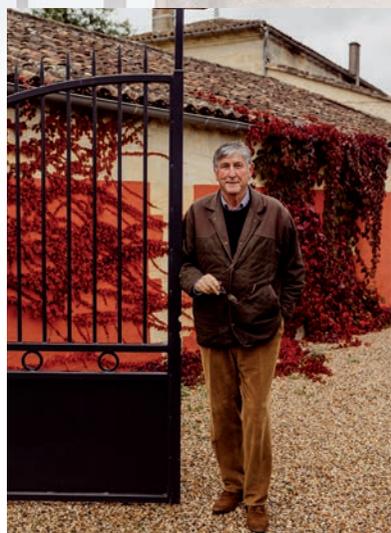


CLARISSE

Château Clarisse

Une aventure familiale



Enfant, Didier Le Calvez passait ses vacances chez sa grand-mère, au cœur de la région viticole de Pessac-Léognan, et sa passion pour le vin semble avoir pris racine sur ces terres. Puis le monde fut son terrain de jeu, et les hôtels qu'il a dirigés un peu ses maisons. Plus tard, Didier Le Calvez décide de poser ses valises en Gironde et d'y installer femme et enfants.

Vous avez initialement un parcours hôtelier. Le vin faisait-il partie de vos centres d'intérêt au point d'acquérir un domaine ?

C'était un projet de longue date, un rêve et un défi que je voulais réaliser depuis

trente ans. J'ai toujours souhaité diversifier mon patrimoine, notamment pour mes enfants. Mon amour de la terre m'a tout naturellement guidé vers cet univers qui me passionne. Entrepreneur dans l'âme, je voulais concrétiser cette ambition et c'est désormais chose faite depuis seize ans !

Travailler en famille était-il important pour vous ? Comment vous répartissez-vous les rôles avec votre épouse ? Aimerez-vous que vos enfants reprennent l'activité ?

Travailler en famille relevait effectivement de l'évidence depuis plus de vingt-cinq ans. Avec Olivia, mon épouse, nous sommes très complémentaires : elle gère l'aspect financier tandis que je suis en charge de tout l'opérationnel. Pour le développement de nouveaux projets, nous collaborons sur des initiatives d'envergure, comme celle de la Tour Mohammed VI à Rabat avec Pierre-Yves Rochon. J'aimerais bien sûr que nos enfants reprennent une partie des affaires, notamment Château Clarisse et l'Hôtel de Toiras.

Quelle agriculture pratiquez-vous au domaine Château Clarisse ?

Nous avons adopté depuis le début une approche

environnementale soucieuse de la biodiversité et le vignoble est certifié bio depuis 2019.

Avez-vous récemment renouvelé le vignoble ?

Nous avons restructuré 70 % du vignoble ces dix dernières années, tout en conservant certaines vieilles parcelles. Château Clarisse produit 80 000 bouteilles par an. Le vignoble comprend 55 % de Cabernet Franc, 40 % de Merlot, 3 % de Petit Verdot et 2 % de Carménère.

Combien le domaine compte-t-il de terroirs et combien de vins produisez-vous ?

Nous dénombrons une quarantaine de parcelles, chacune possédant son identité propre, réparties sur 24 hectares, dont 4 hectares de bois dans le Saint-Émilionnais. Grâce à la diversité de nos sols, nous produisons aujourd'hui quatre gammes de vins Château Clarisse : Puisseguin-Saint-Emilion, « Vieille Vignes », Castillon Côtes de Bordeaux et Cuvée Allegria. Une cinquième gamme a été lancée en 2023, Clarisse Chardonnay, Vin de France et un nouveau vin blanc verra le jour en 2027, composé de Sauvignon blanc et de Sémillon.





Comment élevez-vous vos vins ?

Nous avons opté pour des barriques neuves ou âgées d'un an, selon un équilibre précis.

Pourquoi avoir installé des ruches au Château Clarisse ?

Les ruches témoignent de la bonne santé de l'écosystème. Nos bois regorgent d'acacias et nous produisons un miel exceptionnel. Nous avons également implanté récemment une truffière.

De quel vin êtes-vous le plus fier et pourquoi ?

De notre Côtes de Castillon mono cépage Merlot, qui rencontre un grand succès. Il est vinifié par le maître de chais de Château les Pins, et nous avons aussi de grandes ambitions pour notre Chardonnay, qui représente un nouvel axe de développement.

Travaillez-vous avec des restaurants gastronomiques ?

Nous collaborons avec des noms prestigieux tels qu'Alain Ducasse, Guy Savoy ou Jean-François Piège, ainsi qu'avec le groupe Costes et de nombreux palaces dans le monde.

Château Clarisse est-il rentable ?

Avec 70 % du domaine restructuré, nous atteindrons la rentabilité à partir de 2026.

Avez-vous des projets à court, moyen et long termes ?

Nous développons des synergies entre l'Hôtel de Toiras, situé sur l'île de Ré, le Château de Mirambeau et la Villa Héloïse avec la création d'un circuit touristique sur la côte Ouest. Nous renforçons également notre présence en œnotourisme et présence à l'international grâce à la distribution de nos vins dans une trentaine de pays. Notre ambition est de hisser Château Clarisse au niveau des Grands Crus de Saint-Émilion. Cette année, nous avons obtenu deux médailles d'or au Concours Agricole et notre millésime 2022 a été noté 92 à 94 par James Suckling, une reconnaissance qui confirme notre excellent rapport qualité-prix. //

www.chateau-clarisse.com
www.villa-heloise.com

Propos recueillis par Cécile Olivéro

