



CHÂTEAU
CROIX CARDINALE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

La Maison Cardinale
dévoile son nouveau vignoble
versant sud avec le millésime 2023

Une lecture patiemment construite du terroir de Saint-Émilion



L'histoire de la propriété, c'est l'histoire de la famille Decoster qui, après plusieurs décennies passées dans la porcelaine à Limoges, arrive dans le monde du vin en 2001 en faisant l'acquisition d'une propriété située à Saint-Étienne-de-Lisse, aux confins orientaux de l'appellation Saint-Émilion.

Ainsi le Château Fleur Cardinale promu rapidement au rang de Grand Cru Classé de Saint-Émilion est rejoint quelques années plus tard par le Château Croix Cardinale. Les deux propriétés ont été façonnées au gré des envies et des opportunités qui se sont présentées à Dominique et Florence Decoster qui déclarent « un vigneron ne dit pas non à un beau terroir ».

Pour leur fils Ludovic et sa femme Caroline à la tête de La Maison Cardinale, l'ambition n'est plus celle de l'agrandissement, mais celle de l'approfondissement. Avec le millésime 2023, ils vont homogénéiser encore davantage les terroirs et faire le choix d'une lecture par versant, nord et sud, d'un même plateau argilo-calcaire, afin d'élaborer des vins de lieu toujours plus précis.

Château Croix Cardinale une identité singulière à l'est de Saint-Émilion

En 2011, le Château Croix Cardinale, alors composé de 8 hectares de parcelles situées sur des coteaux nord adjacents aux vignes du Château Fleur Cardinale, entre dans l'escarcelle de la famille Decoster. C'est un pari : bien travaillées, ces parcelles du versant nord possèdent le potentiel qualitatif d'un Grand Cru Classé. Classées en 2022, elles sont aujourd'hui rattachées au vignoble du Château Fleur Cardinale, permettant de clarifier l'identité de chaque cru et d'aller plus loin dans la lecture des terroirs.

Dans cette même logique d'approfondissement, les Decoster font, en 2018, l'acquisition d'un superbe terroir de 4 ha sur des coteaux orientés plein sud. Toutes les vignes sont alors arrachées et replantées, engageant le domaine dans un travail de fond où patience et observation priment. Ces coteaux désormais pleinement en production, dessinent aujourd'hui le nouveau visage du domaine.

En 2023, Caroline et Ludovic Decoster poussent encore plus loin le curseur du terroir et réinventent le grand vin de Château Croix Cardinale, versant sud. Parallèlement, deux petites parcelles situées sur le versant nord, l'une face à la maison familiale, l'autre attenante au chai, viennent compléter le vignoble tout en préservant l'unité. Louées en fermage, elles donnent aujourd'hui naissance à Révélation de Croix Cardinale, une autre expression du terroir du domaine.

Toutes les cuvées sont ainsi issues de parcelles situées sur un même versant nord ou sud à partir du millésime 2023, avec en ligne de mire, la recherche du goût juste. Pour y parvenir, équilibre et sur-mesure, réfléchis et mis en œuvre au pied de vigne, à la parcelle, à la cuve et au fût, servent de boussole. Ce choix marque aussi une décision de vigneron de laisser au soleil le dernier mot.

La Maison Cardinale devient ainsi l'unique propriété de Bordeaux à travailler les deux versants d'un même plateau calcaire, offrant deux expressions complémentaires d'un même paysage.





Un terroir qui impose sa mesure

Deux substrats cohabitent dans les sous-sols des vignobles de La Maison Cardinale. La molasse du Fronsadais, dépôt fluvio-lacustre de l'ère tertiaire typique de la célèbre « côte sud » de Saint-Émilion, domine. Le calcaire à Astéries témoigne, lui, du passé océanique tropical. Chacun d'eux a évolué différemment selon sa position dans le paysage vallonné, donnant naissance à des sols complexes et variés. Diversité de profondeur, de texture (taux d'argiles/limons/sables), de fonctionnement hydrique, organique et microbien : chaque parcelle de vigne possède un caractère spécifique et unique.

Sur le versant sud, les parcelles du Château Croix Cardinale sont baignées de lumière. Leur altitude varie de 36 à 74 mètres. Au-delà des chiffres, comprendre ce terroir nécessite de laisser la voiture pour grimper le coteau à pied. Le marcheur prend alors la pleine mesure de l'inclinaison de la pente et ressent, sur sa peau, les trois degrés d'écart entre le bas et le haut. L'érosion a fait son œuvre : les sols apparaissent plus clairs et moins riches en matière organique. Les parcelles pentues de Château Croix Cardinale

et ses sols plus pauvres, plus érodés, obligent la vigne à déployer plus d'efforts pour aller chercher en profondeur l'eau et les nutriments nécessaires à la production de fruits, à l'origine de vins veloutés à la trame plus serrée. D'un ensoleillement plus important et d'un éclairage plus long naissent des arômes plus noirs et plus épicés.

