

HRCLS



22 septembre

CHÂTEAU CHEVAL BLANC SE RACONTE EN PODCAST AVEC HRCLS

Un podcast au cœur des vignes : Château Cheval Blanc, grand cru mythique de Saint-Emilion, dévoile ses secrets de fabrication avec HRCLS, la maison de production créative de Havas.

Donner une autre image des grands crus bordelais, loin du « *bordeaux-bashing* » et de l'image stéréotypée des châteaux inaccessibles. C'est de cette envie qu'est née l'idée de se raconter en podcast pour l'équipe de Château Cheval Blanc.

Dire la réalité du terrain, raconter le travail chaque jour dans les vignes et au Chai, remettre la passion du vin et le travail vigneron au centre du vignoble.

Pour faire ressentir, plutôt que montrer, c'est tout naturellement vers le media audio que s'est tournée l'équipe de Château Cheval Blanc. HRCLS, maison de production créative de Havas, signe ainsi un podcast tout en finesse, baptisé « Un Autre Cheval ». Pour plonger l'auditeur dans cette part de magie propre aux grands terroirs, Un minutieux travail documentaire a été mené de juillet 2020 à juillet 2021, suivant ainsi la vie du domaine durant une année entière. Et permettant également d'aborder les questions relatives à l'évolution du monde viti-vinicole : dérèglement climatique, évolution des modes de culture et de greffe ou encore préservation de la biodiversité...

Pour assurer la qualité du travail documentaire et une mise en onde immersive et poétique, HRCLS a fait appel à un duo reconnu dans le monde du podcast : **Camille Juzeau** à l'écriture (Les Baladeurs, L'Insomniaque) et **Samuel Hirsch** (Arte Radio) à la réalisation et la composition musicale.

Un Autre Cheval, une immersion en 8 épisodes à la rencontre des artisans du vins qui font, tous les jours, à partir de petits gestes, un grand cru.

Les épisodes

1. LE DOMAINE Juillet

« Je crois que t'as réussi ton job en tant que chef de culture ou de maitre de chai quand à la dégustation tu reconnais ton bébé : tu bois un verre et tu imagines le paysage »



2. **LE FRUIT Septembre**

« Oui Nico t'es où, t'es toujours sur la 24 ? Je viens te chercher comme ça on fera les parcelles du Sud »

3. **LA CUVE Octobre**

« Pour l'écoupage je vais tirer uniquement le jus, qui s'appelle le « vin de goutte » et je vais l'envoyer vers une autre cuve »

4. **LE BOIS Décembre**

« On est tranquillement en train de mettre nos vins en barriques, ils commencent leur élevage »

5. **LE SOL Janvier**

« L'arbre paysan est au cœur de la parcelle mais il ne doit pas gêner la production de la culture principale »

6. **LA VIGNE Février**

« Travailler une plante pérenne c'est quand même merveilleux. Chaque coup de sécateur a une incidence pour les années qui suivent qui est colossale. »

7. **LE CLIMAT Avril**

« C'est ce qui permet à tout le monde du vin de prendre conscience que c'est un métier qui est fait avec la nature et le vivant... et il faut l'accepter »

8. **LE VERRE Juin**

« Il y a quelque chose qui se passe dans ces grands terroirs qui fait que le vin voyage tranquillement, élégamment »

Lien vers le podcast : <https://shows.acast.com/un-autre-cheval>

Un Autre Cheval est disponible sur toutes les plateformes de podcast :

[Apple](#) - [Spotify](#) - [Deezer](#) - [Amazon Music](#) - [Google Podcast](#)

Il sera également présenté au Paris Podcast Festival le jeudi 14 octobre à l'occasion d'une séance d'écoute/dégustation à 17h30 à la Gaité Lyrique.

À propos de Château Cheval Blanc

Fondé en 1832 et situé à Saint-Emilion, mais limitrophe de Pomerol, le vignoble d'un seul tenant de Château Cheval Blanc est resté pratiquement identique depuis 1871. Cette continuité se retrouve également dans la proportion des cépages, merlot et cabernet franc. En 1911, la part du cabernet franc était déjà proche de 50%. Le domaine est constitué de 40 hectares répartis en 53 parcelles. Chacune est, en quelque sorte, traitée comme un vignoble à part entière en raison de son identité unique. La combinaison de ces nombreuses facettes explique la grande complexité et le caractère unique de Cheval Blanc. La particularité de Cheval Blanc réside dans la présence de trois grands types de terroirs sur un même domaine : des sols à texture fine avec de l'argile, des sols à texture plus grossière avec des graviers, et des gros graviers avec du sable, constituant un véritable patchwork, tous basés sur un sous-sol argileux. La vinification de Cheval Blanc est une affaire de tradition, qui s'inscrit dans une recherche perpétuelle d'harmonie et d'équilibre

A propos de HRCLS

HRCLS est la Maison de production créative du groupe Havas en France.

Pour de plus amples informations : www.hrcls.fr

Contact presse Havas Paris

Fouzia Kamal

fouzia.kamal@havas.com / 06 24 51 86 44

The logo for Havas Paris, featuring the word "HAVAS" in a large, bold, sans-serif font above the word "PARIS" in a smaller, bold, sans-serif font. The letters are black and set against a white background.