

## UN ÉTÉ EN ROSÉ

V AND B  
Success story  
en 215 caves

170 cuvées  
de 6 à 190 €

36 CHAMPAGNES  
pour coincer la bulle

PROVENCE  
Domaines Ott  
vise les étoiles

Concours Terre de Vins : 1 500 candidats, 460 médaillés !



ESCAPADE | MONTAGNE-SAINT-ÉMILION (33)



CHÂTEAU COUCY

DE VOUMRAY À BORDEAUX

« J'ai débuté sur une série de millésimes compliqués, mais la beauté de ce métier c'est d'avoir tous les jours un nouveau défi à relever. Je n'ai aucun regret, car j'ai la chance de faire ce que j'aime. » Avant de devenir vigneronne en 2017 au château Coucy, Florence Galandé, 36 ans, a déjà eu une première carrière dans le marketing. Originnaire de Vouzay, elle s'est décidée à vivre de sa passion pour le vin en débarquant à Bordeaux en 2012, avec en tête l'idée de créer son propre domaine. Un brevet professionnel de reprise d'exploitation viticole en poche et quelques stages au sein de plusieurs domaines bordelais plus tard, elle déniche le château Coucy, « très beau terrain » de 20 hectares d'un seul tenant, aux coteaux argilo-calcaires plantés à 85 % en merlot et 15 % en cabernet franc. Malgré un premier millésime impacté par un gel historique, elle garde le cap, commençant par rénover l'outil de production pour le rendre plus performant et écologique. « Je ne veux pas révolutionner la trame des vins créés jusque-là, qui ont su trouver leur clientèle, mais je veux les emmener vers plus de finesse et d'élégance, notamment grâce à un élevage qui sublime le fruit, avec un boîtier bien intégré », précise-t-elle. En privilégiant un profil de « vins plaisir, faciles à partager en spiritif, autour d'une bonne grillade, d'un fromage de brebis ou d'un comté », à l'image du généreux et subtilement épicé Château Coucy 2017 (16,50 €), elle espère « remettre Bordeaux dans le cercle des jeunes consommateurs ». Bouillonnante d'idées, Florence Galandé se concentre aujourd'hui sur ses nouveaux projets. D'abord, la sortie d'une cuvée de grande garde, créée à partir du millésime 2018 en vinification intégrale, et disponible à l'automne 2020. Ensuite, inspirée par ses années dans le marketing, la propriétaire compte bien valoriser par l'enotourisme le riche patrimoine de château Coucy, notamment doté d'une chapelle dessinée par Viollet-le-Duc. Accueillant sur l'exploitation depuis le départ, elle a réhabilité d'anciennes granges pour y abriter une boutique-salle de dégustation, et ouvrira au printemps prochain un gîte de 4-6 personnes et le château rénové pour 16 personnes.

CHÂTEAU COUCY - 33570 MONTAGNE  
05 57 24 16 08 - www.chateauaucouy.com

1001 Terre de Vins

## ON PARLE DE NOUS

### Château Coucy

MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

Elle vient récemment d'écrire une nouvelle page de son histoire. C'est en 2017 que Florence Galandé a acquis les 20 hectares de ce château, nourrissant de grandes ambitions pour son avenir. D'un seul tenant, les coteaux argilo-calcaires plein sud, parfois composés d'argiles blanches, sont à dominante de merlot (85 %). Pour pouvoir révéler au mieux leur qualité, un vaste programme de rénovation des outils techniques a été lancé, avec notamment la remise à neuf du cuvier en béton thermorégulé et la restauration du chai.

#### UN PATRIMOINE BÂTI REMARQUABLE

L'amateur d'histoire et de vieilles pierres ne pourra ici qu'être conquis... La propriété, qui date du XIX<sup>e</sup> siècle, porte le nom d'une puissante famille anglaise installée en Aquitaine au XV<sup>e</sup> siècle. Sans surprise, d'illustres personnages ont marqué de leur empreinte les lieux. C'est ainsi qu'en arpentant les vignes, au sommet d'une croupe, le visiteur pourra découvrir une charmante petite chapelle dessinée par Viollet-le-Duc en personne ! Le chai n'est pas en reste avec ses séduisantes poutres et beaux murs en moellons.

#### 2017 : « POSITIVEMENT ATYPIQUE »

85 % merlot, 15 % cabernet franc

« Comme beaucoup de propriétés cette année-là, nous n'avons pu échapper au gel, même si une partie de notre vignoble a pu être sauvegardée car localisée en coteaux et sur de jolies croupes. Nos raisins, en quantité plus limitée qu'à la normale, ont cependant atteint un bon niveau de maturité. L'élevage en barriques a été marqué par une proportion moindre de barriques neuves (deux tiers des barriques d'un ou de deux vins). Il en ressort un vin qui offre aujourd'hui énormément de plaisir. Un 2017 positivement atypique, un vrai vin à partager ! » Florence Galandé, propriétaire

16,50 €



33570 Montagne  
05 57 24 16 08  
chateauaucouy.com

Terre de Vins  
WWW.TERREDEVINS.COM

# LES 100 TRÉSORS DE Bordeaux Tasting