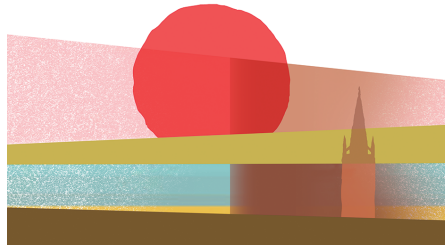
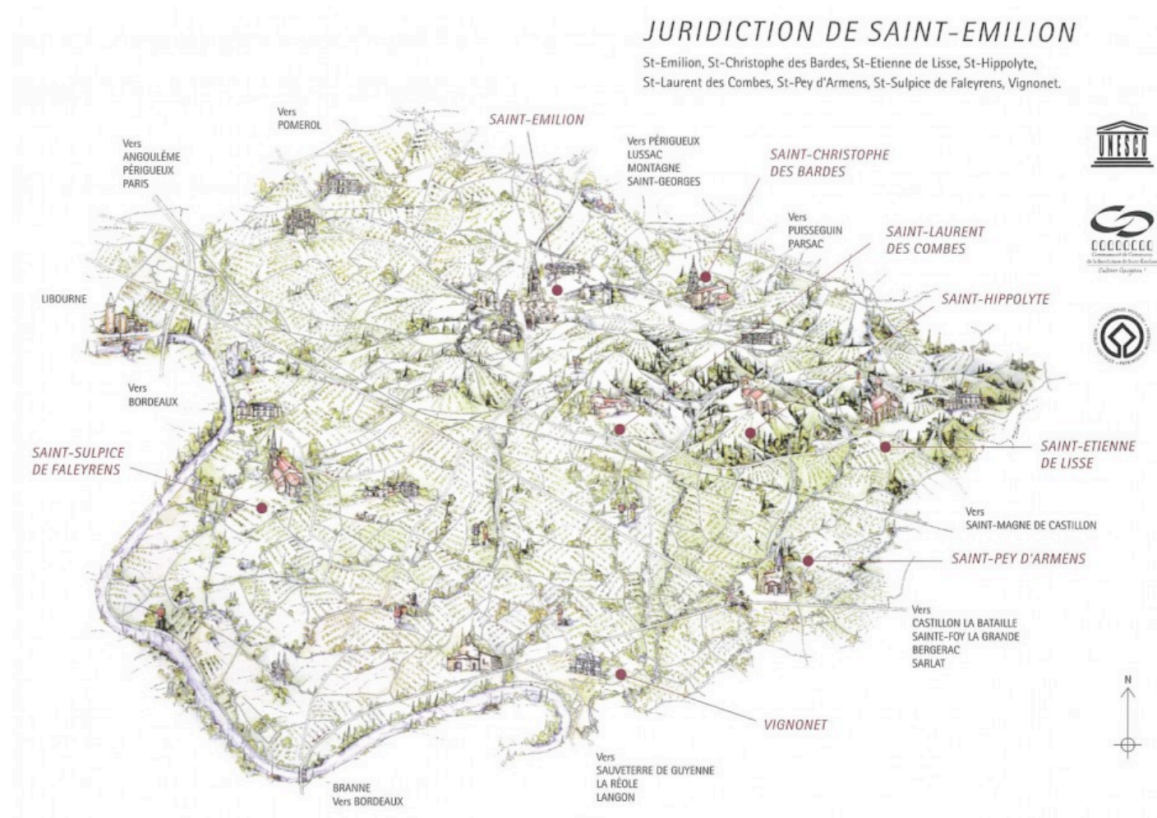


# CLOS REILLON

SAINT-ÉMILION



Le **Clos Reillon** est un vin de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Saint-Émilion. Il est produit sur la propriété de la famille Ollivier-Marieu, sise à Saint Étienne de Lisse, l'une des huit communes de la « Juridiction de Saint Émilion ».



Notre vignoble jouxte le Château Faugères, grand cru classé.

Il est affirmé à Frédéric Thibeu, dont les vignes touchent notre propriété. Celle-ci est plantée aux 2/3 en cépage Merlot, et 1/3 en Cabernet franc, que l'on appelle ici le « Bouchet ». Ce sont principalement de vieilles vignes, replantées après les gelées de février 1956, qui ont anéanti le vignoble bordelais. Depuis lors, les pieds morts sont régulièrement replantés par « racotage », ce qui induit à chaque fois un rajeunissement de la vigne.

Nous sommes entrés depuis 2019 en « transition bio », ce qui signifie à peu près que l'on retourne aux pratiques culturales anciennes, abandonnées depuis les années 1980 par souci de productivité (diminuer le coût de la main d'œuvre et éviter les années improductives). D'ores et déjà, l'épandage d'herbicide est remplacé par des labours, et la « bouillie bordelaise » (sulfate de cuivre) fait son retour comme fongicide. Dès l'année prochaine, l'étiquette portera la mention « Transition bio ».

Le Saint Émilion est un vin de longue garde. Il faut attendre au moins trois ans pour commencer à le boire. Il se gardera en se bonifiant pendant de très longues années.

Depuis 20 ans, la juridiction de Saint Émilion est classée au Patrimoine Mondial de l'humanité « UNESCO ». Ce classement garantit, au delà de la protection du Patrimoine et des Paysages, une gestion durable des terroirs.

*Pour la mise, nous avons choisi la bouteille « Pavie » créée récemment par le Château du même nom.*

*L'étiquette est due au designer japonais Kazuya Fujikawa.*