




CHÂTEAU
LA FAVIÈRE

CONCERT OPSA DEHËLI



© KAMI

Parc du
Château
La Favière

23 juin 2017
A partir de 19h

32 rue St Exupéry
Saint Seurin sur l'Isle

Restauration sur place

Gratuit

 Saint-Seurin
sur l'Isle

 Les Scènes
d'Été
Gironde
LE DÉPARTEMENT

Dossier de presse



Nouvelle saison musicale au Château la Favière avec Opsa Dehëli.

En 2011, un nouveau destin se profile pour le Château La Favière, sous la houlette de Stanislav et Natalia Zingerenko, qui remettent en musique l'ensemble du domaine avec fougue et détermination. Travaillant leur vin comme un grand cru, entourés de virtuoses (tel que Louis Mitjavile qui conseille la propriété actuellement), ils obtiennent rapidement la reconnaissance de leurs pairs et cumulent les récompenses. La cuvée INTEGRALE du Château La Favière est ainsi à la carte depuis fin 2016 du restaurant « le Quatrième Mur » de Philippe Etchebest, mais aussi de nombreux étoilés Michelin dans le Sud-Ouest comme Le Vieux Logis à Trémolat, chez le chef star étoilé Michel Sarran à Toulouse, ou encore à La Tour des Vents à Monbazillac.

Parallèlement, Stanislav et Natalia Zingerenko ouvrent la propriété à leur autre passion, la musique. Dès 2012, un partenariat naît avec la municipalité et le Château La Favière accueille pour la première fois un événement musical majeur, pour le plus grand plaisir d'un large public. Cette soirée où vin et musique sont à l'unisson, est désormais un rendez-vous culturel incontournable de la saison estivale à Saint Seurin sur l'Isle. Le cru 2017 mettra à l'honneur une palette musicale « Latino Roots Balkan » avec le groupe bordelais Opsa Dehëli dans le cadre des « Scènes d'été en Gironde » le 23 juin.

Opsa Dehëli, c'est une bande de 6 copains qui se sont rencontrés autour d'un projet : partir faire de la musique à Berlin. Aujourd'hui, ce sont 12 musiciens d'influences et styles différents toujours prêts à donner le maximum pour leurs publics. Ils n'hésitent pas à danser sur scène et leurs rythmes endiablés contaminent régulièrement les foules.

De l'Amérique latine aux Balkans en passant par chez vous, le groupe bordelais jongle aisément avec des sonorités variées et profite du grand nombre de musiciens sur scène pour mélanger les styles. Accordéon, steel drum, percussions, cordes et vents, viennent avec aisance enrichir un répertoire des plus divers. Mambo, cumbia ou musiques traditionnelles, c'est l'occasion de réviser sa géographie en musique, parce qu'un concert d'OPSA DEHELI, c'est avant tout un voyage autour du monde. La preuve, ils ne tiennent pas en place : Allemagne, Croatie, Estonie... et ce n'est pas fini !

Côté vin, le public pourra déguster les trois vins du domaine, Château La Favière, Muse de La Favière et la cuvée Intégrale.

Un parcours artistique sera proposé au cœur du parc avec une sélection de tableaux de François Decauze.

Le Château la Favière vous ouvre ses portes dès 19h avec dégustation de vin et restauration avec des produits terroir proposés par des producteurs locaux. Ne ratez pas ce concert à voir absolument, au Château La Favière, 32 rue Antoine de St Exupéry vendredi 23 juin.

Entrée libre, informations 05 57 49 59 69 / 05 57 49 72 08

<http://www.facebook.com/chateau.la.faviere>

<http://www.steurinsurlisle.com>

Avec le soutien du Département de la Gironde.





A propos du Château La Favière...

Prélude

Années 1750. Un notable du Bordelais et son épouse font construire un petit château « à la française » au cœur de leur vignoble, sur les terres de Saint-Seurin-sur-l'Isle. Dans le parc, un pigeonnier du XVIème siècle témoigne d'une histoire beaucoup plus ancienne.

A cette époque, le salon de musique est un rendez-vous très prisé. Son clavecin résonne des airs de danse composés pour la cour de Versailles.

