



Château Canon

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

DOSSIER DE PRESSE

Contact Presse Château Canon : Hélène Perromat
h.perromat@chateau-canon.com - +33 (0)7 64 02 32 48
Château Canon - BP22 - 33330 Saint-Emilion, France - www.chateaucanon.com

A l'orée du village de Saint-Emilion surgit un paysage unique au monde. Les parcelles de vignes, les coteaux vert sombre, cernent Château Canon. Sur ce plateau calcaire qui s'infléchit doucement vers la Dordogne, s'épanouissent les Merlots et Cabernets Francs de son assemblage.

Nulle par ailleurs on sent autant la présence du temps impassible. Protégé par de hauts murets en pierre, le vignoble de la côte donne des vins profonds et racés. A Château Canon, l'histoire semble immuable, comme les couches géologiques du sous-sol. Et pourtant...

LE CARACTERE DE CANON

La propriété se découvre, plus qu'elle ne s'aperçoit, au détour d'un dédale de murets et d'un labyrinthe de routes qui serpentent sur le haut du plateau de Saint-Emilion. Proche du village, dont on admire les contreforts depuis le salon et la cour... la silhouette du château paraît, figée pour l'éternité. La douce lumière se reflète sur la façade en pierre blonde, laissant présager une exceptionnelle douceur de vivre.

Château Canon est entré de plein pied dans le XXI^e siècle lorsqu'il a été racheté en 1996 par la maison CHANEL. Vingt ans ont été nécessaires pour restructurer le vignoble, consolider les galeries souterraines et redonner au 1er Grand Cru Classé ses lettres de noblesse. Aujourd'hui, la propriété a retrouvé son lustre d'origine.

Plus que jamais, Château Canon incarne ces allers-retours entre caché et montré, cette intrinsèque harmonie entre la joliesse de la façade et l'armature impeccable des coulisses. Portes dérobées et passages dissimulés nourrissent l'imaginaire, sans aucun doute. Comme la porte habilement camouflée dans la bibliothèque, menant directement au chai à barriques, ou le

discret escalier menant au caveau, où somnolent les vieux millésimes.

Lorsque l'architecte Peter Marino a restauré les lieux en 2015, c'est en respectant son histoire, son mobilier et sa patine. Dans ce nouveau décor intérieur, bois précieux, cristal et pierres brutes se mêlent au mobilier éclectique, aux tentures de soie, dans un chatouillement de couleurs chamarrées. Souffle sur la romanesque demeure le même esprit qu'au XVIII^{ème} siècle.

Château Canon, c'est une maison de famille ravissante, un majestueux escalier, une charmante bibliothèque. Ce n'est pas un château ordinaire, loin de là. C'est un lieu vivant qui transcende les générations. Mais également un livre d'art posé sur une table basse, une cuisine en effervescence, des chambres toutes uniques.

L'hiver, on entend le feu crépiter dans la cheminée du salon. L'été, on pique-nique autour du bassin du jardin de curé, sous les chênes verts.

NICOLAS AUDEBERT



NICOLAS AUDEBERT, DIRECTEUR GÉNÉRAL

Lorsqu'en 2014 il est chargé par CHANEL de veiller sur Château Canon et la propriété de Margaux, Rauzan-Ségla, Nicolas Audebert arrive d'Argentine, où il a vécu 10 ans avec sa famille à Mendoza, avant de venir s'installer à Bordeaux. Son ambition? Remettre la propriété dans la lumière pour compléter un travail de long terme effectué depuis 20 ans. Et également ancrer dans la durée et l'excellence ses vins : « Nous restons des paysans et nous en sommes fiers. Nos vins sont des produits de consommation, pas de spéculation, ils doivent s'inscrire dans le plaisir, dans l'émotion ».

