



Dans les coulisses d'une cuvée d'exception

Le vin est une véritable œuvre d'art. Imaginé et façonné avec la même passion qui anime l'artiste peintre, seul, face à sa toile. Le vigneron, sculpteur des arômes, transforme la matière brute pour révéler l'essence du terroir dans chaque bouteille.

De la vigne au verre, plongeons ensemble dans ce merveilleux voyage vers la naissance d'une cuvée d'exception : un Bergerac sec, cuvée *Arcane* millésime 2022.

Texte Bertrand Ballesta

Photos Loïc Mazalrey

Un terroir privilégié

Notre périple commence sur les côteaux de Monbazillac, un lieu privilégié, où le Château Haut Bernasse forge depuis les années 60 des nectars d'exception. Fort de ses premières armes à l'Ancienne Cure avec son beau-père Christian Roche, le jeune Romain Claveille, ce « vigneron paysan » comme il se plaît à le rappeler, décide d'assouvir sa passion pour le vin en reprenant en juin 2014 ce domaine de 13 ha, dont 10 en blanc. L'envie de créer une cuvée en blanc sec d'exception ne le quittera jamais. Dès 2018, il lance la cuvée *Arcane* avec 3 barriques, atteignant aujourd'hui 15 barriques et 4 000 bouteilles. Il sera épaulé dans cette aventure par un allié de choix, le terroir. Il repose sur un plateau d'argiles brunes, limoneuses sans calcaire en surface et bénéficie d'une exposition sud. Au gré des vents dominants d'ouest, les conditions idéales sont toutes réunies, permettant de conserver une fraîcheur naturelle dans les vignes et ainsi favoriser la maturation des raisins.



« 80 % du vin se fait à la vigne »

Continuons notre chemin en nous faufilant entre les rangs de vignes qui s'étendent à perte de vue. On y croise des sauvignons blancs, de la muscadelle, du chenin et du sémillon. Chaque cépage qui apportera une dimension unique à cette cuvée *Arcane*. Un soin particulier est aussi donné à cette vigne mère. Une méthode de taille particulière, dite en cordon Royat, qui contrairement à la taille traditionnelle Guyot, limite la production à seulement deux grappes par pied. Cette pratique viticole qualitative prodiguée à chaque cep permet d'obtenir une concentration aromatique optimale pour l'élaboration de la cuvée *Arcane*.

La maîtrise de la délicatesse

Notre pérégrination se poursuit une matinée de septembre, un jour de vendange. Les grappes dorées, presque passerillées viennent à peine d'être ramassées minutieusement à la main. Elles sont enfin prêtes pour être pressées et en recueillir le substantifique jus. Un pressurage pneumatique, une technique moderne permettant de préserver la qualité aromatique du raisin tout en évitant l'extraction des tanins amers présents dans les pellicules. Délicatesse, avec une pression douce et homogène sans écraser les raisins. Contrôle précis, un ajustement en fonction des cépages et du style de vin recherché afin d'obtenir un jus riche en arômes et parfaitement adapté pour une fermentation en barriques. Qualité du jus, seul le premier jus, dit de « *jus de goutte* » est utilisé pour la fermentation.



Un élevage soigné : 9 mois en barriques françaises

Pénétrons maintenant dans ce sanctuaire où les barriques s'alignent majestueusement les unes derrière les autres : le chai d'élevage. Le jus de goutte est élevé pendant 9 mois en barriques de chêne français. Un élevage qui apporte des arômes boisés discrets tout en préservant la fraîcheur et l'acidité naturelle du vin. Une micro-oxygénation douce favorisera l'intégration parfaite des tannins à la complexité aromatique du futur vin.

L'art de marier les cépages : l'assemblage

L'assemblage se fait avec soin, généralement après la période d'élevage en barriques. Chaque cépage est vinifié séparément, puis les différentes cuvées sont dégustées afin de sélectionner le meilleur équilibre entre l'aromatique du sauvignon, l'élégance de la muscadelle, la fraîcheur du chenin et la rondeur du sémillon. L'assemblage *Arcane* blanc sec millésime 2022 repose sur une combinaison précise de ces différents cépages : 50 % de sauvignon, 30 % de muscadelle, 10 % de chenin et 10 % de sémillon.

Un bouchon de choix pour un flacon d'exception

Le choix du bouchon est primordial pour une cuvée aussi prestigieuse qu'*Arcane*, car elle le vaut bien. Le château Haut Bernasse utilise des bouchons en liège naturel de haute qualité avec un contrôle électronique individuel du TCA (goût de bouchon). Une molécule chimique souvent responsable d'une odeur désagréable et d'un goût de moisi, rendant le vin inconsommable. Cette attention particulière au niveau du bouchage garantit que chaque bouteille d'*Arcane* sera exempte de défauts, permettant ainsi au vin de vieillir dans des conditions optimales et de révéler tout son potentiel au fil du temps.

Arcane, un nom de cuvée entre mystère et initiation

Ce nom pas été choisi par hasard. Il reflète la philosophie du vigneron, Romain Claveille, celle d'offrir un vin qui dévoile ses secrets aux amateurs avertis. *Arcane* évoque ce mystère et cette profondeur que l'on découvre à chaque gorgée. Un clin d'œil aux subtilités de l'assemblage des cépages et à la complexité du terroir. Chaque dégustation de cette cuvée d'exception révélera une facette nouvelle du vin, un équilibre entre fruit, acidité et rondeur.



Sublimer ses accords mets-vins

Notre voyage s'achève dans un verre, sur une table, entre amis. Ce Bergerac sec, avec ses arômes complexes et sa fraîcheur persistante, se prête parfaitement à une gastronomie raffinée :

- **Poissons nobles** : sa vivacité accompagnera avec finesse des poissons tels que le bar, le Saint-Pierre ou la sole, notamment en sauce légère ou au beurre blanc.
- **Coquillages et fruits de mer** : la cuvée *Arcane* se mariera également avec des huîtres, palourdes ou langoustines, apportant un bel équilibre face aux saveurs iodées.
- **Viandes blanches en sauce** : Des plats comme la blanquette de veau ou le poulet à la crème s'accorderont merveilleusement avec ce Bergerac sec, dont l'acidité viendra équilibrer les textures riches et onctueuses.
- **Fromages à pâte dure** : ce vin se révèle aussi avec des Comté, Beaufort ou Cantal, grâce à sa structure et à ses notes boisées discrètes.
- **Fromages à pâte persillée** : Les amateurs de sensations fortes pourront oser l'accord avec un Roquefort ou un Bleu d'Auvergne, où le contraste entre salinité et acidité offrira une expérience gustative unique.

Prix de la bouteille de 75 cl à la propriété : 20€