

# VIGNERONS DE BORDEAUX

Photos de Marc de Tienda

Textes de Marie-Laurence Prince-Doutreloux

beaux livres  
**déclics**

Galerie de portraits en textes et photos

france  
**bleu**  
gironde







| *Couverture - Pascal Collotte, viticulteur en appellation Bordeaux..*

| *Double page précédente - Saint-Emilion, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco en raison de la longévité de sa vocation.*

# VIGNERONS DE BORDEAUX

---

**Photographies** Marc de Tienda

**Texte** Marie-Laurence Prince-Doutreloux

**Conception et direction éditoriale** Bertrand Dalin

**Assisté de** Paméla Cauvin



*! Dans la hotte du vendangeur, des promesses d'arômes...*

# Avant-propos

Parce qu'il n'y aurait pas de vin sans vigneron, il est intéressant de diriger les projecteurs, non pas sur les vins si souvent starisés mais sur leurs créateurs. Remettre de l'humain au cœur du vin, lui le sang des hommes, n'est que retour aux sources.

Mettre en lumière ces faiseurs d'arômes, auteurs de saveurs, inventeurs de convivialité, bâtisseurs de patrimoine, sculpteurs de paysages, promoteurs du French Paradox et créateurs d'emplois n'est que juste récompense. Si leur passion est évidente, leur métier n'est pas simple. Nous les avons rencontrés, et ce livre est une occasion de se pencher sur leurs parcours, leurs choix, leurs difficultés, leurs réussites...

Voici donc une esquisse du vignoble bordelais en vingt-deux portraits de vigneron et vigneronnes. Reflet voulu de l'éclectisme réel du vignoble, trop souvent résumé à une « image Bordeaux », cet ouvrage vous mènera de page en page à la rencontre de propriétaires variés et originaux, grands ou petits, médiatiques ou inconnus, héritiers ou nouveaux venus.

A vous, si l'envie vous en dit, de poursuivre par la route la rencontre ébauchée.



# Vignerons présentés...

Nicola Allison, Château du Seuil, à Cérons.....	14
Jean-Pierre Amoreau, Château Le Puy, à Saint-Cibard .....	18
Jean-Louis et Bruno Ardurats, Château Magneau, à La Brède .....	22
David et Hélène Barrault, Château Tire-Pé, à Gironde-sur-Dropt.....	26
Florence et Daniel Cathiard, Château Smith Haut-Lafitte, à Martillac .....	30
Jean-Michel Cazes, Château Lynch-Bages, à Pauillac.....	34
Pascal Collotte, Château Jean-Faux, à Sainte-Radegonde.....	38
Jean-Christophe Crachereau, Château Rozier-Morillons, à Donzac.....	42
Pascal Delbeck, Château Tour-du-Pas-Saint-Georges, à Montagne-Saint-Emilion...	46
Isabelle Gec, Château Gravet-Renaissance, à Saint-Sulpice-de-Faleyrens ....	50
Bernard Lartigue, Château Mayne-Lalande, à Listrac .....	54
Claire Laval, Château Gombaude-Guilhot, à Pomerol .....	58

# Vignerons présentés (suite)

Dominique Léandre-Chevalier, Château Le Queyroux, à Anglade.....	62
Marie-Hélène Lévêque, Château de Chantegrive, à Podensac .....	66
Bernard Magrez, Château Pape-Clément, à Pessac.....	70
Pierre Marzin, Château Marzin, à Cézac.....	74
Régis Moro, Vieux Château Champ-de-Mars, à Salles-de-Castillon .....	78
Patricia et Arnaud Benoit de Nyvenheim, Château Gree-Laroque, à Saint-Ciers-d'Abzac.....	82
Lionel Raymond, Château de Lagarde, à Saint-Laurent-du-Bois.....	86
Philippe et Gilles Reich, Château L'Argenteyre, à Bégadan.....	90
Françoise Sirot-Soizeau, Château Closiot, à Barsac.....	94
Thierry et Sylviane Violet, Domaine de l'Île-Pâtiras, sur l'île Pâtiras, à Saint-Androny .....	98











| Page précédente - Nicola et Shoan Allison : une même vision des choses.

| La façade principale du Château du Seuil, tournée vers la Garonne.