Né en 1975 en Provence, fils d'Officier de Marine, Nicolas Audebert a très tôt développé un tropisme pour les voyages et le goût des autres, aux Antilles ou encore en Afrique. Ingénieur agronome, diplômé de l'Institut Supérieur des Techniques d'Outre-Mer de Paris et de l'École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier, il est également titulaire du Diplôme National d'Oenologie. Passé par les maisons Moët et Chandon et Veuve Clicquot Ponsardin, il a été formé chez Krug, où avant 30 ans il participait aux assemblages avec la famille et a vinifié plusieurs « Clos du Mesnil », l'une des cuvées de référence des amateurs de grands vins. Avant de prendre la direction générale de Château Canon, il était l'oenologue et le vinificateur de Cheval des Andes, une joint-venture entre Terrazas de los Andes, filiale de Moët-Hennessy, et Château Cheval-Blanc, Premier Grand Cru Classé « A » de Saint-Emilion.

**« Le Malbec est arrivé à Mendoza depuis Bordeaux il y a 150 ans.
J'ai pris la même route dans l'autre sens, c'est un retour à mes racines. »**

UNE HISTOIRE ROMANESQUE

Lorsque le 2 avril 1760, le corsaire Jacques Kanon fait l'acquisition d'un domaine viticole entouré de vignes, il ne se doute pas que, 250 ans plus tard, il sera devenu un château réputé dans le monde entier pour son vin classé parmi les tous premiers crus. Mais il lui laissera son nom passé à la postérité. Même si, au fil de l'histoire, le K est devenu un C, un changement prémonitoire quand on sait que la marque au double C est aujourd'hui propriétaire des lieux.

Cette propriété au nom guerrier est née de la fascination d'un marin pour cette terre de Saint-Emilion. C'est lui qui a fait construire le château et constitué le domaine qui produit des vins suaves, féminins, équilibrés et élégants. Une sérénité souveraine se dégage de ce vignoble d'un seul tenant. La symbiose impossible entre l'appel du grand large et une vocation terrienne solide.

Depuis 500 ans, on cultive la vigne sur les mêmes parcelles. Ses racines plongent dans les sédiments venus du fond des âges. Témoin des forces qui ont façonné et sculpté les sous-sols calcaires à astéries, le vin de Château Canon offre un très beau potentiel de garde et allie puissance et finesse.

Aussi, quand elle s'en porte acquéreur en 1996, la maison CHANEL qui a déjà acheté en 1994 Château Rauzan-Segla à Margaux, décide d'investir fortement pour que les vins de Château Canon reprennent toute leur ampleur de 1^{er} Grand Cru Classé de Saint-Emilion. Le vignoble, le chai de production et l'ensemble des bâtiments prennent leur forme actuelle avec une véritable préoccupation de préservation du patrimoine.

L'élaboration d'un grand vin se définit ainsi. Dans cette façon de s'occuper du temps sans chercher à l'accélérer. Depuis 1760, la propriété a impulsé cette vision aux hommes et aux femmes qui l'ont habitée.

Un dispositif complété par le rachat du domaine voisin en 2011, sur les contreforts du plateau de Saint-Emilion. Un vignoble mitoyen de 11 hectares, fleuron de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, qui a donné naissance à une nouvelle étiquette : « Croix Canon ». Une ancienne chapelle du XII^e siècle, accueille ce second vin élaboré avec tout le savoir-faire du 1^{er} Grand Cru classé, qui bénéficie de ses propres installations, cuvier et chai dédiés, pour l'élevage et la vinification.

UN TERROIR REDÉCOUVERT

SAINT-EMILION

Paradis hors norme, synonyme des plus grands vins dans le monde entier, la juridiction de Saint-Emilion réunit dans son aire d'appellation plusieurs centaines de châteaux viticoles qui forment un ensemble remarquable. Des paysages intacts inchangés depuis des siècles qui incitent à la rêverie et à la flânerie, inscrits au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco.

Partout, autour, la vigne prolonge la perspective. A travers une fenêtre, ou entre les murs disjoints d'un vestige. Elle est là, elle a toujours été là. D'ailleurs l'exceptionnel vignoble clos de murs de Château Canon borde l'entrée du village. Une porte permet de rejoindre à pied la parcelle du bourg de Château Canon, en plein centre de Saint-Emilion. Une parcelle de vignes unique, entourée d'habitations, labourée par un cheval et vendangée à la main, selon des pratiques ancestrales. Sa récolte entre dans la composition du Grand Vin.

