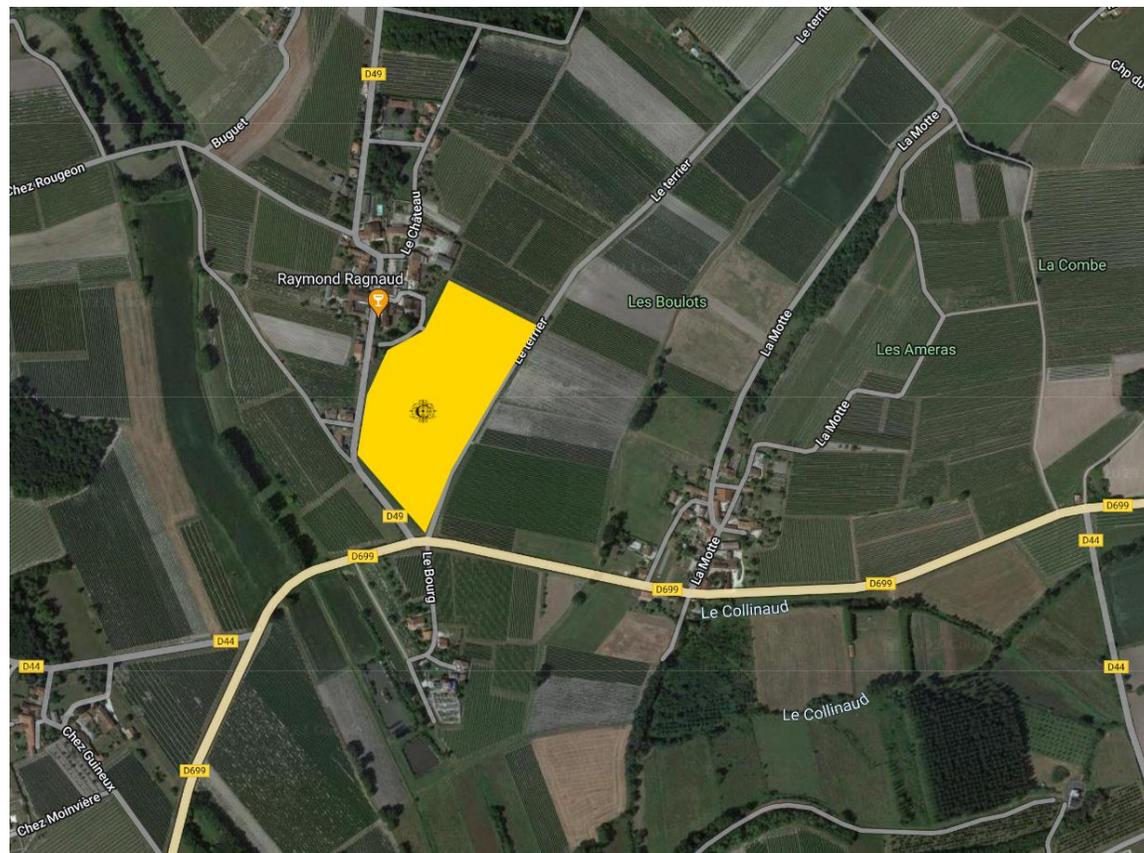
Production : 100 bouteilles numérotées
 Conditionnement en coffret bois individuel

Splendide robe ambrée.

Superbe nez, pur et riche, d'une folle complexité, écorces d'agrumes, orangettes, angélique, kumquat, abricot confit, mirabelle, pomme au four, herbes aromatiques (Chartreuse), cannelle et caramel blond.

La bouche est tendre, onctueuse et enveloppante, dominée par les fruits confits, les épices douces et un boisé luxueux.

La finale, interminable sur les notes d'agrumes et d'épices, propose une similitude troublante avec un vieux Sauternes. Extraordinaire eau-de-vie, un moment d'histoire !



 UGNI BLANC

 COPEL - parcellaire / parcels

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker

1, Roij F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

contact@copelwines.com - www.copelwines.com



Manuel Peyrondet

Meilleur sommelier de France 2008

Meilleur Ouvrier de France en 2011

Fondateur de Chais d'œuvre (Paris)



XAVIER COPEL, 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, 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.

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.

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.

La révélation de l'année : Xavier Copel, expert de la micro-vinification, livre des vins haute-couture au raffinement exceptionnel !

Xavier Copel, c'est tout simplement une histoire de vin originale qui rayonne depuis 30 ans. On ne vous parlera pas d'un domaine institutionnel présent sur son terroir depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter Xavier Copel, une sorte de "**flying winemaker**" désormais sédentarisé **sur des terroirs d'exception**, aussi diversifiés qu'ils soient...

