



DOSSIER DE PRESSE

2001-2011

2001 Décision prise de créer sur la falaise du Caillaud, face à la presqu'île de Talmont, un vignoble essentiellement dédié au colombar, un vieux cépage blanc local tombé dans l'oubli.

2002 Création de la société agricole «Les Hauts de Talmont» à parité entre trois associés : Lionel Gardrat, Michel Guillard et Jean-Jacques Vallée.

2003 Premières plantations de colombar sur 1 ha.

2004 Plantations de merlot sur 0,7 ha.

Poursuite et fin des plantations de colombar sur 1 ha.

2005 Premières vendanges des colombars de troisième feuille, ceux plantés en 2003.

2006 Inauguration d'un nouvel espace de vente spécialement conçu par l'architecte-designer Christian Biecher dans le village de Talmont.

2007 Premier Merlot Rosé

2008 Première distillation de colombar. L'eau-de-vie 100% colombar sortira de son chai de vieillissement en 2013

2009 Premier millésime de colombar vinifié sur les conseils de Denis Dubourdiou

2010 Sortie du Brut de Colombar, millésimé 2008

2011 Conversion en agriculture biologique

LES AVENTURIERS DE LA PRESQU'ÎLE

C'est en 2001 que trois amis passionnés de vin décident de créer sur la falaise du Caillaud, face à la presqu'île de Talmont-sur-Gironde que domine la splendide église romane Sainte Radegonde, un vignoble essentiellement dédié au colombar, un vieux cépage blanc local tombé dans l'oubli. Une analyse des sols ayant confirmé la qualité du terroir de cette falaise située dans le prolongement de celles de Bourg et de Blaye sur la rive droite de la Gironde, les trois amoureux de ce site unique vont relever un pari un peu fou à première vue. En réalité, le projet mise sur leur complémentarité : Michel Guillard qui a dirigé la revue L'Amateur de Bordeaux avec Jean-Paul Kauffmann s'est épris du vin et de sa culture depuis de longues années ; Jean-Jacques Vallée, homme du marketing qui a notamment dirigé celui du groupe Picard Surgelés ; Lionel Gardrat, jeune viticulteur réputé dans la région qui exerce ses talents de vinificateur dans son domaine familial proche de Talmont.

En avril 2003, les trois associés plantent un premier hectare de colombar. Vendangé à la main en septembre 2005, ce premier millésime est mis en vente en 2006 dans le village de Talmont. Ni simple boutique ou joli magasin, le lieu de présentation et de commercialisation de ce vin blanc monocépage atypique a inspiré à l'architecte-designer international Christian Biecher un espace conçu pour répondre au cahier des charges que lui ont remis ses amis Vallée : « créer un espace de lumière pour un vin de lumière » (l'embouchure de l'estuaire jouit d'un ensoleillement très important).

L'aventure se poursuit par l'extension du vignoble et la plantation en 2004 d'une parcelle de merlot. Le Merlot Rosé qui en est issu rencontre un franc succès dès 2007. Depuis 2010, les Hauts de Talmont proposent le Brut de Colombar, un effervescent monocépage millésimé et non dosé, confié à Lionel Lateyron, l'un des meilleurs élaborateurs de crémant de Bordeaux. Les Hauts de Talmont se sont également assurés les conseils avisés de deux personnalités reconnues du monde du vin : Denis Dubourdiou et Jean-Claude Berrouet.

Aujourd'hui, la surface du vignoble atteint 5,10 hectares, répartis entre deux tiers colombar et un tiers merlot.



UNE VRAIE VEINE : LE CALCAIRE MAASTRICHEN

Située à 15 kilomètres au sud de Royan, face au Médoc, la falaise de craie blanche surmonte les eaux limoneuses de la Gironde. La présence dominante du calcaire dans son sous-sol s'avère dès le départ un élément très favorable à la mise en œuvre du projet ; mais l'existence d'une veine de calcaire d'un type particulier est un élément déterminant : ce calcaire dit « maastrichien » datant de la dernière période de l'ère secondaire retient en profondeur une eau précieuse pour la vigne. La résistance des premiers pieds de colombar plantés en 2003, l'année de la canicule, démontrera les vertus de ce calcaire dans le sous-sol des Hauts de Talmont. Car le soleil brille à Talmont : à moins de 100 kilomètres de Bordeaux, la presque île bénéficie d'un ensoleillement supérieur (jusqu'à 2 500 heures par an) à celui de la capitale girondine et l'existence d'un microclimat dont se réclament la plupart des hauts lieux touristiques est ici bien réelle. Quand les nuages s'accumulent à quelques kilomètres de là, le ciel reste dégagé sur l'entrée de l'estuaire et, grâce à la brise de mer, le thermomètre affiche toujours quelques degrés de moins que dans les villages de l'intérieur des terres. Ce même courant d'air marin qui ventile la vigne en toutes saisons assèche les grappes les jours de pluie et la protège des rares gelées.

A LA RECHERCHE DE LA PERFECTION : L'EXPRESSION DU SEUL CEPAGE

Ce terroir jugé idéal pour la vigne, les trois pionniers vont donc relever un défi : redonner ses lettres de noblesse au colombar, un cépage alors destiné à l'élaboration des cognacs et pineaux assez ordinaires ou à être assemblé avec de l'ugni blanc dans de banals vins de pays. Or les trois compères sont persuadés que vinifié seul, le vieux cépage charentais peut produire un vin original, vif, acidulé, très aromatique. A condition d'opter pour son expression stricte, pure, sans maquillage. Le Colombar des Hauts de Talmont se présente aujourd'hui comme un vin jaune pâle aux reflets verts avec une belle vivacité et de séduisantes notes d'agrumes. Sur les conseils très avisés de Denis Dubourdieu, il tend à s'orienter chaque année vers le plus de pureté et d'authenticité possibles.

Encouragés par l'accueil réservé à leur Colombar, produit phare des Hauts de Talmont, et tenant compte de la nature du sol, le trio décide d'élargir sa gamme avec un autre vin monocépage, un rosé 100% merlot, ce cépage rouge emblématique du Libournais où il produit des vins très réputés, notamment à Pomerol et à Saint-Emilion. Appréciant les sols argilo-calcaires qui gardent un peu de fraîcheur même en été, la falaise du Caillaud lui convient bien. Vinifié, comme son voisin blanc, avec la même recherche de la meilleure et plus stricte expression sol-cépage, Le Merlot Rosé est un joli rosé de pressurage direct, net, léger, aromatique, élégant sans artifices.

C'est en évoquant les vertus des grands champagnes blancs de blanc, extra-bruts et millésimés que germe l'idée de produire, avec la même rigueur, la version festive du colombar : ce sera Le Brut de Colombar, un effervescent monocépage, non dosé, et dont les fines bulles qui rappellent celles des créments exaltent la finesse acidulée et les notes d'agrumes du cépage d'origine.