



CHÂTEAU DE CHAUSSE

ARRET SUR IMAGE

LE RETOUR SUR SCENE
DU CHATEAU DE CHAUSSE
Dossier de Presse 2017





L'AVANT-PREMIÈRE D'UNE NOUVELLE HISTOIRE VITICOLE SOUS LES PROJECTEURS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT TROPEZ

C'est au cœur des plus beaux terroirs de la presqu'île de Saint Tropez, à la Croix Valmer, que le Château de Chausse, un fleuron provençal, renaît sous l'impulsion de Charles Cohen.

Acquis en 1986 par Yves et Roseline Schelcher, le domaine vient tout juste d'être repris par Charles Cohen, le plus important distributeur de films français d'auteurs aux USA. Son projet est très ambitieux, à la hauteur de ce petit bijou prédisposé pour l'excellence avec en fond d'écran son environnement idyllique.

Les plages mythiques du Golfe de Saint-Tropez sont toutes proches...

Et pourtant, c'est une oasis de sérénité, perdue au milieu de la nature, blottie sous les pins, les chênes, les mimosas et les eucalyptus, dans une profusion de couleurs et de parfums. Dominant la baie de Cavalaire, entre le Lavandou et Saint-Tropez, le château de Chausse appartient à la longue tradition viticole provençale et produit des vins fameux dans les trois couleurs en AOC Côtes de Provence.

Encadrée de majestueux cyprès en symbole de bienvenue, sa demeure ocre rouge aux volets verts date du XIXe siècle. Tout autour, ses vignes courent sur les coteaux argilo-schisteux de Gassin et de la Croix-Valmer, avec la grande bleue à quelques encablures seulement.



Des gratte-ciel au terroir

Ce décor unique à quelques kilomètres de Saint Tropez, où depuis les années 1930 des acteurs de légende ont laissé leur empreinte, ne pouvait laisser indifférent Charles Cohen. Le magnat américain de l'immobilier qui raffole des films français est également un francophile convaincu bien déterminé à faire partager sa passion pour la culture française. C'est notamment le plus important distributeur de films hexagonaux aux Etats-Unis, des œuvres de la Nouvelle Vague aux plus récents films d'auteurs (de Benoit Jacquot, Emmanuelle Bercot, Bruno Dumont, etc.). « Le cinéma français n'est pas seulement une célébration de la culture française, c'est aussi une célébration de la vie en général. »

De la francophilie à l'œnophilie, il n'y avait qu'un pas... franchi en avril 2016 lorsque Charles Cohen et son épouse, Clo, partageant depuis longtemps un attachement très particulier pour la Provence, ont fait l'acquisition du Château de Chausse. Au-delà d'un joli mas de vacances, c'est l'accomplissement d'un vieux rêve. Celui d'acquérir et de diriger son propre vignoble sur cette terre varoise où il venait enfant avec son père et son grand père. Pour l'homme d'affaire, le vin est sa troisième passion et il a avec son domaine l'ambition de produire des crus d'exception, de ceux qui « allient séduction, complexité et personnalité ».

Développer un projet ambitieux et mettre en lumière tout le caractère de ce fleuron viticole entièrement restructuré et en pleine renaissance bio, tel est l'objectif du nouveau propriétaire de Château de Chausse. Pour cela, Charles Cohen restera fidèle à la philosophie qui le guide dans ses autres activités. « Tout ce que j'entreprends représente une niche. Je préfère faire peu et très peu de choses, plutôt que de proposer la quantité pour une qualité médiocre. »¹

Une nouvelle «production» viticole à suivre sous les feux de la presqu'île de Saint-Tropez...



