

LA MAISON
CARDINALE
· UNE MAISON CRÉATIVE ·

DOSSIER DE PRESSE VIGNOBLES 2025

Sommaire

La Maison Cardinale, une maison créative	4
Vers un nouvel horizon	5
Dans les vignes, équilibre et sur-mesure	8
Des terroirs complexes et variés	8
Une approche bourguignonne « à la parcelle »	11
Une approche environnementale globale	13
Dans les chais, l'obsession de la précision	16
L'art de l'assemblage, en rouge comme en blanc	16
Avoir les moyens de ses ambitions	18
Gagner en élégance et en fraîcheur	21
Conclusion	24



La Maison Cardinale, une maison créative.

Créée en 2024, La Maison Cardinale réunit le Château Fleur Cardinale, Grand Cru Classé de Saint-Émilion, et le Château Croix Cardinale, Saint-Émilion Grand Cru. Plus qu'une simple entité de papier, elle porte une ambition : incarner le renouveau des grands crus de Bordeaux. Alors que la filière vin se retrouve au pied du mur, confrontée à des aléas climatiques de plus en plus fréquents d'une part, et à une baisse de la consommation d'autre part, il ne s'agit pas de bâtir des châteaux en Espagne mais de construire, brique après brique, une proposition alternative.

Pour mettre en œuvre cet agenda, nul besoin de faire *tabula rasa*. Arrivée dans le monde du vin en 2001 après plusieurs décennies dans la porcelaine à Limoges, allégée du poids de traditions viticoles ancestrales, la famille Decoster est résolument tournée vers l'avenir. Un parti-pris traduit dans le bâti : ici, pas de vieilles pierres mais un lieu moderne, où les portes-fenêtres s'ouvrent grand sur les vignes, la plus belle pièce, et le monde extérieur. Niché dans un écrin de verdure, en osmose avec l'écosystème qui l'entoure, il ne domine pas la nature mais cohabite avec elle. Du passé porcelainier, Ludovic et Caroline Decoster, la seconde génération, ont conservé le goût pour la création artistique et l'excellence à la française. La Maison Cardinale repose ainsi sur des fondations solides.

Pas figée dans le temps, La Maison Cardinale promeut le mouvement, avec la détermination et l'intelligence collectives comme moteur. Qu'il s'agisse des pratiques viti-vinicoles ou de son offre expérientielle, elle embrasse le savoir-faire bordelais tout en s'inspirant d'ailleurs, jette des ponts vers d'autres univers et innove.

Acquérir des propriétés à Saint-Étienne-de-Lisse, un secteur à l'est de l'appellation longtemps inconsideré, était un pari osé. Il se révèle gagnant : les classements de 2006, 2012 et 2022 entérinent que ce terroir frais produit de grands vins. Le secteur rassemble aujourd'hui 20 % des surfaces classées. Au Château Croix Cardinale, un encépagement atypique, où les Cabernets sont majoritaires, doit permettre à ces coteaux exposés plein sud de s'exprimer pleinement. Dans les chais, une remise en question permanente, des pratiques et des contenants venus d'autres horizons, construisent le goût de demain. Au Château Fleur Cardinale, les rouges n'ont cessé de gagner en finesse et en profondeur ; les Bordeaux blancs regardent du côté de Sancerre, tendus vers l'épure et l'équilibre.

Spacieuse et fonctionnelle dans ses espaces techniques, La Maison Cardinale se veut aussi un lieu d'accueil chaleureux, à taille humaine, un lieu de découvertes et de partage où le vin se raconte, s'apprécie, se goûte, se sent et, plus encore, se ressent. Passés au salon, aux visiteurs d'opter pour une dégustation décontractée, en musique, contemplative ou plus pointue. Car, précurseuse, La Maison Cardinale veut l'être aussi dans son approche du vin. En cherchant un langage intelligible de tous, à même de transmettre des émotions, elle participe au recrutement de nouveaux consommateurs et met ainsi sa créativité au service de toute la filière.



Pour chaque cuvée, les mélomanes Ludovic et Caroline Decoster suggèrent un accord avec un morceau de Muse. Le groupe anglais, très enraciné dans le rock, explore aussi des genres et des univers musicaux très différents. La playlist est à retrouver [ici](#) sur Spotify ou [ici](#) sur Deezer.



“
Un vigneron
ne dit pas
non à un beau
terroir.”

Vers un nouvel horizon

Le soleil se lève à l'est, de grands crus de Saint-Émilion aussi. Le **Château Fleur Cardinale** et le **Château Croix Cardinale**, implantés à Saint-Étienne-de-Lisse, aux confins orientaux de l'appellation, longtemps considérés comme secondaires, sont une preuve supplémentaire que des sols argilo-calcaires de ce secteur froid naissent des vins d'envergure.