Adagio

Fin du XIXe. La « partition » des vins s'est transmise, le savoir-faire s'est enrichi : le terroir de La Favière donne un cru fruité et mélodieux. Une grande famille bordelaise prend possession du domaine, rénove le château et prend en main le vignoble.

La musique est toujours à l'honneur : la France découvre le grand élan de la musique russe, avec Tchaïkovski, Rimski-Korsakov, Moussorgski...

Sous le nom de Domaine de la Cabanne, la terre de La Favière restera un domaine familial jusqu'en 2009.

Allegro

2010. Stanislav et Natalia Zingerenko visitent la propriété et sont séduits par cette « belle endormie ». Ils aiment la nature, ils aiment la France, où Natalia a déjà vécu. La viticulture représente pour eux le lien le plus fort – et le plus magique - avec le terroir. La Favière cristallise leur rêve.

L'ensemble du domaine couvre 67 hectares, une couronne de forêts protège le vignoble et le château est au cœur d'un grand parc. Petit à petit, ce parc est restauré, le château réaménagé, avec son salon de musique et le piano de Natalia. L'esprit du lieu se perpétue.

Vivace

Aujourd'hui.

Avec fougue et détermination, Stanislav et Natalia ont décidé de remettre en musique l'ensemble du domaine et d'en assurer la pérennité. Ils savent s'entourer des meilleurs conseillers, avec qui, au-delà de la très haute qualité, ils recherchent une véritable virtuosité.

En fait, ils souhaitent interpréter la partition de leur Bordeaux Supérieur comme celle d'un Grand Cru, avec les mêmes méthodes, la même rigueur. Chaque bouteille devra faire vivre « un instant d'harmonie ».

Largo

Demain

Stanislav et Natalia ont l'amour de la terre. Pour eux « le vin et la musique sont deux langages universels, il s'agit d'être ensemble pour partager le bonheur de l'instant ».

Bientôt au Château La Favière : des fêtes musicales ouvertes au jazz et aux musiques du monde, une maison d'hôtes... mille et un projets qui associent art du vin et art de vivre.

Stanislav et Natalia Zingerenko font partager leurs passions, Château La Favière retrouve son âme.

CHÂTEAU
LA FAVIÈRE



DONNER LE TEMPS AU TEMPS

12 à 18 mois de vieillissement sont impératifs, cette durée varie selon le profil de chaque cuvée. Il se fait essentiellement en barrique de un an, sur cales de bois selon la tradition, à température et hygrométrie constantes.

La dégustation, là aussi, reste le meilleur guide et donne le « tempo ». L'équipe suit l'évolution des vins quotidiennement et décide du moment optimal pour la mise en bouteilles, qui se fait au château.

La tonnellerie fait l'objet d'une grande exigence. Château La Favière entretient des liens de confiance avec quelques tonnellerie françaises « triées sur le volet », qui partagent son esprit de rigueur. Choix des chênes, séchage, brûlage... une grande minutie préside à chaque opération.

Le temps de garde des vins peut se poursuivre sur une dizaine d'années, ils sont parfaitement accomplis pour une dégustation immédiate mais la garde permet le développement de certains arômes rares et l'épanouissement optimal de la complexité.

L'HARMONIE DU TERROIR : SOL, CLIMAT, ET SAVOIR-FAIRE

LE VIGNOBLE s'étend sur 20 hectares d'un seul tenant, bien positionné sur une croupe de terrain. Trois cépages caractéristiques du Libournais : Merlot (60%), Cabernet Franc (30%), Cabernet Sauvignon (10%). Les vignes les plus âgées datent de 1958, la moyenne s'établit autour de 1988. L'orientation des rangs Est/Ouest permet un ensoleillement maximum.

LE SOL est marqué par une alternance de graves et de sables, avec une couche d'argile en sous-sol. La vigne est nourrie toute l'année, sans excès d'eau en hiver et sans stress hydrique en été.

LE CLIMAT est sous influence océanique, avec l'équilibre exceptionnel du microclimat de Saint-Emilion.

LA CONDUITE de la vigne suit les méthodes de la viticulture raisonnée, avec des traitements à minima, une fertilisation adaptée à chaque parcelle. Une densité élevée et une taille minutieuse contribuent à la haute qualité des raisins. Les vendanges se font à maturité optimale, le premier tri mécanique est suivi d'un tri optique par laser, qui examine chaque baie en fonction de paramètres précis : diamètre, régularité, couleur, poids.