Accords Vin et Cinéma **La rencontre du vin et du** **cinéma, c'est pour bientôt au** **Château de Chausse.**

A partir de 2018, des avant-premières exceptionnelles, en présence de réalisateurs, seront organisées dans une salle de cinéma de 60 places bâtie sur le domaine. Le programme promet d'être éclectique avec des films d'auteurs français et internationaux, et des courts métrages de jeunes réalisateurs. La séance se clôturera par une dégustation des vins du domaine. Car le vin n'est pas sans similitudes avec le 7e art. Les cépages, comme des personnages, y jouent leur rôle sous la direction des vignerons et maîtres de chai. Comme au cinéma il y a la production et la postproduction. Puis les caves obscures et la dégustation finale, moment où le vin livre ses arômes, se révèle là où l'on ne l'attend pas, provoquant la surprise, l'émotion, le plaisir.

LA BANDE ANNONCE

Zoom sur Charles Cohen, L'homme qui aimait la culture Française.

Charles Cohen, 65 ans, a deux métiers, l'immobilier – il est directeur de Cohen Brothers Realty Corporation, une société immobilière fondée par son père qui gère des propriétés à New York, en Floride, en Californie et au Texas – et le cinéma.

Passionné depuis toujours de 7e art, français en particulier, il s'est lancé dans la production de nombreux films dont « Frozen River » de Courtney Hunt qui a reçu en 2008 le grand prix du jury au festival de Sundance et le Prix de la Presse aux Rencontres cinématographiques de Cannes. Il a racheté en 2015 Merchant Ivory Productions, acquérant ainsi le droit de distribuer environ 800 films, et préside la société Cohen Media Group, spécialisée depuis sa création en 2010 dans la distribution de films français aux Etats-Unis : sa contribution au rayonnement du cinéma hexagonal outre-Atlantique lui a valu d'être décoré par le gouvernement français de l'ordre national du Mérite et nommé chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres.





RETOUR SUR IMAGE

Le vin, c'est aussi l'histoire d'une vie qui se raconte, se livre. Le scénario d'une rencontre.

L'action se déroule dans un haut lieu de villégiature, déjà apprécié au I^{er} siècle. avant. JC., La Croix-Valmer.

Ourlée de longues plages de sable fin, elle offre au regard des vacanciers les élégantes façades de ses villas du XIX^e. Siècle. Et en arrière-plan, de petits vallons verdoyants aux senteurs aromatiques et des vignes en coteaux balayées par la brise marine. Dans ce parfait écrin provençal, couvrant plus de 50 hectares dont 15 en vignes, le Château de Chausse, du nom de son lieu-dit, a été constitué de toutes pièces en 1986 par Yves et Roseline Schelcher. Ces derniers avaient décidé de s'établir ici, entre pins parasols, mer et vignes (2 hectares à leur arrivée), et d'y vivre de leur passion.

A l'époque c'était une propriété de vacances sur laquelle on devinait des vestiges de vignes abandonnées. C'est en 1990 qu'ils décident de recréer le vignoble. En 1993 ils font leur premier millésime et érigent leur cave en 1994. Ils se promettent de faire ce qu'ils aiment : des vins blancs et rosés de grande qualité ainsi que des rouges de garde, élaborés grâce aux techniques de vinification les plus récentes, mais élevés dans la tradition.

Pour ce faire, ils s'entourent de l'œnologue Emmanuel Gaujal, personnage incontournable du renouveau viticole en Provence. Il sera relayé en 2009 par l'une de ses émules, Laurence Berlemont, œnologue et ingénieur agronome, enfant du pays, très attachée à préserver la riche biodiversité du territoire viticole provençal.

Pour les propriétaires de l'époque les raisins et seulement les raisins donnent le ton, ils cherchent petit à petit l'équilibre pour à la fois façonner le vignoble et respecter la vigne. Le premier millésime de rouge voit le jour en 1993, brillant d'équilibre, entre puissance et élégance; il est même couronné par l'argent à Mâcon. Les vins font leur entrée sur la carte de plusieurs tables étoilées Michelin et le Château de Chausse est devenu l'un des domaines les plus prestigieux de la Provence. Mais depuis quelques années, faute d'investissements et de développement, le Château de Chausse a perdu de sa superbe.



UNE NOUVELLE ADAPTATION SIGNÉE CHARLES COHEN

Depuis avril 2016, un autre scénario se dessine avec l'arrivée de Charles Cohen, qui a de grandes ambitions pour son domaine et souhaite lui redonner toutes ses lettres de noblesse.

