

# LE SAINT-ÉMILION DE CEIL

— Journaliste américaine

— Ceil Miller Bouchet



**"J'aime utiliser l'art, la nourriture, ou encore l'architecture comme prisme pour découvrir un pays". Sur son site, Ceil partage toutes les "rencontres culturelles" que son métier de journaliste lui permet. La France ? C'est particulier... une double histoire d'amour. Enfant, elle dévorait les livres de voyage : la Tour Eiffel sur papier glacé fut son premier coup de coeur pour le pays.**

**Elle en apprendra la langue, confirmera le béguin par études et voyages scolaires, jusqu'à y rencontrer son futur mari. "Les confidences sur l'oreiller, ça a bouclé ma formation" rit-elle.**

**Le vin ? C'est pour en apprendre plus sur la culture française qu'elle plongera dedans. "Déjà, pour une américaine, boire du vin en public c'est très dépaysant". L'immersion s'est faite par l'œnologie, mais aussi l'œnotourisme et les rencontres. Saint-Émilion fut l'une de ses plus belles...**

"I like using art, food or even architecture as a means of discovering a country." On her website, Ceil shares all of the "cultural experiences" she encounters through her work as a journalist. France? France is special... a double love story. As a child, Ceil had a real thing for travel books: the Eiffel Tower printed on glossy paper first whetted her appetite for the country.

She then went on to learn the language, confirming her crush for all that is French during her studies and academic trips, up until she met her future husband. "Pillow talk, that's what really perfected my French!" she laughs. Wine? It's so she can get to know more about French culture that she is to dive into this field. "Already, for an American, drinking wine in public spaces is pretty exotic". She immersed herself through not only oenology, but also wine tourism, discoveries and meeting people. Saint-Émilion was one of her most remarkable discoveries...

## VOTRE "RENCONTRE" AVEC SAINT-ÉMILION, VOUS NOUS RACONTEZ CEIL ?

■

**Ceil Miller Bouchet** : Ce fut d'abord une escale en famille. Puis, ma rencontre avec une camarade de classe du DUAD en 2011, dont le mari est propriétaire viticole à Saint-Émilion : elle m'a embarquée de balades en rencontres.

De l'autre côté de l'Atlantique, Saint-Émilion est un vin vous savez... pas un village. Alors j'avais tout à découvrir. Toutefois, les paysages d'ici collent tellement à l'image que l'on se fait de l'art de vivre français : des vignobles à perte de vue, des châteaux et remparts, des petites églises, l'histoire à tous les coins de rue...

C'est grisant pour les touristes américains tout cela ! Et l'attachement à la terre. Dans les châteaux de l'appellation, j'ai trouvé les vigneronnes tellement accueillants. Le succès n'a pas « vendu » l'âme de ce territoire : il est resté authentique, loin de la tentation « hipster » ou tourisme de masse.

■

—  
**Le succès n'a pas vendu l'âme de ce territoire**

—  
**Déjà, pour une américaine boire du vin en public c'est très dépaysant**

## CAN YOU TELL US ABOUT YOUR DISCOVERY OF SAINT-ÉMILION, CEIL?

■

**Ceil Miller Bouchet** : It all started with a family trip. Then, I met up with a classmate from the DUAD wine tasting course in 2011, whose husband owns a vineyard in Saint-Émilion: she took me out on walks full of discoveries. You know, on the other side of the Atlantic, Saint-Émilion is a wine, not a village. So, I had everything to discover. In any case, the landscape here corresponds so well to the image Americans have of the French way of life: vineyards as far as the eye can see, châteaux and their ramparts, small churches, history on every street corner...

It's all really exhilarating for American tourists! And, of course, the attachment to the land. In the local châteaux, I just found the wine growers so welcoming. The success hasn't meant that this region has "sold its soul": it's remained authentic and kept well away from the temptations of "hipster" culture or mass tourism.

