



Chai d'œuvre

Le Château La **Conseillante**, propriété familiale pomerolaise, à la saveur inimitable de violette, signe un chai à l'esthétique raffinée au service du parcellaire. Le terroir avant tout.

TEXTE PIERRE GUIGUI PHOTOS DR



Vue panoramique du chai composé de 18 cuves de vinification et de 4 autres pour les assemblages.



Château La Conseillante

Alors que d'autres cherchent une esthétique tristounette pseudo-monacale, Château La Conseillante choisit l'élégance élancée. La beauté est sobre, raffinée, juste soulignée par un rappel de couleur, un liseré violet qui court le long des cuves. La même couleur que la capsule coiffant ce pomerol à l'étiquette estampillée par l'entrelacs des initiales LN. LN pour Louis Nicolas, qui acquiert cette propriété au cadastre inchangé de 12 hectares en 1871. Les héritiers, cinquième génération en place, ont fait le choix d'une cuverie et d'une installation dédiée « à une vinification précise et aux assemblages sélectifs afin de coller au mieux à notre terroir qui se décline en 18 expressions ». Pour Jean-Valmy Nicolas, l'un des trois cogérants : « C'est le respect du terroir et de son parcellaire qui a dicté l'organisation de ce chai composé de 18 cuves de vinification et de 4 autres pour des assemblages ». Il fallait au moins cela pour rendre à son terroir cette saveur de violette qui accompagne de sa couleur l'esthétique ambiante.