



CALICEM



UNE VISION

CALICEM, c'est le fruit d'une philosophie, ancrée depuis plus d'un siècle dans les familles Jean et Joinaud-Borde, que la vinification et l'élevage ne font qu'accompagner l'élaboration d'un grand vin, sans se substituer à ce que la nature donne aux raisins ou à l'amour que les hommes et les femmes lui apportent.

CALICEM, c'est aussi une nouvelle page qui s'écrit pour Xavier Jean, qui perpétue, par l'achat en 2015 de cette parcelle de moins d'1 hectare, une tradition viticole familiale de plus de 200 ans à Saint-Émilion.

CALICEM, c'est enfin un nom, un liant entre la terre et les vigneronns qui la subliment en transformant ce qu'elle produit, et un clin d'œil aux frères dominicains qui établirent, en 1389, le Couvent des Jacobins, l'autre domaine familial à Saint-Émilion.

A VISION

CALICEM is the fruit of a philosophy, entrenched in the Jean and Joinaud-Borde families, that wine-making is first about the fruit and then about the love that winemakers put in it. Winemaking techniques and ageing should only accompany, rather than replace, what nature has provided.

CALICEM is also a new page that opens up for Xavier Jean, who is perpetuating, through the purchase of this tiny plot of less than 1 hectare, a family winemaking tradition of more than 200 years in Saint-Émilion.

CALICEM is, finally, a name that links the terroir to the men and women who sublime it, as well as an ode to the Dominican monks who established, in 1389, Couvent des Jacobins, the other family wine estate in Saint-Émilion.



UNE PARCELLE

CALICEM, c'est l'effort de 3,978 ceps de vigne, quasiment tous des vieux clones de merlot, situés sur une parcelle d'un seul tenant de moins de 1 hectare sur la croupe du Rivalon à Saint-Émilion. Ces ceps constituent un matériel végétal unique et très homogène. La parcelle est exclusivement complantée chaque année depuis 1961 pour en conserver sa personnalité et son originalité, la moyenne d'âge des pieds dépassant les 50 ans.

Ces ceps de vignes se sont fortifiés au cours des 55 dernières années par-delà le gel (1977, 1991, 2017), la sécheresse (1962, 1976, 2003), et la grêle (1999, 2008). En outre, ils bénéficient d'un système racinaire très profond, parfois jusqu'à 3 mètres, captant ainsi toute la complexité des multiples strates du sol, en particulier la molasse calcique argileuse entourant la parcelle.

A PLOT

CALICEM is the combined effort of 3,978 vines, almost all old merlot clones, located on a single, homogeneous plot of less than one hectare at the Rivalon slope in Saint-Émilion. To maintain the unique personality and originality of the plot, individual vines have only been replaced if needed since the plot was planted in 1961, leading to an average age exceeding 50 years.

The vines have gradually strengthened over the past 55 years, beyond periods of frost (1977, 1991, 2017), droughts (1962, 1976, 2003) and hailstorms (1999, 2008). They benefit from a well-developed root system, sometimes up to 3 meters deep. This allows the roots to capture the complex layers of the soil, in particular the limestone molasses ('molasses du fronsadais') surrounding the plot.



DES GESTES

Ce sont des gestes ancestraux qui façonnent CALICEM. De la vigne au flacon, en passant par les vendanges, les vinifications, l'élevage, notre rôle n'est que d'accompagner ce que la nature nous a donné, plutôt que de le réinventer.

Les tâches sont adaptées à chacun des ceps de vigne, sans modèle particulier. La taille s'effectue en guyot simple ou guyot double, selon la forme et l'énergie du cep. Les façons en vert, ébourgeonnages, effeuillages, éclaircissages, ne sont effectuées que si cela est nécessaire, les rendements étant naturellement bas du fait de l'âge avancé de la parcelle.

Les vendanges, manuelles depuis toujours, sont effectuées en plusieurs passages si nécessaire et selon l'âge des pieds, en particuliers ceux complantés et ramassés par les 'voltigeurs'. C'est dans ces conditions et grâce à de faibles rendements que les raisins obtenus chaque année sont mûrs, concentrés, et remplis de vitalité.

GESTURES

Ancestral gestures shape CALICEM. From vine to bottle, from harvest to ageing, our role is only to accompany what nature gave us, rather than reinvent it.

We adapt vine works to each vine with no predetermined template. Pruning takes place in 'guyot simple' or 'guyot double', according to the shape and energy of the vine. We undertake greening tasks, ébourgeonnage, deleafing, and green harvesting, only if necessary, as yields are naturally low given the age of the plot.

Harvests have been made by hand since the planting of the plot in 1961, with multiple picking rounds if necessary, younger vines being harvested separately by 'voltigeurs'. It is in those conditions that we obtain, every year, berries that are ripe and full of energy.