Les deux propriétés ont été façonnées au gré des envies et des opportunités qui se sont présentées à la famille Decoster. « Un vigneron ne dit pas non à un beau terroir » ont appris Dominique et Florence Decoster, arrivés dans le monde du vin en 2001 après trente ans passés dans la porcelaine à Limoges.

Pour leur fils Ludovic et sa femme Caroline, passionnés et viscéralement attachés à ces terres, l'heure n'est plus à l'agrandissement mais à l'approfondissement. Afin d'élaborer des vins de lieu toujours plus précis, le couple a décidé d'homogénéiser encore davantage les terroirs. Ainsi, à partir du millésime 2023, toutes les cuvées seront issues de parcelles situées sur un même versant nord ou sud avec, en ligne de mire, la recherche du goût juste. Pour y parvenir, équilibre et sur-mesure, réfléchis et mis en œuvre au pied de vigne, à la parcelle, à la cuve et au fût, servent de boussole.

Sur le versant nord, Château Fleur Cardinale se déploie aujourd'hui sur 27,6 hectares (ha) à l'origine d'un Saint-Émilion Grand Cru Classé et d'un Saint-Émilion Grand Cru baptisé Intuition de Fleur Cardinale, ainsi que sur 2,4 ha réservés aux cépages blancs. À la cuvée Intuition de Fleur Cardinale blanc s'ajoute, autre nouveauté 2023, le premier millésime de Fleur Cardinale blanc.

Le Saint-Émilion Grand Cru du Château Croix Cardinale provient désormais de 4 ha sur des coteaux du versant sud. Le second vin, prénommé Révélation de Croix Cardinale, est quant à lui produit sur 1,4 ha du versant nord.

La Maison Cardinale, l'entité mère qui réunit les deux vignobles, devient ainsi une des rares propriétés de Saint-Émilion à travailler les deux versants d'un même plateau argilo-calcaire.

Ce nouvel horizon offre une occasion unique d'observer en quoi les conditions climatiques, la lumière et les températures — au même titre que l'altitude ou la nature et la vie des sols — influent sur la structure du vin. Il représente aussi une décision de vigneron de laisser au soleil le dernier mot.



S'agrandir, sans perdre le nord

- 2001 Dominique et Florence Decoster rachètent le **Château Fleur Cardinale**.
- 2006 La propriété est promue au rang de Grand Cru Classé de Saint-Émilion.
- 2011 Le **Château Croix Cardinale**, 8 ha sur coteaux nord adjacents aux vignes du **Château Fleur Cardinale**, tombe dans l'escarcelle de la famille. C'est un pari : bien travaillées, ces parcelles possèdent le potentiel qualitatif d'un Grand Cru Classé.
- 2012 **Château Fleur Cardinale** est maintenue dans son classement, agrandie de 3,5 ha qui appartenaient au **Château Croix Cardinale**.
- 2018 Un superbe terroir, 4 ha sur des coteaux orientés plein sud, est acquis. Toutes les vignes sont arrachées et replantées.
Cette même année, une parcelle de 2,4 hectares située contre les vignes du **Château Fleur Cardinale**, dans un secteur frais en lisière de forêt, est achetée pour être replantée en blanc.
- 2020 Deux petites parcelles sur le versant nord, l'une face à la maison familiale et l'autre attenante au chai, louées en fermage, représentent une nouvelle opportunité d'agrandir le vignoble tout en préservant son unité. Elles servent aujourd'hui à élaborer Révélation de Croix Cardinale, la seconde cuvée d'assemblage de **Château Croix Cardinale**.
- 2022 **Château Fleur Cardinale** conserve son rang de Grand Cru Classé de Saint-Émilion et les 4 ha sur versant nord restant du **Château Croix Cardinale** lui sont rattachés. Le pari de 2011 est gagné.
- 2023 La famille décide de pousser plus loin encore le curseur du terroir et de réinventer le grand vin de **Château Croix Cardinale** par le versant sud. Les coteaux acquis en 2018, dans leur deuxième année de production, dessinent le nouveau visage de **Château Croix Cardinale**.





Dans les vignes, équilibre et sur-mesure

Deux vignobles, des terroirs divers mais, partout, la même recherche de (sur-)mesure : pour trouver le juste équilibre de la vigne et de son éco-système, les choix culturels sont adaptés à chaque parcelle.

Des terroirs complexes et variés

Deux substrats cohabitent dans les sous-sols des vignobles de La Maison Cardinale. La molasse du Fronsadais, dépôt fluvio-lacustre de l'ère tertiaire typique de la célèbre « côte sud » de Saint-Émilion, domine. Le calcaire à Astéries témoigne, lui, du passé océanique tropical. Chacun d'eux a évolué différemment selon sa position dans le paysage vallonné, donnant naissance à des sols complexes et variés. Diversité de profondeur, de texture (taux d'argiles/limons/sables), de fonctionnement hydrique, organique et microbien : chaque parcelle de vigne possède un caractère spécifique et unique.