## *Nicola Allison*

### **Château du Seuil, à Cérons**

AOC : Graves, Cérons

**S**i les trois léopards d'Angleterre figurent sur les armoiries de la ville de Bordeaux, ce n'est pas un hasard. La longue domination anglaise de trois cents ans en Aquitaine, fondée par le mariage d'Aliénor, duchesse d'Aquitaine, avec Henri Plantagenêt, futur roi d'Angleterre, a favorisé l'essor des vins et du port de Bordeaux. Un lien particulier demeure entre ces deux contrées, nos amis d'outre-Manche ayant un penchant pour les retraites tranquilles en villages de Guyenne.

C'est ainsi que les parents de Nicola « sont venus du pays de Galles s'installer à Cérons avec la passion du vin mais sans connaissance. Leur idée était de faire leur vin et de le boire sur la terrasse, explique Nicola, amusée. « Cela a commencé comme un changement de vie rêvé et s'est transformé en vrai business. » Tout a donc débuté au Château du Seuil en 1988, avec 3 hectares et une belle demeure bourgeoise pour satisfaire le goût des belles pierres. Onze années plus tard, l'envie d'une retraite moins active titille Bob et Sue Watts : Nicola est prête à prendre le relais. « En 2001 quand nous nous sommes installés au Seuil, j'avais 35 ans, j'avais vécu, eu le temps de faire mes expériences pour apprécier ce changement de vie. Je ne me serais pas imaginée ici dix ans plus tôt. » En effet, sa vie était ailleurs, plutôt loin même. De l'autre côté du globe, en Nouvelle-Zélande ! Patrie de son mari, Shoan, alors financier, ce pays d'adoption était devenu le berceau de leur famille ; deux garçons étaient déjà nés, un troisième naîtra dans le Bordelais. Nicola, alors médecin installé, a repris les études pour se former en œnologie et viticulture.

Arrivée « sans aucune expérience dans le vin », elle fut aidée par son père, qui resta un an pour assurer le passage de relais en douceur et des amis viticulteurs, locaux ou plus lointains, venus amicalement les visiter depuis la Nouvelle-Zélande. Très vite à l'aise, elle et son mari développent un an plus tard leur potentiel en rachetant le Château de l'Avocat. 16 hectares pour le Seuil, 10 hectares pour la nouvelle acquisition, puis 10 hectares encore pour un vignoble en premières côtes-de-bordeaux, voici matière à s'occuper ! Jusqu'en 2008, Shoaon suivait le vignoble, Nicola, le chai. Depuis, l'équipe s'étoffe d'une nouvelle recrue, ils ont plus de temps pour incarner tous deux les vins des propriétés auprès des importateurs et autres professionnels revendeurs principalement étrangers. « 90 % de nos vins sont exportés. Je sens un retour vers les vins de Bordeaux de la part des contacts étrangers : ils recherchent une assurance de provenance, de signature, quelque chose de différent des vins du Nouveau Monde standardisés. » En deuxième année de conversion en agriculture biologique, Nicola pense que « le bio, c'est l'avenir mais à Bordeaux, cela reste un challenge à cause de l'humidité ». Un choix fait par conviction et avec le souci d'être prêt à répondre à l'évolution des demandes.

Ouverte sur le monde, Nicola fait partie du cercle Woman and Wine. « Ce sont des échanges entre femmes du vin de Bordeaux et de la Nappa Valley. En 2010, nous irons là-bas et invitons des viticultrices d'Allemagne, du Japon, de Turquie, d'Afrique du Sud à nous rejoindre. » Loin des opérations de communication, ces liens permettent « de vrais échanges sans tabou sur notre métier et de déguster de nombreux vins dans des qualités et styles divers ». Exporter, voyager loin : l'ailleurs est son terrain d'action. Mais pas seulement. Localement active dans l'association Cérons, le Chant des pierres pour être actrice de la sauvegarde du patrimoine local, Nicola laisse ainsi parler la fibre britannique sensible...









*Page précédente - Pascal et Jean-Pierre Amoreau.*

*Du vin de Touraine à la pompe en pays bordelais ?*

*Il ne s'agit en fait que de la marque de cette antique pompe à main.*

## ***Jean-Pierre Amoreau***

### **Château Le Puy, à Saint-Cibard**

**AOC : Francs, Côtes de Bordeaux, vin de table**

**C**hâteau Le Puy est une propriété à part. Surprenante. Ses vins sont singuliers. Rares. Quant au propriétaire, Jean-Pierre Amoreau, c'est un homme de valeurs et de principes. Surprenante ? A plus d'un titre. Tout d'abord il est question d'histoire.