Terroir frais et profond, ou plus pauvre et ensoleillé, partout l'objectif est à l'équilibre : nul besoin de pousser le terroir dans les extrêmes. Les vins de La Maison Cardinale reflèteront les paysages du lieu où ils sont nés.

La biodiversité est protégée au Château Croix Cardinale ; la recherche d'équilibre ne se limite pas à la vigne. Le domaine est certifié Bee Friendly, un label qui atteste de pratiques respectueuses des pollinisateurs et de la biodiversité. Préserver la vie des sols, favoriser la faune auxiliaire et maintenir un environnement propice à l'équilibre naturel du vignoble font partie intégrante de la vision portée par Ludovic et Caroline Decoster.



De la vigne au chai, l'obsession de la précision

Au Château Croix Cardinale, le Cabernet Sauvignon (30 % de l'encépagement) a été planté en 2018 et 2019 dans deux parcelles en haut de coteau, plus ensoleillées et protégées du gel, le Cabernet Franc (30% de l'encépagement également) dans une parcelle en milieu de pente. À eux deux, ils constituent une majorité de l'encépagement, un choix volontairement « atypique » pour l'appellation. Cultivées dans deux parcelles aux sols argilo-calcaires profonds, plus riches, les jeunes vignes de Merlot (40 %) offrent déjà un équilibre végétatif prometteur. Leurs raisins expriment éclat aromatique et finale saline, ce que la directrice technique Ludvine Chagnon appelle « de la brillance ».

“ Notre travail, en tant que vignerons, est de prendre soin de chaque parcelle en utilisant tous les leviers agronomiques à notre disposition pour amener la vigne à un état d'équilibre végétatif optimal »
poursuit Ludvine Chagnon.

À commencer par la sélection du matériel végétal. Sous-sol, sol, orientation et niveau de pente président au choix du porte-greffe et du cépage.

La démarche de traduction du terroir par le vigneron consciencieux n'a aucune existence sans maîtrise de la qualité. Elle se prolonge naturellement dans les chais.

À l'achat de la propriété en 2011, une première vague de travaux du chai est engagée, permettant d'obtenir au Château Croix Cardinale le même niveau de qualité que celui déjà atteint au Château Fleur Cardinale.

A l'été 2024, une seconde phase de modernisation des équipements a été menée afin que les deux crus puissent rivaliser en précision et en ergonomie. Avec huit cuves inox double paroi de 20 à 60 hL pour six parcelles, c'est désormais d'intra-parcellaire dont il est question.

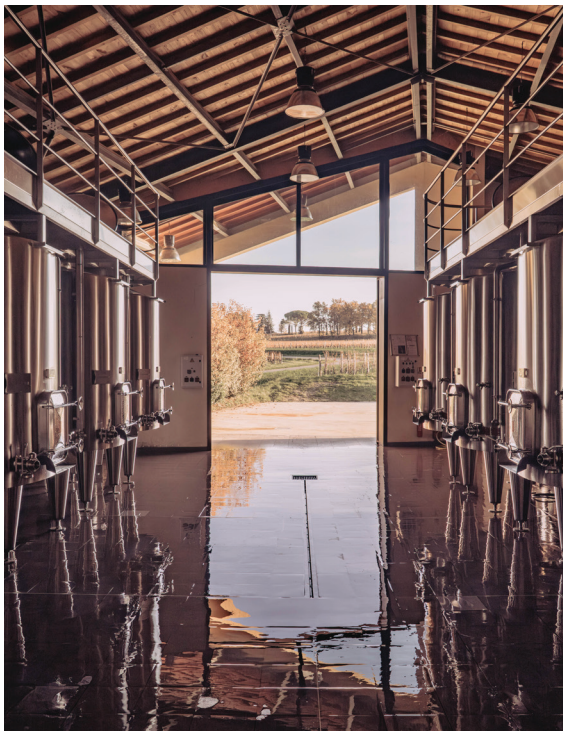
Depuis 2021, l'intégration des systèmes de remontage avec la technologie R'Pulse permet des extractions plus homogènes et plus douces, sans action mécanique.