Le vignoble du **Château Fleur Cardinale** Grand Cru Classé de Saint-Émilion forme un écrin de collines et de vallons au creux duquel se niche le chai. Ce système complexe de pentes d'intensité et d'inclinaison variables descend naturellement vers la rivière Barbanne qui joue

un rôle de régulateur thermique. La nature des sols et une exposition nord-est offrent des maturations plus lentes, une synthèse d'anthocyanes et de composés aromatiques accrue en période estivale, et une fraîcheur bienvenue dans les vins.

La combinaison d'une alimentation en eau suffisante l'été, d'un mésoclimat unique et d'un potentiel pédologique indiscutable confère aux vins salinité et tanins veloutés. « *Ces sols bruns, riches en argiles lourdes, sont difficiles à travailler mais ils « parlent » dans le verre* » affirme Ludivine Chagnon, la directrice technique arrivée pour les vendanges 2023. Surtout si on laisse au terroir le temps de s'exprimer. Trait commun aux grands crus, plus le vin « prend de la bouteille » et gagne en maturité, plus le terroir hausse le ton. Le registre fruité s'efface alors lentement au profit de l'expression minérale.



Vignoble du Château Croix Cardinale

Sur le versant sud, les parcelles du **Château Croix Cardinale** Saint-Émilion Grand Cru sont baignées de lumière. Leur altitude varie de 36 à 74 mètres. Au-delà des chiffres, comprendre ce terroir nécessite de laisser la voiture pour grimper le coteau à pied. Le marcheur prend alors la pleine mesure de l'inclinaison de la pente et ressent, sur sa peau, les trois degrés d'écart entre le bas et le haut. De sa position dominante, il distingue, au loin, la Dordogne parée de brume avec, pour seul fond sonore, le gazouillis des nombreux oiseaux qu'abritent les bosquets de chênes, d'aubépines, de sorbiers, de prunelliers et de noisetiers qui entourent les vignes. Merles, grives et buses sont ici chez eux. La notion d'écosystème prend alors tout son sens (et tous les sens).

L'érosion a fait son œuvre : les sols apparaissent plus clairs et moins riches en matière organique. Ajoutée, ici aussi, une alimentation en eau non restrictive et on obtient des vins sur la fraîcheur et pourvus de tanins généreux.

Terroir frais et profond, ou plus pauvre et ensoleillé, partout l'objectif est à l'équilibre. En parfait accord avec Caroline et Ludovic Decoster, l'ingénieur agronome et œnologue en est persuadée : les vins de La Maison Cardinale reflèteront le paysage du lieu où ils sont nés, selon l'expression chère à Jacques Puisais. Et, pour cela, nul besoin de « *pousser le terroir dans les extrêmes* ».

“ Nul besoin de pousser le terroir dans les extrêmes. ”



De la douceur, de la concentration et une danseuse



par Ludivine Chagnon

« La topographie du **Château Fleur Cardinale**, réceptacle maternel aux courbes vallonnées, et ses sols riches, produisent des vignes épanouies et des vins satinés, ciselés, tout en puissance maîtrisée. Les parcelles pentues de **Croix Cardinale** et ses sols plus pauvres, plus érodés, obligent la vigne à déployer plus d'efforts pour aller chercher en profondeur l'eau et les nutriments nécessaires à la production de fruits, à l'origine de vins veloutés à la trame plus serrée. D'un ensoleillement plus important et d'un éclairage plus long naissent des arômes plus noirs et plus épicés.

Je visualise le grand vin du **Château Fleur Cardinale** comme une danseuse qui se déploie avec une apparente facilité, celui du **Château Croix Cardinale** comme un sportif en pleine concentration, tendu vers son effort. »

Une approche bourguignonne “ à la parcelle ”

Cette diversité, source d'une grande complexité de l'assemblage final, nécessite une gestion ultra-précise du vignoble. « *Nous n'avons pas de recette unique, nos choix culturaux sont adaptés à la réalité de chacune de nos soixante-dix parcelles* » confie Ludovic Decoster. « *Notre travail, en tant que vigneron, est de prendre soin de chaque parcelle en utilisant tous les leviers agronomiques à notre disposition pour amener la vigne à un état d'équilibre végétatif optimal* » poursuit Ludivine Chagnon.

À commencer par la sélection du matériel végétal. Sous-sol, sol, orientation et niveau de pente président au choix du porte-greffe et du cépage.

Au **Château Fleur Cardinale**, l'encépagement est dominé par le Merlot (73 %), suivi du Cabernet Franc (20 %) et du Cabernet Sauvignon (7 %).