Diplômé de l'Université d'œnologie de Toulouse, Xavier Copel a démarré sa carrière de vinificateur à Cahors dont il est originaire, puis à Bordeaux, notamment au Domaine de Chevalier. En 1992, il s'installe durablement à Bordeaux où il crée sa société de négoce et de conseil. Il accompagne de nombreuses propriétés sur les plus grands terroirs de **Bordeaux**, du Grand **Sud-Ouest** et jusqu'en **Espagne**. Durant toutes ces années, il a longuement parcouru ces régions et tissé des liens très privilégiés avec certains des meilleurs vignerons locaux. La confiance et la complicité réciproques issues de cette période seront les atouts essentiels qui amèneront à la création de sa gamme de vins signée de son nom.

Cette **nouvelle aventure** débute avec le millésime 2016 avec pour objectif de **créer des vins de très haut niveau** en identifiant des parcelles d'exception situées **sur de grands terroirs**. Xavier réussit à nouer des partenariats sur des lieux incroyables : sur le secteur "Gazin" à Pomerol, le secteur "Cheval Blanc" en Saint-Emilion Grand Cru, le secteur "Bages" à Pauillac, ou encore sur des parcelles limitrophes au Domaine de Chevalier pour Pessac-Léognan. Sur chacune de ses appellations, Xavier Copel a choisi des terroirs particulièrement pointus et reconnus pour leur complexité géologique, leur topographie particulière et l'âge mature des vignes.



*L'offre la plus pointue du web,
dédiée aux grands amateurs de vin.*

Pour chaque terroir et chaque vigneron, la mise en commun de compétence est totale notamment dans les échanges techniques et l'investissement dans les démarches environnementales (HVE, AB certifié ou en cours de conversion). C'est cette confiance, cette amitié souvent, qui permettent d'élaborer des vins toujours plus racés. Xavier va sur chaque millésime **isoler les meilleurs jus** pour ne produire qu'**un nombre très limité de barriques** : parfois 2 ou 3 seulement. Il est monté au maximum jusqu'à 8 ! Cela varie en fonction de chaque appellation et du millésime. Xavier **ne garde que le meilleur** et n'hésite pas à écarter tout ce qui ne permettra pas **l'élaboration d'un vin d'exception**. Autant vous dire que le nombre de bouteilles à la sortie est très très limité...

Son approche reste inchangée depuis le début : magnifier un parcellaire issu du meilleur terroir de son appellation. Depuis son voyage initiatique en Bourgogne en 1995, Xavier Copel vise une approche quasi pinotante du vin : *“j'ai le pinot noir en permanence dans la tête quand je fais du vin”*. Son leitmotiv : viser la percussion du **fruit**, la **fraîcheur**, l'**élégance** du **toucher** et des **fins de bouche dynamiques**. Pour se faire Xavier pense au moindre détail avec **des vinifications ultra-précises**, et douces. Tous ses vins sont patinés dans des fûts bourguignons pour lesquels il a créé sa **propre chauffe**. Le résultat, ce sont des vins « haute couture », **complexes, précis, fins et élégants**, luxueusement élevés et habillés.

Nous avons récemment dégusté l'ensemble des vins de Xavier Copel et avons été impressionnés par le niveau des vins et la régularité impressionnante entre les millésimes et les appellations. Il est rare de retrouver un style commun entre des vins dont les origines sont très éloignées, mais nous avons eu ici une véritable démonstration de savoir-faire. Ce qui marque le plus c'est la **fraîcheur constante** des vins, **un fruit dominant** et claquant, des milieux de **bouche très dynamiques** et pour finir un toucher d'une **finesse rare**. On notera que le boisé est parfaitement intégré. Malgré des élevages en fûts neufs, le bois s'efface toujours au profit du fruit. On ne peut que souligner le travail d'orfèvre.

Nous vous recommandons vivement cette production intimiste de très haut niveau qui devrait dérouter nombre d'entre vous. N'hésitez pas à servir ces vins à l'aveugle, ils feront sensation ! Ne manquez pas cette rare occasion de vous procurer ces vins habituellement réservés à la haute restauration... Alors à vos Verres, et Vive Xavier Copel !



Ribera del Duero 2017

RIOJA

Pur tempranillo, ce Ribera d'altitude est une pépite à ne pas rater !

Pessac-Léognan 2019

PESSAC-LÉOGNAN

Un Pessac singulier au bouquet puissant et à la bouche suave !

Pomerol 2019

POMEROL

Entre Pétrus, Gazin et l'Évangile !

Saint-Emilion Grand Cru 2017

SAINT-EMILION GRAND CRU

Millésime de finesse à pleine maturité !

Sauternes 2019

SAUTERNES

De l'or dans le verre issu de Sémillon septuagénaires !

Rioja 2016

RIOJA

Une approche du Rioja à la fois sensuelle et tendue !