1610-2010 : voici quatre cents ans que la famille de Jean-Pierre Amoreau est installée ici, au lieu-dit Le Puy, à Saint-Cibard. Jean-Pierre est la treizième génération, son fils Pascal, la quatorzième, les petits-enfants sont en photo près des barriques. Immuable cours des choses... « Toutes les générations se chevauchent : mon père était avec nous jusqu'en 2002, j'ai repris en 1988 après une carrière d'ingénieur dans la sidérurgie, vendant ainsi notre vin de part le monde et mon fils est là depuis 1996. » Ainsi se font les vins, par la transmission des connaissances. « Nous travaillons selon un savoir-faire traditionnel et familial : c'est la formation maison. Aucun œnologue, aucun technicien ne nous assiste. »

Histoire toujours, surprenante encore. Près des chais, sous les frondaisons de chênes centenaires : un fabuleux oppidum gaulois de 3500 avant J.-C. ! Étonnantes pierres dressées en bal circulaire, dolmens figurant les portes du Temps. « C'est un centre d'énergie qui rayonne sur nos vignes alentour. »

Histoire enfin, celle initiée par le grand-père, dans les années 1920. « Mon grand-père a refusé les traitements chimiques. J'aimerais dire que c'était déjà par respect de la nature mais il est plus probable qu'il rechignait à la dépense. » Ainsi est amorcée la culture biologique du château, certifiée en 1962 par Nature et Progrès, et le travail en biodynamie, validé depuis 1990. « Notre but, c'est l'écosystème. Nous avons arraché des vignes pour arriver à un équilibre de 1 hectare de vignoble pour 1 hectare de terrain sauvage, créé un étang et accueilli cinq vaches pour la diversité des insectes. »

I Chai de foudres au Château Le Puy.

I Page suivante - La chartreuse, aujourd'hui bureaux et salle d'accueil.

Propriété surprenante aussi car « nous sommes des antiquaires du vin » souligne Jean-Pierre Amoreau, « nous mettons pour chaque millésime des quotas à vieillir pour nos descendants et les amateurs. Nous commercialisons des vins de 1917 à nos jours. »

Au Château Le Puy naissent donc des vins singuliers au goulot ciré, « des vins à boire, désaltérants ». Tous portent le prénom d'un ancêtre comme affirmation majeure puis s'affichent en appellation bordeaux côtes-de-francs ou magistralement en vin de table pour le rosé « Rose-Marie » ou le liquoreux sans soufre « Marie-Elisa ». Des vins très appréciés, meilleures ventes des caves Lavinia. Des vins adulés, comme ce château-le-puy 2003, mythique en Asie suite au manga œnologique et feuilleton Les Gouttes de Dieu, qui l'a élevé au rang du sublime. « Le dernier épisode diffusé en mars 2009 devant 8 millions de téléspectateurs nippons dévoilait l'ultime vin, le choix de Dieu. C'était le nôtre ! Ce fut la folie instantanée. Aussitôt, nous avons contacté nos importateurs pour le retirer de la vente car je refuse la spéculation : ce n'est pas notre truc. » Et de rajouter : « Nous avons une politique de prix constants : pas d'effet millésime et une échelle de prix en cascade régulière liée à l'ancienneté. » Et une règle : « Pas une bouteille ne sort d'ici sans être payée, pour qui que ce soit. Le viticulteur finance les années de création du vin, au revendeur de prendre à sa charge le temps de vente. »

Jean-Pierre Amoreau est serein, humblement fier au nom de tous les siens de la place acquise par le Château Le Puy. « Etre vigneron, c'est donner le meilleur de soi-même par le vin. Mon rêve ?... Que dans quatre cents ans, ma famille soit encore ici, améliorant les savoir-faire avec les mêmes valeurs, dans le souci du bonheur des autres. »





| En agriculture raisonnée sous label Terra Vitis, la vigne côtoie les fleurs.

| Page suivante - Les frères Ardurats : Bruno le cadet, Jean-Louis l'aîné.