Au **Château Croix Cardinale**, le Cabernet Sauvignon (30 % de l'encépagement) a été planté en 2018 et 2019 dans deux parcelles en haut de coteau, plus ensoleillées et protégées du gel, le Cabernet Franc dans une parcelle en milieu de pente. À eux deux, ils constituent une majorité de l'encépagement, un choix volontairement « atypique » pour l'appellation. Cultivées dans deux parcelles aux sols argilo-calcaires profonds, plus riches, les jeunes vignes de Merlot (40%) offrent déjà un équilibre végétatif prometteur. Leurs raisins expriment éclat aromatique et finale saline, ce que Ludivine Chagnon appelle « *de la brillance* ».

Pour limiter l'évapo-transpiration sur ces parcelles exposées plein sud, la hauteur de palissage devra elle aussi être ajustée.





Afin de préserver l'équilibre de la vigne — elle ne doit être ni trop vigoureuse ni trop faible pour produire des raisins comme des vins... équilibrés —, une viticulture « *aux petits soins* » est mise en place. La plante, qui a prouvé son incroyable résilience, est « *accompagnée* » par des mesures prophylactiques minutieuses.

Suivant le vieil adage, le rendement se prépare le plus possible à la taille. Des couverts végétaux apportent des réponses à toutes les situations agronomiques du vignoble. La proportion du mélange semé est adaptée à la réalité de chaque parcelle. Pour décompacter le sol et assurer la portance de la vigne, des céréales sont privilégiées ; pour restituer des éléments minéraux (phosphore, potasse et azote) et activer la vie microbienne au printemps, crucifères et légumineuses sont majoritaires.

D'autres parcelles sont enherbées naturellement, certaines en totalité, d'autres un rang sur deux. Comme les engrais verts, l'herbe permet de diminuer le ruissellement et de lutter contre l'érosion, et de réguler

la croissance des vignes les plus vigoureuses. Selon la portance du sol, le niveau de pente et de drainage, elle peut être roulée ou broyée et ré-enfouie. L'enherbement naturel est également un hôte formidable pour nos tous petits amis arthropodes et recensés dans notre suivi de la biodiversité.

Quand des apports complémentaires sont nécessaires, la technologie actuelle permet de les réaliser quasiment à l'échelle du pied de vigne. Sur tout le vignoble, la vigueur est cartographiée grâce à des prises de vues aériennes lorsque la canopée est parfaitement développée. Les cartes sont ensuite connectées à l'épandeur qui, dans les rangs, s'ouvre uniquement là où c'est nécessaire pour apporter fumier bio et engrais organiques certifiés AB.

Plus que l'équilibre de la plante fructifère, c'est celui de tout l'écosystème qui est recherché.

L'interaction entre la vigne et son milieu naturel est ainsi placée au cœur d'une gestion culturale où le développement durable est pensé à 360°.

Une approche environnementale globale

« La position du chai du Château Fleur Cardinale ainsi que des bureaux et du lieu de réception de La Maison Cardinale, en contrebas et lovés dans un amphithéâtre de vignes, nous rappelle constamment que la nature nous domine » se réjouit Caroline Decoster. Le site forme un écrin de biodiversité qu'il faut préserver et favoriser. Une forêt de 40 ha, plusieurs étangs et ruisseaux constituent des réservoirs de fraîcheur. Une jachère naturelle permanente, à l'abri de toute intervention humaine, sert de réservoir écologique. Un important programme de plantation de haies a été initié. Les 800 mètres déjà créés cassent les courants d'air froid et servent de corridors à une faune variée, arthropodes, oiseaux et petits mammifères, notamment des chauves-souris qui se délectent d'insectes ravageurs de la vigne. Engagé pour la protection des pollinisateurs, le domaine a obtenu le label européen, créé par des

apiculteurs, BEE FRIENDLY pour l'ensemble des cuvées des millésimes 2022 et 2023.

Le désherbage chimique a été supprimé depuis près de 15 ans et la conversion à l'agriculture biologique entamée en 2021. Printemps et été 2023 ont (é)prouvé la volonté des propriétaires : malgré les virulentes attaques de mildiou, ils ne flanchent pas. Le sort s'acharne et 2024 se révèle une année très complexe qui a nécessité travail et agilité, sans compter. La décision est alors prise de sauver la récolte grâce à deux traitements en conventionnel, mettant ainsi un terme à la certification AB. Une décision de Caroline et Ludovic Decoster qui font le choix de préserver la santé des sols ainsi que l'équilibre économique de l'entreprise, en responsabilité vis-à-vis de leurs 15 salariés.





Château Fleur Cardinale est devenu
en 2021 le premier cru classé de
Bordeaux à obtenir le label Engagé R.S.E.
(Responsabilité Sociétale des Entreprises)
délivré par l'AFNOR, avec le niveau de
certification “Confirmé”

Reste la volonté, intacte, de « *suivre un itinéraire technique le plus près possible du bio.* » Grâce à des outils de modélisation du risque fiables et à une réactivité exemplaire, l'équipe technique est capable de maintenir sa philosophie de travail respectueuse de la nature, tout en protégeant efficacement le vignoble et les salariés.

