



# CHÂTEAU LAFLEUR SAINT-JEAN

## POMEROL

Chez ces amoureux de l'Histoire, le bon sens des anciens s'écrit aussi dans l'architecture : avec son chai en pisé, Lafleur Saint-Jean offre un puissant élément de réponse à l'enjeu environnemental.

C'était le 17 juillet 2021, l'hélicoptère de France Télévision survolait Pomerol pour l'ultime étape contre la montre du Tour de France cycliste. Entre deux coups de pédale du champion du monde Julian Alaphilippe, les chais prestigieux défilent à l'écran : Lafleur, Petrus et juste derrière Lafleur Saint-Jean dont la toiture végétalisée cache un petit trésor. Propriété de la famille Janoueix, ce cru de jardin de 2 hectares met tout en œuvre pour s'intégrer dans son écosystème haute culture : « *Forme de retour de la nature, ce faîtage végétal offre des atouts indéniables quant à une meilleure protection contre les chocs thermiques, notamment avec une réduction importante des variations de température. Le gain est également financier car cela induit d'importantes économies d'énergie en matière de climatisation* », commente François Janoueix, le maillot jaune des lieux. Il a conçu ce petit joyau technique en parfaite symbiose avec l'architecte Thierry Damez et les constructeurs Laurent Petrone et Pascal Baeteman. Ce duo semble tout droit sorti du Moyen Âge : le sang coulant dans leurs veines est celui des bâtisseurs de cathédrales et leur religion est le pisé. Ce procédé de maçonnerie remontant aux temps bibliques fascine François Janoueix : « *J'aime cette matière en terre crue, elle relève de l'exploit technique et du bon sens. Les fortifications de l'Alhambra à Grenade en sont constituées mais il y en a également plus près de nous...* »

En fait, cette édification de Lafleur Saint-Jean peut s'apparenter à un « *pot de fleur sorti de terre* », la matière utilisée étant entièrement naturelle. « *Nous avons employé une terre identique au sol de Pomerol car la recette du pisé s'apparente à une recette de cuisine avec pour ingrédients 70 tonnes d'argile de Garonne, 250 tonnes de terre locale de Saint-Denis-de-Pile et 8 tonnes de chaux de Saint-Astier en Dordogne.* » Ce principe employé depuis l'Antiquité consiste à compacter de la terre humide et pulvérulente dans un coffrage approprié, la banche,

où le mélange de lits de terre se trouve ainsi damé. « *Il faut le compacter au maximum pour qu'il offre une résistance suffisante afin d'édifier un mur massif. C'est un procédé ancestral très efficace et résistant au feu. Il nécessite beaucoup moins d'énergie pour sa fabrication que la chaux, les briques cuites ou le ciment, tout en générant très peu d'émissions de CO<sub>2</sub>. Le faible bilan carbone et fossile permet d'entrevoir le pisé porteur comme un élément de réponse aux enjeux de la transition écologique.* »

La forte épaisseur des murs favorise une inertie thermique : le bâtiment emmagasine la fraîcheur de la nuit pour la redistribuer pendant la journée. Ce très bon déphasage offre de faibles variations de température, un élément favorable à l'élevage du vin. Au niveau régulation hygrométrique, le mur ouest absorbe les pluies extérieures et tempère l'humidité intérieure. Ce chai respire par ses murs et par son sol, constitué d'une dalle à la chaux adéquate. La construction est parfaitement intégrée dans son site et la terrasse au-dessus offre une vue imprenable sur le mythique plateau de Pomerol et sur le vignoble de poche du domaine. Les murs en pisé se confondent avec l'environnement, donnant un impact visuel doux, encore plus marqué lorsque le vent d'autan dessine une ligne d'horizon ocrée dans le ciel agité de Pomerol.

Il est temps de passer à la dégustation, témoignage concret de la très bonne évolution du cru : « *Aujourd'hui, après 5 millésimes de Lafleur Saint-Jean élevés dans ce nouvel outil technique, nous ne pouvons que vanter les qualités qu'offre une telle construction dont ce fut une première dans le Bordelais. Nous avons ainsi constaté une réelle progression dans la pureté aromatique du vin et dans tous les équilibres. Charmeur jeune, Lafleur Saint-Jean pourra traverser plusieurs décennies.* » Et François de rappeler en souriant la devise de la famille Janoueix : « *Vetere novis auguere* », la tradition dans un esprit renouvelé ! / DENIS HERVIER



### CHÂTEAU LAFLEUR SAINT-JEAN 2018

« *Il s'agit du premier millésime élevé dans notre chai en pisé. Une année délicate avec beaucoup de dégâts dus au mildiou et un faible rendement qui a contribué à une belle concentration des raisins. Un nez de pureté et d'intensité aromatique avec des notes de fruits noirs, de cacao. Des tanins soyeux, de la rondeur et de l'équilibre, de la fraîcheur et une longue persistance aromatique.* »



► 1 juin 2022 - N°49



Thierry Damez,  
Pascal Baetaman,  
François Janoueix  
et Laurent Petrone