LE SOL

Figé il y a plusieurs millions d'années, le sol de Château Canon présente une grande homogénéité. La vigne s'épanouit lentement et harmonieusement sur un socle calcaire veiné d'argile. Ses racines plongent dans les sédiments venus du fond des âges et s'épanouissent particulièrement dans la texture argileuse du sol, possédant une forte capacité de rétention. En effet, l'argile a la particularité de retenir l'eau et de la rendre à la vigne en temps de sécheresse. Ainsi, soumise à un léger stress hydrique, la vigne plongera ses racines plus profondément dans le sol, ce qui bénéficiera à son épanouissement. Ceci permet une maturation lente, régulière des raisins, et donc une grande qualité de récolte.

LES CARRIÈRES

Sous le vignoble de Château Canon, se cache un dédale de plus de 30 kilomètres de galeries souterraines. Une configuration unique au monde et un secret bien gardé. De rares racelles chargées de gouttelettes d'eau pendent sur les voûtes des galeries creusées par l'homme dans le calcaire au cours des siècles, témoignage incroyable de l'histoire. Pour y parvenir, il faut descendre quelques dizaines de marches sous le chai, traverser un ancien caveau, et s'enfoncer dans les entrailles de la terre. Ces souterrains pareils à des cathédrales de calcaire permettent aux visiteurs de déambuler 8 à 12 mètres sous le vignoble et ainsi découvrir le terroir de Château Canon.

LES VINS INTEMPORELS

A Saint-Emilion, le cépage Merlot règne en maître. Son nom vient du patois, « petit merle », en raison de sa couleur, proche de celle de l'oiseau. La restructuration du vignoble de Château Canon ramène l'encépagement aux proportions fidèles aux origines de la propriété, avec une dominante de Merlot et un tiers de Cabernet Franc. Avec 30 à 40 % de Cabernet Franc, l'encépagement de Château Canon est représentatif de Saint-Emilion. Historiquement en effet, ce cépage complémentaire au Merlot lui a été associé dans l'appellation où il fait des merveilles.

LES MERLOTS

Larges, leurs feuilles vert foncé sont très découpées. Elles abritent de grandes grappes longues et aérées. Les petits grains sphériques ont un aspect bleu noir à maturité, et leur pulpe, juteuse, est particulièrement sucrée.

Bien que résistants, les pieds de Merlot sont sensibles aux gelées printanières en raison de leur précocité. Leur développement s'épanouit particulièrement sur des sols argilo-calcaires qui conservent de la fraîcheur même en été. A l'issue des vendanges, les Merlots légèrement foulés vont libérer leurs arômes de fruits et leurs anthocyanes grâce à une macération réalisée à basse température. Cette étape clé permet une extraction fine et douce à partir de raisins minutieusement sélectionnés.

Tout au long de la fermentation alcoolique et de la macération, des dégustations régulières guident le vinificateur dans ses choix. Dotés d'une belle intensité de couleur et d'une structure tannique élégante, les Merlots apportent onctuosité et finesse à l'assemblage, ainsi que d'intenses arômes de fruits.

Doux au palais, moelleux et souples, les Merlots sont flatteurs : ils offrent une belle présence et une rondeur en bouche. Leur complexité aromatique se traduit par des parfums de fruits rouges et noirs. Lors du vieillissement, elles évoluent vers des notes d'épices, de sous-bois. Subtils, raffinés, aux tanins fins et soyeux, les merlots confèrent à Château Canon souplesse, onctuosité et charme.

LES CABERNETS FRANCS

Petites et compactes, les grappes de Cabernet Franc s'abritent sous des feuilles arrondies d'un vert clair vif et éclatant. Les raisins, petits et recouverts d'une épaisse pellicule noire bleutée sont souvent serrés les uns contre les autres. Leur pulpe est juteuse et légèrement acide.

Sur le plateau calcaire de Château Canon, l'exposition est particulièrement favorable à leur maturation, plus exigeante, car plus tardive que celle des Merlots.

C'est à l'image du Cabernet Franc aux tanins fins et subtils, que la vinification est abordée. Un travail respectueux des baies est réalisé à température modérée durant les phases de fermentation alcoolique et de macération post-fermentaire. Le geste est délicat, mesuré et précis pour sublimer des vins à l'élégance et à la fraîcheur légendaires.