Avec le souci du détail qui la caractérise, La Maison Cardinale compte également parmi les pionniers de l'emballage de demain, moins impactant pour l'environnement. Pesant très lourd dans le bilan carbone des entreprises viticoles, les bouteilles en verre du domaine sont plus légères que les contenants standards. Une économie non négligeable de 8 tonnes de matières premières brutes par commande annuelle. Les étiquettes, sans vernis ni dorures, sont imprimées sur papier en fibre (de canne à sucre, de chanvre et de lin) avec des encres végétales. À partir du millésime 2023, l'allègement d'un gramme par capsule (pour une production annuelle moyenne de 150 000 bouteilles) correspond à 2,6 tonnes d'équivalent CO² en moins, soit un peu plus que la consommation annuelle d'électricité d'un foyer français moyen.

Dans les caisses bois, un plan de montage différent chaque année explique comment les transformer en jardinière (millésime 2019), en nichoir à chauve-souris

(millésime 2020) ou en mini-bar mural (2022). Autant d'idées originales pour leur offrir une seconde vie ...

Engagés dans une démarche d'identification, de réduction et de compensation des émissions carbone, Caroline et Ludovic Decoster réalisent un bilan carbone global de leurs propriétés depuis 2021. Leur soutien à Reforest'Action a permis la plantation de plus de 30 000 arbres dans le monde.

Parce que le respect de la nature est indissociable d'une garantie de bonnes conditions de travail pour les salariés comme de liens basés sur l'éthique et la transparence avec clients et fournisseurs, eux-mêmes engagés dans des démarches environnementales et/ou sociales, Château Fleur Cardinale est devenu en 2021 le premier cru classé de Bordeaux à obtenir le label Engagé R.S.E. (Responsabilité Sociétale des Entreprises) délivré par l'AFNOR, avec le niveau de certification « Confirmé ». Il a été renouvelé pour La Maison Cardinale jusqu'en 2027. Ce label, obtenu après une évaluation individuelle approfondie par l'AFNOR, représente pour les propriétaires « *la validation concrète de notre engagement quotidien en faveur d'une performance responsable et durable* ».





Dans les chais, l'obsession de la précision

La démarche de traduction du terroir par le vigneron consciencieux n'a aucune existence sans maîtrise de la qualité. Dans la prolongation du travail de précision effectué au vignoble, vinification et élevage sont également pensés au contenant, cuve, demi-muid, barrique, amphore ou encore foudre.

L'art de l'assemblage

Dans les vignobles de La Maison Cardinale, l'excellence est visée partout.

Au **Château Fleur Cardinale**, potentiellement, tous les raisins peuvent produire du grand vin. Seul le palais tranche : « *ce n'est qu'à l'issue d'une année d'élevage que nous décidons, en fonction du profil du millésime, quels lots sont aptes à rentrer dans l'assemblage du premier ou du second vin* » explique Ludovic Decoster. Le directeur général est à l'initiative de la création en 2018 d'Intuition de Fleur Cardinale, le second vin du Château Fleur Cardinale. Dans ce Saint-Émilion Grand Cru, la part belle est laissée au Merlot (en moyenne à 85 %), complété de Cabernet Franc. Le Cabernet Sauvignon est réservé pour le Grand Cru Classé, où sa proportion a vocation à augmenter.

Au **Château Croix Cardinale** nouvelle version (à partir du millésime 2023), le premier vin, taillé pour la garde, offre de la complexité, quand le second — une cuvée où le Merlot s'impose, nommée Révélation de Croix Cardinale — procure un plaisir plus immédiat.

Le blanc : un lieu, deux expressions

L'exigence de qualité est identique lorsque le couple décide de se lancer dans la production de grands vins blancs. « *Au départ, en 2018, il y a notre goût personnel pour les blancs et le défi de faire aussi bon dans les deux couleurs* » raconte Caroline Decoster. Les 2,4 ha qu'ils acquièrent sont idéalement situés. Premièrement parce que, contrairement à beaucoup de propriétés de la Rive droite, les parcelles se trouvent contre leurs vignes de rouges, offrant une rare homogénéité. Deuxièmement parce qu'elles ont tout d'un terroir à blanc. Leurs sols homogènes de molasses profondes retiennent l'eau. Leur emplacement en lisière de forêt, dans le secteur le plus frais de la propriété, constitue un atout majeur à l'heure du réchauffement climatique. Afin de s'inscrire dans la tradition, le triptyque classique du Bordelais, Sauvignon blanc et gris et Sémillon a été planté à parts quasi égales, sans être gravé dans le marbre. Une démarche d'observation qui a séduit le chercheur et professeur à l'université de Bordeaux Axel Marchal. L'œnologue consultant et Ludivine Chagnon font de la recherche de fraîcheur et de minéralité le leitmotiv de tout l'itinéraire de vinification, depuis la cueillette des raisins jusqu'aux assemblages, en passant par le choix des contenants de fermentation et d'élevage.