## *Jean-Louis et Bruno Ardurats*

### **Château Magneau, à La Brède**

AOC : Graves

Comme la plupart des propriétés viticoles, Château Magneau tire son nom d'un lieu-dit, celui où se trouvait le chai du temps du grand-père. « Il s'appelait Maxime, avait fort caractère », se souvient Bruno Ardurats, « était intelligent et de bons conseils : même la baronne de Montesquieu venait le visiter et prendre avis ! » Dans les années 1980, pour des raisons pratiques, un nouveau chai fut construit près de la maison des parents. L'adresse ? « Chemin Maxime Ardurats » à La Brède ! Comme le papi, la famille est connue ici : active et ancestrale : « Nous avons retrouvé des écrits attestant que nos aïeux s'acquittaient de la dîme au seigneur du château de La Brède. » Propriété familiale transmise de père en fils, régulièrement agrandie par mariages et morcelée par héritages... Fermiers à l'origine, agriculteurs en polyculture ensuite puis, enfin, vigneron. « La polyculture basée sur les vins, les vaches et les pins permettait de limiter les risques. C'est mon père, Henri, qui a axé l'exploitation sur la viticulture... en gardant quelques pins ! »

Aujourd'hui encore, à 79 ans, Henri Ardurats se rend toujours utile : accueillir la clientèle, jeter un œil sur les façons en cours ou apporter des conseils avisés. « Lors de la crise des blancs secs, beaucoup ont arraché ou surgreffé des cépages rouges. Mon père nous a dit de faire le dos rond car cela reviendrait. Il avait raison : aujourd'hui, le marché des blancs a repris et cela nous aide à bien nous en sortir. »

Le vignoble des Graves étant historiquement notoire pour ses vins blancs, Château Magneau est une des rares propriétés à en avoir gardé trace, produisant plus de vins blancs que de vins rouges (45 hectares dont 20 hectares de rouges et 25 hectares de blancs). Les vins blancs du Château Magneau sont réputés tant pour la cuvée « Julien », élevée en barriques et vouée à la garde, que pour la version traditionnelle, vinifiée en cuve et alliant vivacité, fraîcheur et arômes floraux.





| *Contraste de la vigne et du bâtiment de Château Magneau.*

| *Page suivante - Le chai de Magneau se métamorphose  
chaque « Week-end Portes Ouvertes des Graves » d'octobre.*

Arômes de fleurs dans les vins et fleurettes dans les vignes : ici, la production est certifiée « Terra Vitis » depuis 2004. « C'est notre côté vert, souligne Bruno, nous travaillons en agriculture raisonnée : enherbement et jachère fleurie pour la biodiversité, utilisation des seuls produits homologués par la charte, limitation du nombre des interventions, traçabilité du cep à la bouteille, station de traitement des effluents. » Les travaux de la vigne et du chai sont du ressort de Jean-Louis, le frère aîné. Après un BTS viti-œno et une année de faculté d'œnologie, il décida de rejoindre l'exploitation et signa en 1983 son premier millésime : médaille d'or à Paris pour le château-magneau graves blanc ! « Nous vendions alors beaucoup à l'étranger *via* le négoce. Nos vins étaient présents dans vingt Etats américains. Les années 1980 étaient faciles et glorieuses...

Puis c'est devenu plus difficile. Nous produisions alors 80 % de blanc. Au gré des possibilités de rachats ou de fermage, nous nous sommes agrandis en développant le rouge. Depuis, nous avons retrouvé nos débouchés sur les USA et développé le commerce direct sur la France. » Le commerce, c'est la partie de Bruno, secondé par Brigitte, sa belle-sœur. « Au départ, mon frère travaillait avec mes parents : il n'y avait pas de place pour moi. Par envie aussi d'aller voir ailleurs, j'ai commencé une carrière professionnelle dans l'informatique. Un jour, la famille m'a fait un appel du pied... » C'était en 1990. Le temps de faire l'IPC Vins pour acquérir une formation spécifique et voilà le frère cadet par monts et par vaux, de salons en foires, au contact des particuliers ou des importateurs étrangers pour pérenniser le Château Magneau par une maîtrise de son commerce. « C'est passionnant ! »

Oui, mais... plus trop le temps de s'adonner à sa passion, le théâtre !