UNE VINIFICATION DE HAUTE PRÉCISION

15 PARCELLES, identifiées par des lettres. La vinification se fait parcelle par parcelle, pour respecter la typicité de chacune et donner un registre subtil de notes pour l'assemblage. La fermentation, lente et mesurée, est précédée d'une macération à froid pendant 72 heures, afin d'extraire les éléments aromatiques ainsi que les constituants de la couleur.

LA VINIFICATION INTÉGRALE est très peu pratiquée pour cette appellation. Château La Favière a fait ce choix pour répondre à son objectif de haute qualité et de personnalité. Une partie des raisins (environ 15%) est vinifiée dans de petites barriques de chêne de 500 litres, tournées six fois par jour. Cette intégration précoce du bois permet une bonne extraction de la couleur et des arômes, elle donne des vins plus amples, avec davantage de noblesse et de complexité. Le reste est traité en cuves finement thermorégulées, avec des remontages fréquents, adaptés à chaque cuvée.

LA FERMENTATION MALOLACTIQUE, en cuves ou en barriques neuves, ajoute à la complexité aromatique et donne de l'ampleur aux vins.

L'ensemble du processus est orienté par la volonté de donner de la complexité pour permettre une harmonie riche de nuances.

L'ASSEMBLAGE, CLÉ DU STYLE

L'ASSEMBLAGE donne la « signature » La Favière et construit l'harmonie du vin, qui sera amplifiée par l'élevage. Stanislav compare les cépages aux « pupitres » de l'orchestre, qui regroupent plusieurs instruments de la même famille, les parcelles étant elles-mêmes les instruments dont il peut tirer les accents les plus subtils.

LE MERLOT (env.60%) typique du Libournais, domine l'assemblage. Il donne la souplesse, une rondeur élégante, bien travaillée. Le Cabernet Franc (env.30%) apporte la finesse et fait s'épanouir les arômes de fruits rouges. Le Cabernet Sauvignon (env.10%) très aromatique, soutient la structure, la puissance et la richesse tannique.

LES DÉGUSTATIONS se font collégalement. Autour de l'équipe œnologique dirigée par Louis Mitjavile : les propriétaires et Christophe Bedouet, le Directeur Général du domaine. Les vins de chaque parcelle sont appréciés pour leur personnalité propre mais aussi leur capacité à « vivre ensemble » au sein de l'équilibre final, qui évoluera au fil des années. Il faut donc concevoir une harmonie au présent mais aussi anticiper sur le devenir des vins. Le « chef d'orchestre » propose des compositions, l'interprétation finale est décidée en commun.



LE STYLE des vins de Château La Favière est le résultat de cette virtuosité, qui vise l'harmonie et l'élégance dans la puissance. Les vins ont une attaque suave et racée, ensuite la structure se déploie avec ampleur et générosité, sans rien de massif : la texture reste soyeuse. La finale est longue et délicate.

LES VINS

CHATEAU LA FAVIERE INTEGRALE

Intégrale est la cuvée d'exception du Château La Favière. Issue à 100% de vinification intégrale en barriques, elle offre un vin d'une profondeur et d'une puissance inouïes, dont l'équilibre est proche de la perfection.

CHÂTEAU LA FAVIÈRE

Le premier vin du domaine. Un Bordeaux noble et élégant, l'expression même de la typicité du terroir et du haut degré d'exigence mis en œuvre au domaine.

MUSE

Muse de la Favière s'inscrit dans la tradition des "seconds" des Grands Vins de Bordeaux. Généreuse, au fruité éclatant, cette cuvée est conçue pour être dégustée dès son jeune âge.

Adossée aux berges de l'Isle la commune de Saint Seurin sur l'Isle se trouve en Gironde, aux portes du département de la Dordogne et de la Charente (à 60 km de Bordeaux et 25 km de Libourne).