Son terroir est prédestiné pour de grands vins, Charles Cohen en est convaincu et avec l'aide de son œnologue conseil Laurence Berlemont et de son directeur Franck Bailleul, il repense le vignoble, la gamme et la distribution.

Dès juillet 2016, des travaux de restructuration de la cave et de la propriété vont être amorcés, ainsi que le renouvellement d'une partie de l'équipement. Parallèlement à l'extension du vignoble, Charles Cohen souhaite améliorer encore le processus de production (vendange entièrement manuelle). Il a également initié une refonte complète du packaging.

Parmi ses grands projets, il y a aussi l'alliance de ses deux activités, le vin et le cinéma. Celle-ci se concrétisera en 2018 par la construction, au Château de Chausse, d'une salle de cinéma de 60 places pour des avant-premières de films accompagnées de dégustations.



SILENCE ON TOURNE

Dans un cadre naturel d'exception, le Château de Chausse s'étend sur 50 hectares dont 15 hectares de vignes plantées sur les coteaux de Gassin et de la Croix Valmer dominant la Presqu'île de Saint-Tropez et la mer. Au cœur d'un site naturel protégé à 2 kilomètres de la grande bleue, elles bénéficient d'un climat ensoleillé adouci par l'influence maritime.

Le terroir d'argile, de phyllades (mélange d'argile, de quartz ou de chlorite) et de schistes en feuillets, caractéristiques du Golfe de Saint-Tropez, influe de manière remarquable sur la typicité des vins produits.

Entièrement palissées, les vignes sont taillées en cordon de Royat, ébourgeonnées et vendangées en vert s'il le faut afin d'obtenir 8 à 10 grappes par pied maximum. Le sol est travaillé mécaniquement.

Afin de respecter au mieux l'environnement et après avoir été en agriculture raisonnée, toutes les parcelles sont depuis 2015 en conversion à l'agriculture biologique. La certification est prévue en 2018. La démarche a été motivée par la Charte du parc national de Port Cros, et accompagnée par l'œnologue conseil du domaine, Laurence Berlemont. « Il est important de maintenir un juste équilibre entre les vignes, les oliviers, la lavande, un écosystème complexe » prône-t-elle.



A la cave, c'est encore et toujours le terroir et les cépages qui guident et inspirent la marche à suivre. Un outil de travail complet et performant apporte la liberté de créer les vins souhaités, restituant les nuances de chaque parcelle, la personnalité de chaque cépage. Laisser s'exprimer les différences, tel est le mot d'ordre.

Les vendanges sont exclusivement manuelles, et font l'objet d'un tri sévère dans le respect de l'intégrité du fruit. Puis les raisins sont foulés, égrappés et pressés au moyen d'un pressoir pneumatique.

Les techniques de vinification les plus récentes et un élevage long traditionnel se côtoient, sous la houlette de Renaud Deloup, chef de culture et maître de chai depuis 2005 et qui impose rigueur et exigence pour des vins ciselés haut de gamme.

Les équipements modernes de la cave semi-enterrée et climatisée permettent le contrôle permanent de la vinification. La cuverie inox d'une capacité de 1150 hectolitres est entièrement thermorégulée pour permettre des vinifications précises et optimales.

Les raisins fermentent à basse température pour l'élaboration des vins blancs et des rosés afin de favoriser les arômes.

Structurés, les rouges, après fermentation, patientent plus de 18 mois à 2 ans en cuve puis sont élevés en barriques de chêne neuves bourguignonnes pendant 12 à 18 mois.

Depuis 2015, le chai s'est doté de 2 foudres en chêne français de 900L sur châssis rotatif, appelés « roll-fermentor » (foudre de fermentation tournant). Grâce à une excellente alchimie entre le raisin et le bois, ces foudres de fermentation tournants favorisent la fermentation et permettent d'élaborer des vins rouges de haute qualité, complexes et très harmonieux. Les tanins s'affinent lentement, ce qui rend aussi le vin plus rond et plus soyeux.