Comme en rouge, Château Fleur Cardinale produit donc avec le même soin deux blancs, destinés à des moments de consommation différents. Dans **Intuition de Fleur Cardinale blanc**, c'est la conservation du fruit qui est recherchée. Frais et « tendre » en bouche, il s'y déploie avec une forme de gourmandise.

Pour Fleur Cardinale blanc, c'est la tension qui est désirée. 2023, le premier millésime, offre déjà la complexité et la finesse à la hauteur des ambitions de l'équipe : élaborer un grand Bordeaux blanc, vif, minéral et sur le fruit, sans le paravent olfactif du sur-boisé. Avec son profil plus altier, au nez anisé et à la bouche saline, incisive, il entre dans la catégorie des grands blancs, taillés pour la garde.



Fleur Cardinale blanc, à déguster en écoutant Unintended de Muse /

Un accord évident pour Caroline Decoster en raison « des notes cristallines de guitare acoustique qui résonnent comme l'acidité vibrante du Sauvignon. La voix aérienne de Bellamy s'élève, pure et ciselée, évoquant la minéralité tranchante du vin. Les chœurs éthérés en arrière-plan rappellent la complexité subtile des arômes, où le Sauvignon gris apporte sa touche de rondeur florale. Entre tension et délicatesse, le vin déploie une finale longue et aérienne, comme la chanson qui s'évanouit dans un murmure."



Le millésime 2023 permet également d'aller dans le détail, de vinifier différemment chaque cépage, comparant levures, contenants et tonneliers. Pour ce travail de vinification intra-parcellaire et de sélection des lots qui entreront dans Fleur Cardinale blanc, l'expérience de Ludivine Chagnon, passée notamment par la Bourgogne et par Sancerre, se révèle précieuse. La difficulté du blanc selon elle ? « Sa qualité se joue très tôt ».

En 2024, sous sa direction, les 87 ares de Sauvignon blanc sont vendangés en trois fois. Ce sont ainsi dix lots, avec un encépagement et un niveau de pressurage différents, qui sont vinifiés séparément.



Intuition de Fleur Cardinale blanc, à déguster en écoutant Something Human de Muse /

« L'attaque électro-pop et les synthés cristallins font écho à la fraîcheur immédiate du vin. Le rythme enjoué accompagne une dégustation fluide, sans obstacle. Comme la mélodie qui pulse avec naturel, les arômes d'agrumes dansent en bouche, portés par une acidité vivifiante. Une expérience directe et sincère, à l'image du message de la chanson » pour Caroline Decoster.

Avoir les moyens de ses ambitions



Cuverie du Château Fleur Cardinale

Voir le verre à moitié plein, un impératif lorsque l'on fait du vin ? C'est en tous cas l'état d'esprit de la famille Decoster qui a su transformer en opportunités les nombreux aléas inhérents à l'élaboration d'un produit vivant, soumis aux caprices de la nature. En 2017, le terrible gel laisse des chais quasi vides. L'occasion de réaliser d'importants travaux d'agrandissement et de rénovation.

La nouvelle cuverie de **Château Fleur Cardinale**, inaugurée pour le millésime 2019, est tout d'abord adaptée aux évolutions du vignoble, plus grand et plus homogène. Avec deux entrées et deux lignes de tri, l'intégralité des 27,6 ha peuvent désormais être vendangés et encuvés en six jours si besoin. Parer au plus pressé s'avère parfois une nécessité (comme ce fut le cas en 2020 juste avant la tempête Alex) mais ne représente ni la norme ni un idéal, bien au contraire. Les raisins de chaque parcelle étant récoltés à la main à l'optimum de leur maturité, les vendanges peuvent s'étaler sur plusieurs semaines si le millésime l'exige.

Raccourcie, la chaîne de tri permet également de moins triturer la récolte et donc de diminuer les risques de contamination et d'oxydation et de préserver la fraîcheur du fruit.

Dix-sept cuves inox tronconiques avec double paroi, thermo-régulées sur les deux-tiers de leur hauteur, offrent une inertie thermique comparable à celle des cuves en béton (et un avantage écologique puisqu'elles consomment moins d'énergie que les anciennes cuves inox). Leur contenance variée permet de coller au parcellaire, leur forme tronconique de mieux décompacter les marcs.



Cuverie du Château Croix Cardinale

Pour l'élevage, un double chai est en capacité d'accueillir jusqu'à 600 barriques sur un niveau contre trois auparavant.

Spacieux et fonctionnels, ces nouveaux lieux offrent à l'équipe de meilleures conditions de travail, en matière de confort comme de sécurité. Or les propriétaires le savent : la qualité du vin s'en ressent.

