



Vendanges 2023

Caroline Teycheney, Vignobles Jade - Saint-Émilion

Une vendange sereine après une campagne stressante

Caroline Teycheney est à la tête des vignobles Jade, qui compte trois domaines à Saint-Émilion: Château l'Étampe et Fontfleurie à Saint-Émilion d'une part, et Château Fleur de Lisse à Saint-Hyppolite d'autre part. Ainsi que le château La Loubière à Montussan en Bordeaux.

Si les parcelles en Saint-Émilion sont parvenues à juguler les assauts du mildiou, Caroline Teycheney reconnaît que ce fut éprouvant pour Château La Loubière et ses 60 hectares en biodynamie.

À Château l'Étampe, les parcelles de Saint-Émilion Grand Cru sont vendangées à la main. « *Nous travaillons le sol avec des chevaux sur ce domaine, souligne Caroline Teycheney. Il était normal de vendanger à la main. C'est également une volonté dans une démarche RSE, car nous employons des personnes qui interviennent ici toute l'année. Nous pouvons le faire ainsi car ce château ne compte que deux hectares.* »

Les autres châteaux des vignobles Jade sont vendangés à la machine en fonction des sols, des impératifs de maturité. Sur les exploitations de Saint-Émilion, les vendanges se déroulent en parcellaire, selon



► Au château Fleur de Lisse, ambiance concentrée à la table de tri.

la méthode bourguignonne. L'ensemble des domaines de Saint-Émilion sont vinifiés à château Fleur de Lisse à Saint-Hyppolite dans une cuverie flambant neuve, inaugurée en novembre 2021, qui permet une gestion optimale de la récolte.

Les vendanges 2023 se sont déroulées sous les yeux de nombreux touristes.

« *Nous bénéficions d'une importante fréquentation œnotouristique. Ce fut le cas pendant la coupe du monde.* » Caroline Teycheney a opté pour un œnotourisme pédagogique. « *Ici, nous avons soif d'expliquer comment est élaboré le vin. Le savoir décuple le plaisir. Et les visiteurs ont plaisir à voir comment un vin a été élaboré.* »