Pauillac 2018

PAUILLAC

Ce Pauillac n'a pas à rougir face aux crus de 1855 !



Andreas Larsson, meilleur sommelier du Monde

En avant-première, ses notes et commentaires sur les vins.

500 vins dégustés à l'aveugle, 50 retenus, dont les 11 cuvées de la gamme Copel.
Carton plein !

[Ribera del Duero 2017 Red](#)

Intense dark purple core and hue. Ripe and unctuous notes of plum, dark cherry, toasted oak, vanilla, liquorice and some meaty notes. The palate is dense and concentrated, nice extraction with plenty of fine tannin, cocoa bean, cassis and tobacco flavours with a very long and supple finish, stylish and fine tuned.

[Sauternes 2016](#)

Deep golden colour. Some oak presence and a hint of toast, high ripeness with glazed apricot, pineapple, honey and white flower. The palate boasts a high concentration and sweetness, yet balanced in an opulent style with fine extract, integrated oak and a long dense finish. Slightly different but really good.

[Pomerol 2016 Bordeaux Red](#)

Dark purple core and more ruby towards the rim. Ripe dark cherry, plum, cassis and violet notes with fine oak and butterscotch. The palate is ample with good density, still youthful but ripe tannin with fine layers and a long unctuous finish.



[Saint Emilion Grand Cru 2016 Bordeaux Red](#)

Dense inky purple core with a lighter rim. Fine oak and mild spiciness on the nose, paired with wild berries and cassis. Good density on the palate still a youthful texture but ripe tannin and fine extraction, layered spiciness and approaching complexity with a long and lingering finish.

[Pauillac 2016 Bordeaux Red](#)

Inky dark purple colour. Layered nose blending ripe dark berries, cassis, fine leather, discreet oak and mild spices. Nice structure, classic medium weight but muscular and flavour intense with both ripe fruit and a fresh backbone, young but ripe tannin and a fine length.

[Pessac Léognan 2018 Bordeaux Red](#)

Dark ruby red colour with a youthful purple hue. Layered nose with fine oak and oak derived aromas of mocha, spice, toast and caramel with ripe dark fruit, cassis and tobacco leaf. Nice palate being concentrated and polished with grainy tannin, fine cocoa bean notes, ripe dark berries, dense, and a long and lingering finish.

[Rioja 2016 Red](#)

Dark inky core with a ruby red hue. Youthful and pure nose with discreet dark fruit, tobacco, aniseed and mild oak notes. Dense palate, rich tannin, still youthful but ripe with an underlying acidity, crushed dark berry flavours, cocoa and mocha notes with a long and dense finish. Ambitious and well-done, still needing some time to soften but a nice effort.

[Bordeaux Dry White 2018](#)

Intense golden colour. Rich and ripe nose with tropical hints displaying mango, ripe citrus and honey. Bold and broad palate with a gentle bitterness, opulent fruit, rounded acidity and a long finish. Very textural with an opulent and lush character far from aromatic Sauvignon style.

[Haut Médoc 2016 Bordeaux Red](#)

Inky dark purple colour. Fragrant nose offering rather red berries, floral notes, fine spices and discreet oak. The palate is rather full but nicely rounded, a more Burgundian texture with good layers, nuance and fine length.

[Vin de France Malbec 2019 \(light red\)](#)

Dark rosé colour with a cherry hue. Pure and intense nose displaying ripe cherry, red berries, dry spices, almonds and a hint of toasted oak. A rich and ample palate, generous fruitiness, a ripe and rounded acidity, and a spicy and meaty finish. Well-structured, interesting, different and... good.

[Cahors 2017 Sud Ouest Red](#)

Dark colour with a young purple hue. Floral and perfumed nose with violet, crème de cassis, raspberry and mild spices, no noticeable oak notes. A fresh palate with ripe dark fruit, rather supple tannin, youthful and attractive berry flavours and good length.



*Dès le premier millésime, la
gamme Copel entre dans le guide
de référence Bettane & Desseauve*



COPEL WINES



Xavier Copel, œnologue de formation, a créé sa société de négoce en 1992. Une activité de conseil au cœur des grands terroirs de Bordeaux, du Sud-Ouest et d'Espagne, complétée par une activité de négociant éleveur. Pour cette activité il met en place de bons partenariats avec des vignerons, un par appellation, chaque vigneron lui laissant les mains libres sur une parcelle soigneusement sélectionnée, généralement de très bons terroirs, pour pouvoir vinifier à sa guise et élever dans des barriques choisies avec le plus grand soin. Le résultat est intéressant et probant, surtout pour les rouges : des vins soignés, élégants, charmeurs, dont le seul défaut serait peut-être la faible quantité produite.