ACCOMPAGNER LE FRUIT

La philosophie de CALICEM repose sur l'accompagnement du fruit. Pour nous, la vinification et l'élevage doivent le canaliser, le magnifier, sans jamais prendre le pas dessus.

Une fois les vendanges finies, les raisins sont délicatement éraflés, triés et, comme autrefois, encuvés directement dans 3 à 4 demi-muids pour une vinification intégrale douce et délicate. La taille modeste de la parcelle nous permet d'apporter à chacun des fûts une attention toute particulière, des pigeages manuels journaliers lors des vendanges, aux écoupages et soutirages lors de l'élevage.

L'élevage de CALICEM est long, de 18 à 20 mois, car les tannins du bois ne se mêlent que lentement aux tannins du fruit, les baies étant concentrées. Là aussi, aucune recherche d'excès. L'élevage doit enrober CALICEM au lieu de le structurer, d'où notre préférence pour l'utilisation de demi-muids de 600 litres et de barriques bordelaises de 225 litres, neufs ou de un an, pour un vin sans fard.

MAGNIFYING THE FRUIT

We believe that the role of vinification and ageing is to accompany the fruit, to tame and magnify it, rather than overtake it.

Once harvested, grapes are delicately destemmed, sorted, and, like in the old days, vatted directly inside the barrels, generally 3 or 4 demi-muids (barrels of 600 litres) for whole-berry vinification. The small size of the plot allows us to give special attention and care to each of the barrels of production, depending on the vintage. We extract color gently during fermentation by doing daily manual pigeages until we feel the extraction process is complete.

Ageing for CALICEM is generally long, 18 to 20 months. The ageing process is long, because it takes time for the tannins of the oak to blend with the tannins of the fruit given the high concentration of the berries. We seek finesse and balance over power and structure, so we generally use a mix of demi-muids and typical Bordeaux barrels for ageing CALICEM, with generally less than 50% of new oak, to produce a wine true to its nature.





DENSITÉ, ÉQUILIBRE, PERSONALITÉ

Trois mots qui définissent CALICEM.

Densité, obtenue tout en délicatesse par la concentration naturelle des baies.

Équilibre, par une grande harmonie au bouquet, en bouche, et en finale. Un vin aux multiples facettes sans que l'une prenne le pas sur l'autre. La recherche perpétuelle d'une symétrie entre concentration des baies, tannins du bois, complexité aromatique, puissance et finesse.

Enfin, personnalité par une pointe de salinité caractéristique de l'expression du sol et des macérations délicates, et par une finale longue dont le caractère est laissé intact, sans fioritures ni exagérations.

DENSITY, BALANCE, PERSONALITY

Three words that define CALICEM.

Density, delicately obtained by the natural concentration of the berries.

Balance, because of the harmony of the bouquet and the tannins. A multifaceted wine without one taste overtaking the others. The everlasting search for a symmetry between the silkiness of the berries, the tannins of the oak, the aromatic complexity, power and finesse.

Finally, personality, with a trademark saline aftertaste that comes from the soil and the delicate macerations and whose expression we leave intact in the wine, without decorum or exaggeration.





CALICEM



SURFACE <i>SIZE</i>	Un peu moins d'1 hectare <i>A little less than 1 hectare</i>
RENDEMENTS <i>YIELD</i>	Inférieurs à 30 hectolitres/hectare <i>Less than 30 hectolitres/hectare</i>
AGE MOYEN <i>VINE AGE</i>	Environ 50 ans <i>About 50 years</i>
TAILLE <i>PRUNING</i>	Guyot simple ou double selon les ceps <i>Guyot simple or double according to the vine</i>
FAÇONS <i>VINE WORKS</i>	Effeuilages et éclaircissages, si nécessaire <i>Deleafing and green harvesting if necessary</i>
VENDANGES <i>HARVESTS</i>	Manuelles en petites cagettes, double tri <i>By hand in small containers, with double sorting</i>
VINIFICATIONS <i>VINIFICATIONS</i>	Intégrales en fûts, pigeages manuels réguliers <i>Whole-barrel vinification, daily manual pigeages</i>
ÉLEVAGE <i>BARREL TYPE</i>	Demi-muids (600 litres), barriques (225 litres) <i>Demi-muids (600 litres), Bordeaux barrel (225 litres)</i>
VIEILLISSEMENT <i>AGEING</i>	18 à 20 mois, typiquement moins de 50% de bois neuf <i>18 to 20 months, generally less than 50% new oak</i>
SOUTIRAGES <i>RACKINGS</i>	2 ou 3, si nécessaire <i>2 to 3, if necessary</i>
EMBOUTEILLAGE <i>BOTTLING</i>	Collage si nécessaire (blanc d'œuf), pas de filtration <i>Fining (egg white), no filtration</i>
PRODUCTION <i>PRODUCTION</i>	2,000 à 3,000 bouteilles <i>2,000 to 3,000 bottles</i>



 calicemwine