



Portraits d'Acteurs

PHILIPPE CARRILLE



PHILIPPE CARRILLE

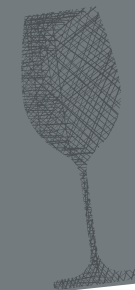
Philippe Carrille est né à Libourne en 1967, l'année où son père achetait le Château Pupille.

Après avoir étudié la viticulture au Lycée Agricole de Montagne, il participe à ses premières vinifications en 1985. Il travaille alors 2 ans au Château Larcis-Ducasse avant de partir découvrir le monde de la viticulture, ses techniques de vinification mais aussi de commercialisation. Il réalise 3 vinifications en Afrique du Sud puis devient un « Flying Winemaker », en Afrique du Sud et en Grèce, jusqu'au début des années 2000.

Philippe Carrille s'est engagé depuis les années 2000 au sein du Syndicat Viticole de Côtes de Bordeaux - Castillon pour faire évoluer cette appellation. Aujourd'hui grâce à l'engagement collectif des vignerons dont plusieurs « locomotives » de l'appellation, celle-ci est dans une meilleure dynamique, elle est l'appellation la plus « Bio » de France avec 50 % de sa production bio ou en conversion.

© AGENCE FLEURIE OCTOBRE 2015
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

LE CHÂTEAU POUPILLE



“La démarche **Bio** a
été engagée très **tôt**...
Aujourd'hui le Château
travaille en autonomie
énergétique...”

Philippe Carrille est aux commandes du château Poupille depuis 1989. Depuis 1992 toute la production du Château est vendue sous son étiquette, sans passer par la coopération.

Aujourd'hui celle-ci est vendue uniquement en caviste et en restauration, à 90 % à l'export, surtout en Asie où sa citation dans un célèbre Manga japonais y a accéléré son développement.

Les 33 hectares du Château sont constitués de 10 ha de Saint-Emilion et 23 de AOC Castillon. La production va passer de 100 à 150 000 bouteilles grâce à l'achat récent de vignes.

La démarche Bio a été engagée très tôt même si la certification n'a été officialisée qu'en 2008. Aujourd'hui le Château travaille en autonomie énergétique grâce notamment à son chauffage aux sarments et à ses 500 m2 de panneaux photo-voltaïques. Ses 3 stations météo apportent une meilleure précision à ses interventions dans la vigne.

© AGENCE FLEURIE OCTOBRE 2015
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

LA VINIFICATION

"On a donc un
merveilleux **millésime**,
du niveau de **2010** alliant
quantité et **qualité**"

La presse s'est terminée ce 23 octobre 2015 avec
une production au final de 50 hectolitres par
hectares.

On a donc un merveilleux millésime, du niveau
de 2010 alliant quantité et qualité avec un très
beau fruit, noir, mais sans surmaturité. Les degrés

compris entre 13,5 et 14° sont équilibrés par le PH.
Les tanins, marqués à la fin de la fermentation se
sont ensuite assouplis pendant la macération.

En terme de vinification nous faisons porter nos
efforts sur la buvabilité, sur l'expression pure du
terroir. Nous faisons nos vins pour nos amateurs,
nous ne cherchons pas à produire des bêtes de
concours destinés à collectionner les notes...

© AGENCE FLEURIE OCTOBRE 2015
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

Contact



Philippe CARRILLE

www.facebook.com/poupille33