Le Cabernet Franc qui apporte de la longueur et de la structure au vin à travers sa complexité aromatique, accroît leur potentiel de garde. Selon les millésimes, il représente 30 à 40% de l'assemblage.

Fraîcheur, finesse, structure, autant de caractéristiques apportées aux vins de Château Canon par le Cabernet Franc. Il donne des vins subtils dotés d'une belle acidité. Il leur apporte une jolie longueur aromatique autour de notes empyreumatiques et minérales variées et complexes.

LA PHILOSOPHIE

A Château Canon, on fait allégeance à la nature. Jour après jour, c'est la seule répétition des saisons, des couleurs, des gestes, qui permet la construction des vins. Un voyage intime qui bouscule profondément la perception. Taille, palissage, ébourgeonnement, vendanges, assemblage. Les rituels sont quasi immuables et pourtant chaque millésime est un recommencement.

Il faut de longues années d'expérience, de longues heures de travail aussi pour conduire la vigne où l'on veut, vendanger pied par pied, grappe par grappe. Accorder au moment de l'assemblage une parcelle avec une autre. A Château Canon, on fait la part belle au travail manuel, artisanal, à l'éloge du geste. L'histoire, les traditions n'y sont pas vécues comme un poids, mais comme une chance. Geste après geste, le vin renaît chaque année à la vigne.

Seule une quantité limitée de bouteilles sort chaque année du chai de Château Canon, en raison du grand soin apporté à l'élaboration des vins. On y prend le temps de les faire vieillir, jusqu'à ce que les tanins soient bien fondus, une caractéristique du vocabulaire des plus grands crus. Ainsi le vin est à la fois le reflet de son terroir et de son millésime et diffuse son bagage d'émotions dans les futurs les plus lointains, en démontrant à chaque fois son exemplarité.

LE CARACTÈRE

Château Canon se dévoile à qui sait prendre le temps. Son décor animé par des jeux de lumière restitue le temps comme une sensation. Et fait vibrer le caractère introverti, un peu cérébral, même, parfois inaccessible, de son vin.

Les vins, que l'on laisse reposer au moins deux ans avant d'oser les faire goûter, recèlent, sous la fragilité d'une robe légère une véritable puissance.

Château Canon est un vin qui parle de longévité. Il évoque l'histoire de la propriété, traverse les temps, il est à la fois indémodable et intemporel. Voluptueux, généreux et soyeux, Château Canon défie les années.

LES ALLURES DE CANON

En plein centre du village de Saint-Emilion la parcelle du bourg est vendangée à la main et labourée par un percheron au pas. Il faudra deux ans pour le retrouver en bouteille. Parfois dix années pour le boire. Le temps à Château Canon s'écoule à son propre rythme. Quelque part dans le monde, au même moment, d'anciens millésimes sont ouverts dans des mégapoles frénétiques. Contraste.

Ces temporalités différentes, à Château Canon nous les désignons comme allures.

A la manière des allures naturelles des équidés, elles permettent de mieux appréhender nos vins, leurs millésimes, leurs particularités. Ces catégories sont comme autant de déclinaisons d'un même style.

Il existe des années **élégantes**, comme 1955. Envoûtante, la texture des vins est alors proche de celle du cachemire. Fins, d'une extrême précision, ces crus racés incarnent une certaine idée du raffinement et de la distinction. Parmi eux, 1998 ou encore 2001.

Château Canon 2003 avec sa puissance vertigineuse est un millésime à ranger parmi **les extrêmes**. Le travail méticuleux de la vigne et du vin a permis de relever tous les défis et de maîtriser les circonstances naturelles exceptionnelles. Comme un marin compose avec la tempête. Pour autant, comme le 2005 ou le 1975, Château Canon 2003 est un vin contrôlé,

d'une facture assez classique. Sa forte personnalité s'exprime à travers une complexité, une intensité et une certaine tension.

Incontournable, 1982 est l'archétype du millésime **esthète**. Derrière une façade pure, éclatante, se dissimule son aspect massif, imposant, que l'on retrouve dans les vins mythiques des années 1929 ou 2010. Au fil du temps, il acquiert la patine d'une demeure contemporaine devenue une valeur sûre de l'architecture.