Pour la cuvée de rouge haut de gamme, Rubis, la fermentation et le vieillissement se déroulent intégralement dans ces foudres, assurant une maîtrise de l'oxydation et une complexité aromatique exceptionnelle.



UNE GAMME INTERPRÉTÉE AVEC BRIO

Le Château de Chausse propose une belle collection avec cinq cuvées. Vins blancs et rosés élégants, fins et complexes et des rouges qui s'affinent merveilleusement avec l'âge.

LES ROUGES

CHÂTEAU DE CHAUSSE – CUVÉE RUBIS – UN GRAND DE PROVENCE

La Syrah dans sa plus belle expression donne ce cru d'exception alliant finesse et complexité.

Le nec plus ultra de Château de Chausse.

Série limitée à 1200 bouteilles.

Prix Public TTC départ cave : 32 €



CHÂTEAU DE CHAUSSE - OSEZ LE PROVENCE DE GARDE



Robe rubis aux reflets violines. La Syrah, ronde et soyeuse, se fond parfaitement avec le Cabernet Sauvignon profond et intense. Le cuir, la réglisse, la violette et la cerise noire offrent une symphonie d'arômes. Les tanins sont riches et soyeux. Garde 4 à 8 ans.

Prix Public TTC départ cave : 16 €



LES BLANCS

CHATEAU DE CHAUSSE - CUVÉE DIAMANT

UNE NOUVELLE FAÇON D'ABORDER LES BLANCS DE PROVENCE

Les premières notes au nez d'agrumes typiques du Vermentino font place en bouche aux arômes de coing que l'on retrouve sur les Vermentinos ramassés bien mûrs.

Ensuite viennent les premières notes de grillé, vanille et réglisse qui apparaissent grâce à l'élevage partiel et délicat dans le bois.

Prix Public TTC départ cave : 24 €

CHÂTEAU DE CHAUSSE 2016 – BEAU 1ER RÔLE POUR LE RÔLE !

Robe jaune pâle aux reflets argentés. Le Rôle plonge ses racines dans des profondeurs exceptionnelles favorisant ainsi une complexité aromatique intense de fruits jaunes tels que la pêche de vigne. La bouche, fine et minérale, persiste sur une longue finale d'abricot mûr.

Prix Public TTC départ cave : 13 €





LE ROSE

CHÂTEAU DE CHAUSSE 2016 - UN ROSÉ TOUT EN FINESSE

Robe rose très pâle légèrement saumonée. Cette très belle cuvée dévoile des arômes élégants de fruits à chair blanche d'une grande finesse, rehaussés par une minéralité pure. La bouche associe dans un bel équilibre rondeur et vivacité sur une longue finale délicate et aromatique.

Prix Public TTC départ cave : 12 €





LE CHÂTEAU DE CHAUSSE AU BOX OFFICE

Superficie du vignoble :

15 hectares (dont 1,5 ha en replantation)

Rendement :

55hl/ha

Cépages :

Syrah et Cabernet Sauvignon pour les rouges ;
Cinsault et Grenache pour les rosés ; Rolle, Viognier,
Sémillon et Chardonnay pour les blancs.

Production annuelle :

66000 bouteilles

Blanc : 20 %

Rosé : 40 %

Rouge : 40 %

Circuits de commercialisation :

Vente au Caveau, Caviste, CHR, Export

Propriétaire :

Charles S. Cohen

Ouvert toute l'année

Été : 9H00 – 13H00 / 15H00 – 19H00

Hiver : 10H00 – 12H00 / 15H00 – 18H00

Dégustation et visite commentée



**CHÂTEAU
DE
CHAUSSE**

Rue Frédéric Mistral
83420 La Croix Valmer
T. +33 (0)4 94 79 60 57
F. +33 (0)4 94 79 59 19
www.chateaudechausse.fr
chateaudechausse@orange.fr

FORCE4
CONSEIL & COMMUNICATION

BUREAU DE PRESSE
Sophie MORGAUT LEJEUNE
01 44 40 27 30
sophie@agence-force4.com