Tournés vers l'avenir et toujours prêts à se remettre en question, les Decoster ont également créé un « chai expérimental » où se construit le goût de demain, sereinement et « *de manière scientifique* ». Leur credo ? Innover sans prendre de risques inconsidérés ; ne jamais se reposer sur ses lauriers, sans jouer aux apprentis sorciers !

Les travaux permettent enfin d'ouvrir les portes de la propriété au grand public. Mais loin des chais pharaoniques, vitrine clinquante signée par un nom de l'architecture, ce lieu d'accueil se veut chaleureux, à taille humaine.

Au **Château Croix Cardinale**, une première vague de travaux en 2011, à l'achat de la propriété, a permis d'obtenir la même qualité que ce qui existait au Château Fleur Cardinale. Une seconde phase de modernisation des équipements a été menée à l'été 2024 afin que les deux crus puissent rivaliser en précision et en ergonomie. Avec huit cuves inox double paroi de 20 à 60hL pour six parcelles, c'est désormais d'intra-parcellaire dont il est question.

Cette nouvelle cuverie et son chai à barriques attendant voient également naître les vins de **Fleur Cardinale blanc**, le cahier des charges de l'appellation Saint-Émilion n'autorisant pas la vinification en blanc dans un chai classé.



De la densité, de la profondeur et un plongeur



par Ludovic Decoster

« Je distingue densité et profondeur. La première apporte de la matière, une puissance sphérique. En excès, on en a « plein la bouche » mais pas envie d'y revenir. La seconde procure à l'inverse de la verticalité et de la complexité. Elle est essentielle à la construction d'un grand vin, c'est-à-dire un vin qui se déploie en étapes successives mais qui, toujours, reste à l'équilibre, à l'image du plongeur sous-marin qui remonte progressivement à la surface, par paliers, pour que la pression s'équilibre. »

Gagner en élégance et en fraîcheur

Au fil des ans, le style des vins a gagné en finesse. « Notre sensibilité a évolué, nous recherchons aujourd'hui la préservation du fruit, l'élégance » confie Ludovic Decoster.

Les extractions sont réalisées avec plus de délicatesse. Au Château Fleur Cardinale, depuis 2010, le tri densimétrique des raisins (sur la base de la quantité de sucres qu'ils contiennent) permet de vinifier séparément les raisins en fonction de leur degré de maturité et de tirer le meilleur parti de chaque qualité. En 2019, la première Tribaie est remplacée par une nouvelle machine avec un débit et une qualité de travail supérieure.

L'année suivante, l'intégration des systèmes de remontage avec la technologie R'pulse, qui consiste à injecter pendant quelques dizaines de secondes de l'air ou du gaz carbonique dans le fond de la cuve grâce à une canne plongeante, offre une extraction toute à la fois plus homogène (toutes les baies sont remises en suspension, sans chemin préférentiel) et plus douce (sans action mécanique). Cette technologie est également utilisée depuis 2021 dans le chai de Château Croix Cardinale.

Depuis 2020, un chai expérimental situé à Château Fleur Cardinale peut accueillir jusqu'à 20 demi-muids de 600 L. Chacun est équipé d'un système de thermorégulation indépendant qui permet de vinifier des moûts issus de parcelles aux identités de terroir différentes. Ce lieu a été conçu comme un outil d'amélioration continue

pour mener chaque année des travaux de recherche qui bénéficient à la fois au Château Fleur Cardinale et au Château Croix Cardinale. Les lots intègrent en totalité ou en partie l'assemblage final. Ils allongent le milieu de bouche, lui apportent de la profondeur (lire encadré ci-dessus), entre une attaque ronde et ample et une finale qui s'étire.



Chai de Château Fleur Cardinale



Chai à barriques du Château Croix Cardinale

Au Château Croix Cardinale, la vinification en demi-muids peut également être pratiquée selon le profil du millésime.

Pour les vins de Fleur Cardinale blanc, la diversification de l'origine et de la taille des contenants de vinification et d'élevage, entièrement réalisés les premières années en pièces bourguignonnes « d'un vin », appuie le choix de conserver du gras, sans l'empreinte olfactive du boisé. L'objectif ? Révéler et conserver la pureté des arômes du vin. Sont ainsi acquis en 2024 quatre demi-muids de 600 L « d'un vin » de chez Stockinger, choisi pour la qualité de ses bois autrichiens, et deux foudres de 20 hL de chez Gonet Lacroix à Sancerre. Ces derniers, « très secs », accueillent une partie des Sauvignons blanc et gris. « *Pour une fermentation et un élevage tout en délicatesse, le foudre est au vin ce que l'arabesque est au danseur : une impulsion tendue, épurée et aérienne. Ces petits bijoux d'artisanat sont nos nouveaux compagnons dans notre quête de justesse, d'éclat et d'équilibre.* » se félicite Ludivine Chagnon.