■ Bordeaux 2018 Sec 2019>21 NC	13,5
■ Cahors 2016 Sec 2019>26 35,40 €	14,5
■ Haut-Médoc 2016 Sec 2019>28 24 €	16
■ Pauillac 2016 Sec 2020>28 48 €	16,5
■ Pomerol 2016 Sec 2020>29 45,50 €	16,5
■ Saint-Émilion grand cru 2016 Sec 2019>27 40,90 €	14,5
■ Sauternes 2016 Liqueux 2019>29 45,50 €	15,5
■ Vin de France malbec 2018 Sec 2019>20 22 €	14

LES MEILLEURS VINS

+ DE VINS DU MONDE + DE VINS BIO

GUIDE DES VINS

bettane + desseauve 2020

Flammarion

Copel Wines : Xavier Copel, un œnologue voyageur et créatif !

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.

- Une histoire de rencontres

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.

Article Toutlevin.com

[Lire la suite...](#)

<https://www.toutlevin.com/article/copel-wines-xavier-copel-un-oenologue-voyageur-et-creatif>



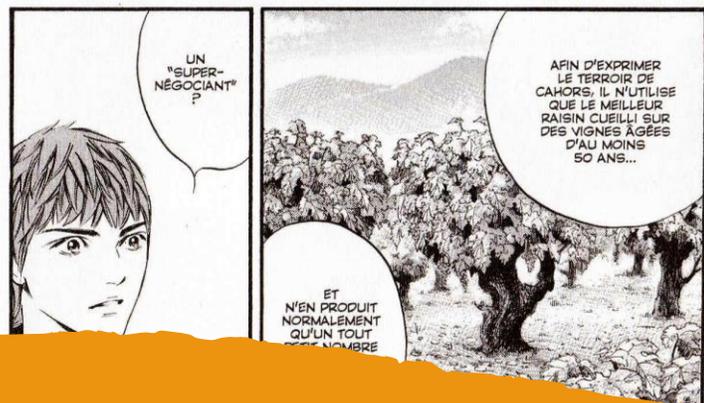
Par Marie Lallemand
Blogueuse vin



Les Gouttes de Dieu

35

Tadashi AGI
Shu OKIMOTO



Xavier Copel version Manga



AUX QUATRE COINS DU VIN
BORDEAUX



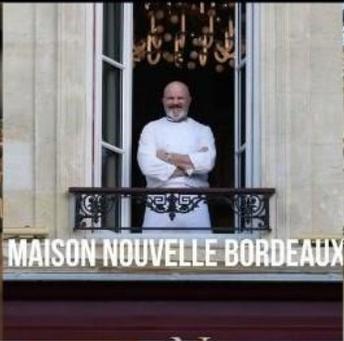
LE POINT ROUGE BORDEAUX



VAN ECCELPOEL BELGIUM



HERT* BELGIUM



MAISON NOUVELLE BORDEAUX



LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS



LE 1925 BORDEAUX



BIG BISTROT GRONDIN
BORDEAUX



CAFÉ SAIGON SAINT-EMILION



CUCHARA** BELGIUM



EPICERIE DE LONGUEIL
MAISONS-LAFFITTE



CITÉ DU VIN BORDEAUX



LA TUPINA BORDEAUX



LE CENT 33 BORDEAUX



LA CAGUILLE PARIS



LA TABLE D'HÔTES BORDEAUX



CHAÎ D'OEUVRE PARIS



LE COLVERT PARIS



RESSOURCES BORDEAUX



MAISON PLEVINET
BEAULIEU-SUR-MER



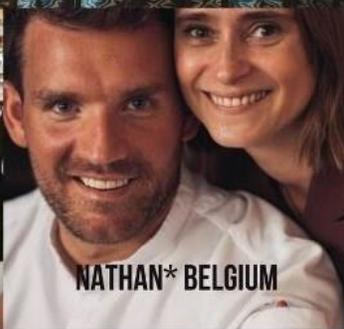
LA COUR DES VINS PÉRIGUEUX



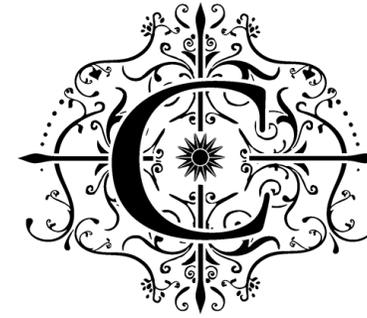
L'UNIVERRE BORDEAUX



LE PETIT SOMMELIER PARIS



NATHAN* BELGIUM



Xavier COPEL

Œnologue / Créateur de vins

Tél: +33 556 71 39 39 / +33 611 39 35 35

Email : contact@copelwines.com

Dossier de presse et photos disponibles sur demande