Concernant l'élevage, la vinification en demi-muids, en foudres et en amphores en terre cuite est aujourd'hui pleinement intégrée, afin de trouver la

meilleure adéquation possible entre contenant et contenu, et d'optimiser pour chaque lot le ratio vin/bois/oxygène.

Deux amphores TAVA en terre cuite de 7,5 hL, qui n'accueillent aujourd'hui que de vieux Cabernets Francs, conservent la pureté des notes fruitées et apportent vivacité et fraîcheur au précieux nectar, « comme une pincée d'épices sert d'exhausteur de goût. »

La durée d'élevage, autre paramètre essentiel, est adaptée à la nature du vin, au millésime et au contenant. Elle varie entre 9 et 15 mois et seules des dégustations répétées tout au long de l'année permettent d'en décider. Le bois est vu comme un soutien mais il ne prend jamais le pas : « élever » le vin en fût, en foudre ou en amphore doit le faire grandir, lui permettre de s'épanouir et de révéler tout le potentiel qu'offre son terroir.



“ Imposer un style permet de produire un bon vin mais pas un grand vin car le terroir est beaucoup plus fort que nous. »

Ludovic Decoster en est persuadé, aussi réfléchis et précis que soient les choix de vinification et d'élevage.



Le style des vins : deux lectures complémentaires

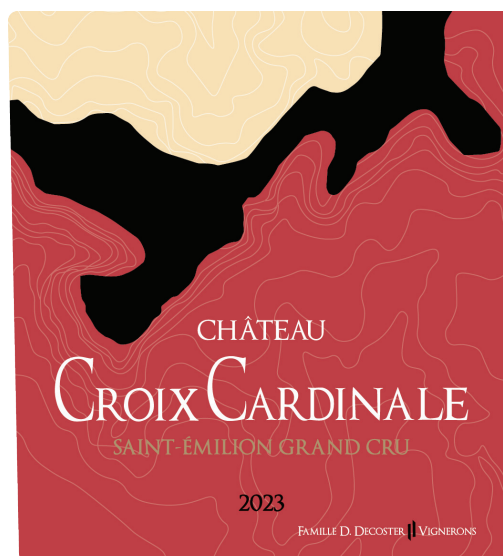
À partir de cette lecture par versant, les 4 hectares des côteaux sud dessinent aujourd'hui le nouveau visage du Château Croix Cardinale.

Son Saint-Émilion Grand Cru

est pensé pour la garde et l'expression la plus aboutie du terroir. A majorité de Cabernets, ce vin velouté à la trame serrée présente des arômes noirs et épicés. Il offre une belle complexité, une architecture verticale et une profondeur qui se déploie par paliers, portée par la fraîcheur naturelle du lieu.

Le Château Croix Cardinale 2023 repose sur un assemblage associant Merlot (50 %), Cabernet Franc (45 %) et Cabernet Sauvignon (5 %)*. Les vendanges, intégralement manuelles, donnent lieu à des vinifications parcellaires, conduites en cuves inox thermorégulées et en fûts de 500 litres, avec des extractions douces privilégiant la finesse de structure et la fraîcheur. L'élevage, mené pendant treize mois, associe barriques (44%), demi-muids (37%) et amphores en terre cuite (19%), afin d'accompagner le vin sans jamais masquer l'expression du terroir.

PRIX : 46,50€



**Pour le millésime 2023, l'assemblage du Château Croix Cardinale ne reflète pas encore pleinement la vision majoritairement cabernet portée par Caroline et Ludovic Decoster. Certaines jeunes parcelles de Cabernet Sauvignon, implantées sur les sols les plus exigeants du domaine, poursuivent leur installation naturelle et livrent encore des rendements mesurés. Le choix du domaine est clair : ne jamais forcer le vignoble. Respecter le rythme de la vigne prime sur la recherche d'un équilibre strictement calé sur l'encépagement. La trame cabernet s'exprime déjà pleinement et s'affirmera progressivement au fil des millésimes, au rythme de la vigne.*

LA MAISON
CARDINALE
· UNE MAISON CRÉATIVE ·



Versant nord ou versant sud, aux quatre coins du Château Fleur Cardinale et du Château Croix Cardinale, l'expression du terroir, l'équilibre et le sur-mesure, de la vigne à la bouteille, ont été érigés en principes cardinaux pour élaborer des vins à leur zénith.

À la tête de la propriété familiale, Ludovic et Caroline Decoster peuvent s'appuyer sur le travail accompli par Dominique et Florence Decoster. Ils ont pour eux le luxe du temps long : leurs décisions sont pensées et prises pour les prochaines décennies avec pour seules exigences celles de la qualité et du respect de l'environnement.