■



## VOUS QUI AVEZ BEAUCOUP VOYAGÉ, QU'EST CE QUI DÉFINIT PARTICULIÈREMENT SAINT-ÉMILION À VOS YEUX ?

■

**C.MB** : Justement, ce paradoxe entre l'exigence et la beauté du patrimoine, et la simplicité des habitants... Même si vous n'y connaissez rien en vin, personne ne vous prendra pour un "idiot" ici, que ce soit les viticulteurs ou la Maison du Vin dans la cité. Personne ne vous regardera de haut non plus si vous n'êtes pas expert en histoire médiévale. Au contraire, on sera ravi de vous ouvrir toutes les portes susceptibles de vous étonner, de vous émouvoir. On vous apprendra que le vin est question de ressenti, et qu'il est ainsi à la portée de tous.

Et celui de Saint-Émilion est très accessible pour les novices : frais, peut-être moins tannique que sur la rive gauche du Bordelais, il glisse sur la langue comme le soleil sur les vallons de l'appellation... En visitant les châteaux, en vous baladant dans les vignes, Saint-Émilion vous tutoie sans chichi, qui que vous soyez, d'où que vous veniez.

■

## Le vin est question de ressenti, et qu'il est ainsi à la portée de tous

## YOU'VE TRAVELLED A LOT, SO WHAT IS SO SPECIAL ABOUT SAINT-EMILION IN YOUR EYES?

■

**C.MB** : It's this paradox between the needs and the beauty of the heritage, and the simplicity of the locals...

Even if you know absolutely nothing about wine, nobody will consider you an "idiot" here, whether in the eyes of the winegrowers or the Maison des Vins in the town. Nobody will look down on you either if you're not an expert in medieval history. On the contrary, they are delighted to open up and reveal everything likely to delight or move you. They'll teach you that wine is a question of instinct and is, therefore, open to everyone. The wine of Saint-Émilion in particular is ideal for novices: fresh, maybe less tannic than the wines from the left bank of the Bordelais, it slides over the taste buds like the sun over the valleys of the region... By visiting the châteaux, by strolling amongst the vines, Saint-Émilion gets to know you without making a fuss, no matter who you are or where you're from.

■

## EXPERTE EN VINS, VOUS L'ÊTES DÉSORMAIS : UN ACCORD METS ET VINS DE L'APPELLATION VOUS A-T IL PARTICULIÈREMENT MARQUÉ ?

■

**C.MB** : C'est en apéritif que j'aime déguster le vin de Saint-Émilion... il se suffit à lui-même. Et puis vous savez, ce qui me "marque" le plus, ce sont les accords vin et... ambiance. Le contexte dans lequel on le déguste peut sublimer un vin. Les amis avec qui on le partage. J'ai le souvenir d'une bouteille de Clos Fourtet, millésime 2000, siroté lentement en terrasse de l'Hostellerie de Plaisance avec ceux que j'aime. Je revois le soleil se coucher lentement sur les ruelles en contrebas. Puis, le dîner dans ce sublime étoilé. La balade digestive dans les tertres. Et en retournant à notre voiture, tomber nez-à-nez sur ce château que nous venions de "boire"... une soirée magique.

■



— © Kelsey Knight

## SINCE YOU'RE NOW A WINE EXPERT, DOES ANY PARTICULAR REGIONAL FOOD AND WINE PAIRING REALLY STAND OUT FOR YOU?

■

**C.MB** : I really like to enjoy Saint-Émilion wine as an aperitif... It stands well on its own. And then, you know, what really stands out the most to me isn't necessarily the food and wine pairing but a wine and ambiance pairing. The context in which we taste a wine can really enhance it. As can the friends with whom we share it. I remember a bottle of Clos Fourtet, a 2000 vintage, slowly sipped on the terrace of the Hostellerie de Plaisance with my loved ones. I can picture the sun setting slowing over the alleys down below. Then, dinner in this sublime Michelin-starred restaurant. A digestive stroll through the hills. And, heading back to our car, stumbling upon the château that we had just "drunk"... a truly magical evening.

■

### INFOS PRATIQUES

Retrouvez les aventures de Ceil Miller-Bouchet sur son site [ceilmillerbouchet.com](https://ceilmillerbouchet.com) et sur [Instagram](https://www.instagram.com/ceilmillerbouchet).



/ceilbouchet