La culture constitue un des axes majeurs de développement de la commune qui compte la médiathèque Jean Cocteau, labellisée par le Ministère de la Culture, la galerie d'exposition François Mitterrand, une école de Musique, une école de danse, une école d'art plastique, des ateliers de cirque et théâtre. La programmation culturelle draine chaque année plus de 15 000 visiteurs. Elle repose sur un maillage actif de l'ensemble des acteurs économiques, culturels, municipaux et associatifs avec à la clé une programmation riche et diversifiée : expositions, spectacles, concerts...



Suite à l'achat du domaine par Natalia et Stanislav Zingerenko au printemps 2011, un partenariat s'amorce entre le château et la municipalité. Viendra alors l'organisation des premières fêtes des vendanges pour ouvrir le château au public et permettre aux St Seurinois de se « réapproprier » le domaine, en octobre 2011. Fête des vendanges qui sera rééditée en octobre 2012 et qui relance l'image viticole de la commune, ouvrant des perspectives de développement à travers l'œnotourisme.

Toujours en partenariat avec la municipalité (service culturel et Office de Tourisme) c'est un 1^{er} concert scènes d'été en Gironde en juillet 2012 qui prendra place dans le parc du château avec Sugaray. Un succès qui amène à retirer l'évènement en 2013 avec Madison Street Family, puis en 2014 avec Train's Tone avec pour la première fois une 1^{ère} partie assurée par le Quintet Fabrice Bernard. Le « cru 2015 » s'enrichit grâce à un partenariat avec l'Ambassade de France en Russie et l'Institut Français en Russie qui permet la venue d'un des plus populaires saxophonistes russes Nikolay Moiseenko et son groupe Horsepower. 2016 ouvre les portes à la musique irlandaise avec Doolin'. 2017 laisse place à un nouveau genre musical avec Opsa Dehëli.



Ces concerts au château La Favière rayonnent sur toute la Gironde et même au-delà, c'est donc tout naturellement que la municipalité, à travers son service culturel, et le Château la Favière s'associent une nouvelle fois pour proposer une grande soirée estivale, à la croisée de deux univers, entre musique et vin.

Service culturel Tél. : 05 57 56 01 01.

<http://www.stseurinsurlisle.com>

OPSA DEHELI, c'est une bande de 6 copains qui se sont rencontrés autour d'un projet : partir faire de la musique à Berlin.

Aujourd'hui, ce sont 12 musiciens d'influences et styles différents toujours prêts à donner le maximum pour leurs publics. Ils n'hésitent pas à danser sur scène et leurs rythmes endiablés contaminent régulièrement les foules.

De l'Amérique latine aux Balkans en passant par chez vous, le groupe bordelais jongle aisément avec des sonorités variées et profite du grand nombre de musiciens sur scène pour mélanger les styles. Accordéon, steel drum, percussions, cordes et vents, viennent avec aisance enrichir un répertoire des plus divers. Mambo, cumbia ou musiques traditionnelles, c'est l'occasion de réviser sa géographie en musique, parce qu'un concert d'OPSA DEHELI, c'est avant tout un voyage autour du monde.

La preuve, ils ne tiennent pas en places : Allemagne, Croatie, Estonie... et ce n'est pas fini !

OPSA DEHËLI, des visages, des couleurs, des sourires, des rythmes latins, sonorités des balkans, il n'y a qu'un pas ... pour être sur scène... et danser ! Ça réchauffe.



OPSA c'est : JASPI : Djembé, Congas - GAELITO : Accordéon - JEJ: Clarinette - CAPTAIN REUBLOCH : Sax Alto - FEL : Sax Baryton - LUIS : Violon - PANOUILLE : Guitare - LABOUYE : Batterie, chant - CLOCHETTE : Steel Drum et Triangle - PEPE CHULO : Trompette - KILIAN "2 FOIS" : Contrebasse - COCO : Batterie, percussions - ViNi: Son



Contacts presse

Christophe Bedouet, cb@lafaviere.fr
<http://www.facebook.com/chateau.la.faviere>
32 Rue A.de St Exupéry, 33660 Saint-Seurin sur l'Isle
Mob/ +33.6.85.07.63.64 Fixe / +33.5.57.49.72.08

Emmanuelle Voyer, e.voyer@stseurinsurlisle.com
www.stseurinsurlisle.com
Mairie, Espace Charles de Gaulle BP 26 - 33660 Saint-Seurin sur l'Isle
Tél 05 57 56 01 07