Concernant enfin l'élevage, la part de barriques neuves est petit à petit tombée à 60 % au profit de foudres, de fûts de chêne de 600 L et d'amphores en terre cuite, et de barriques « d'un vin ». L'objectif, là aussi : trouver la meilleure adéquation possible entre contenant et contenu ou, autrement dit : optimiser pour chaque lot le ratio vin/bois/oxygène.

En 2020, deux amphores TAVA sont mises à l'essai pour la vinification, complétée par une troisième en 2022. Ces grandes jarres de 7,5 hL, qui n'accueillent aujourd'hui que de vieux Cabernets Francs, conservent la pureté des notes fruitées et apportent vivacité et fraîcheur au précieux nectar, « *comme une pincée d'épices sert d'exhausteur de goût.* »

Deux de ces contenants en terre cuite sont également utilisés pour les Cabernets Francs sur le versant sud de Château Croix Cardinale.

En 2022, le chai de Château Fleur Cardinale accueille deux foudres de 30 hL de chez Seguin-Moreau, rejoints par deux autres en 2024. Ils offrent un compromis entre la rondeur et la sucrosité apportées par les barriques neuves et le « croquant » des amphores. Par rapport aux premières, la faible surface de contact bois/vin en proportion du volume et l'épaisseur des parois limitent considérablement l'impact aromatique et tannique et les échanges gazeux. Ils apportent en revanche une oxygénation modérée, supérieure à celle des amphores.

La même logique s'opère pour Château Croix Cardinale, avec l'utilisation pour l'élevage d'un foudre de 30 hL dès le millésime 2024.

La durée d'élevage, autre paramètre essentiel, est adaptée à la nature du vin, au millésime et au contenant. Elle varie entre 9 et 15 mois et seules des dégustations répétées tout au long de l'année permettent d'en décider. Le bois est vu comme un soutien mais il ne prend jamais le pas : « élever » le vin en fût, en foudre ou en amphore doit le faire grandir, lui permettre de s'épanouir et de révéler tout le potentiel qu'offre son terroir. Car, aussi réfléchis et précis que soient les choix de vinification et d'élevage, Ludovic Decoster en est persuadé : « *imposer un style permet de produire un bon vin mais pas un grand vin car le terroir est beaucoup plus fort que nous.* »



Château Fleur Cardinale, à déguster en écoutant Sing for Absolution de Muse /

Vin et son sont au diapason pour Ludovic Decoster : « *Une intro mystérieuse, un rythme lent, un piano et une voix suave rappellent la texture satinée du vin. Le morceau monte progressivement en puissance, la voix se met à vibrer, et il s'achève sur une finale tout en densité, comme l'évolution du Château Fleur Cardinale en bouche.* »



“

Imposer un style permet de produire un bon vin mais pas un grand vin car le terroir est beaucoup plus fort que nous.”



Château Croix Cardinale, à déguster en écoutant Starlight de Muse /

« *Dès les premières notes et jusqu'à la fin du morceau, le rythme très cadencé m'évoque la structure imposante des Cabernets. La ligne de basse très nerveuse souligne leur caractère épique. Le grain de voix vibrant de Matthew Bellamy enrobe le tout et confère beaucoup d'énergie à la chanson, une impression que ressentiront celles et ceux qui dégusteront Château Croix Cardinale.* » s'enthousiasme Caroline Decoster.



Conclusion



La vigne est une passion exigeante qui requiert humilité et volonté, respect des traditions et ouverture aux innovations. Si le travail de vinification est fondamental dans la révélation du terroir, il ne changera jamais la nature profonde des raisins qui arrivent à la cave. Permettre à la plante de vivre en parfaite harmonie avec son environnement nécessite observation et patience. C'est une politique des petits pas à travers laquelle une génération œuvre pour les suivantes. À la tête d'une propriété familiale, Ludovic et Caroline Decoster peuvent s'appuyer sur le travail accompli par Dominique et Florence Decoster. Ils ont pour eux le luxe du temps long : leurs décisions sont pensées et prises pour les prochaines décennies avec pour seules exigences celles de la qualité et du respect de l'environnement.

Versant nord ou versant sud, aux quatre coins du **Château Fleur Cardinale** et du **Château Croix Cardinale**, l'expression du terroir, l'équilibre et le sur-mesure, de la vigne à la bouteille, ont été érigés en principes cardinaux pour élaborer des vins à leur zénith.

LA MAISON
CARDINALE

48 chemin de Champy
33330 Saint-Étienne-de-Lisse

www.lamaisoncardinale.com



CONTACTS PRESSE

OZCO Paris | Bordeaux

Valérie Kéréver | valerie.kerever@ozco.eu | +33 (0) 6 86 90 78 71
Margaux Kretz | m.kretz@ozco.eu | +33 (0) 6 11 42 91 64