Equilibriste c'est ce qui représente le plus justement les millésimes 2014, 2008 ou encore 1989. Leur élaboration a été complexe, sur le fil, en raison des conditions climatiques, mais toujours dans la maîtrise. Ces vins intenses et suaves, s'équilibrent avec justesse et intensité, à la façon du funambule qui progresse sans jamais trébucher.

La cinquième allure de Château Canon est à l'aune du millésime 2015, **charnelle**. Solaire, sensuel, riche, le vin est envoûtant. 2015 est une année exceptionnelle à Château Canon à plus d'un titre. L'un des plus grands millésimes jamais réalisés à la propriété, selon les plus grands connaisseurs. Château Canon 2015 est à la fois opulent, intense et très aromatique, comme le sont 1962, 2002 ou 2009, il exprime bien la générosité du millésime, mais possède également du fond et de la structure.

Retrouvez les Allures de Château Canon racontées par des personnalités amies de la maison dans une série de films.

LES ELEGANTS, PAR VERITY SMITH
CAVALIERE DE DRESSAGE INTERNATIONALE, FRANCE



VOIR LE FILM : <https://www.youtube.com/watch?v=rPfxq2nFwPI>

LES ESTHETES, PAR ALEXANDER GILKES
COMMISSAIRE PRISEUR, NEW YORK



VOIR LE FILM : <https://youtu.be/PGepPo6VYEA>

LES EQUILIBRISTES, PAR NICOLAS AUDEBERT
DIRECTEUR GENERAL DE CHATEAU CANON, SAINT-EMILION



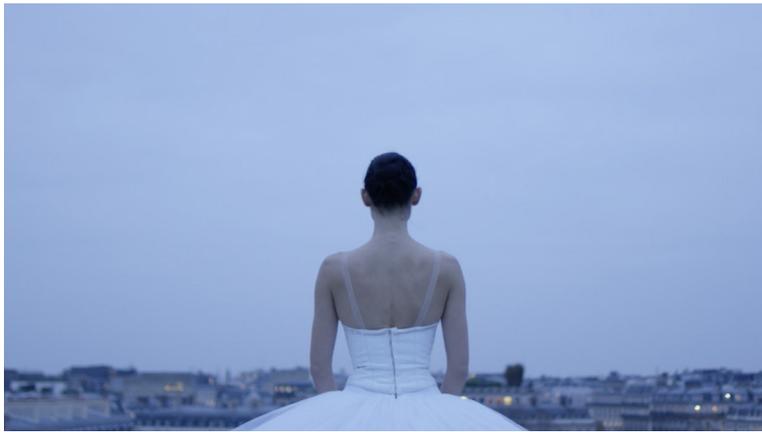
VOIR LE FILM : https://youtu.be/E467cl_vUqA

LES EXTREMES, PAR XAVIER KUHN
CHAMPION DU MONDE DE SKI CROSS, CHAMONIX



VOIR LE FILM : <https://youtu.be/aNdNdXqvedg>

LES CHARNELS, PAR ALICE RENAVAND
DANSEUSE ÉTOILE DE L'OPERA DE PARIS



VOIR LE FILM : <https://youtu.be/K72eW5nqZYE>

CHÂTEAU CANON

EN CHIFFRES

34	>	HECTARES DE PROPRIÉTÉ
2/3	>	MERLOT
1/3	>	CABERNET FRANC
30 ans	>	ÂGE MOYEN DES VIGNES
4 692 000	>	COUPS DE SÉCATEURS DONNÉS EN UN AN
204 000	>	PIEDS DE VIGNE À LA PROPRIÉTÉ
1869	>	LE PLUS VIEUX MILLÉSIME DU CAVEAU
286	>	VARIÉTÉS DE FLEURS DIFFÉRENTES DANS NOS JARDINS
32	>	BOUGIES UTILISÉES POUR LE SOUTIRAGE PAR AN
14	>	PORTAILS À CANON
13	>	HA DE CARRIÈRES SOUS CHÂTEAU CANON
3,452	>	KM DE MURS AUTOUR DE LA PROPRIÉTÉ



1 BOUTEILLE DE CHÂTEAU CANON OUVERTE TOUTES LES
6 MINUTES **57** SECONDES DANS LE MONDE

EN IMAGES

