

# Si

# Sommeliers

## INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



DAVID LIORIT

CHÂTEAU PETIT VAL,  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU





Paolo Basso et Marion Marker



Les cuves béton.

# CHÂTEAU DE LA DAUPHINE

## Virage biodynamique et œnotouristique à la Dauphine

La Dauphine a changé de main en 2015, racheté par la famille Labruno, actionnaire majoritaire du groupe Cegedim, mais garde le cap et les valeurs de son prédécesseur. Certifié en agriculture biologique puis en en biodynamie, l'exploitation fronsadaise de 53 hectares, dont le but est de devenir l'un des leaders de l'appellation, a également franchi une étape supplémentaire en développant une offre œnotouristique audacieuse.

Achévé en 1750, le château doit son nom à la Dauphine de France et mère de Louis XVI, Marie-Josèphe de Saxe, qui y a séjourné peu après sa construction. Celle-ci pourrait s'émerveiller encore aujourd'hui de la beauté silencieuse des lieux et se réjouir de l'empreinte féminine que son passage a laissé. Car ici, sur 19 salariés, la majorité sont des femmes, que ce soit à la direction, au développement touristique ou manœuvrant des tracteurs ! Est-ce pour autant que La Dauphine produit un vin féminin ? Ce qui est certain, c'est qu'elle adoucit l'appellation, encore marquée par une réputation très virile de tanins solides.

Le chai avec son cuvier circulaire à gestion gravitaire et son bras armé qui tourne comme une horloge atteste de cette volonté de respect du raisin (90 % de

Merlot, 10 % de Cabernet Franc) et de l'expression de ses arômes : « C'est la famille Halley qui l'a conçu et construit avec l'aide de l'architecte Bernard Mazières. Nous étions donc pionniers car, il y a 18 ans, personne n'avait ce matériel. Ils ont investi, dans les années 2000, 10 millions d'euros, à la fois pour la rénovation du château et des chais, » explique Marion Marker, en charge de l'œnotourisme.

A regarder la vigne, on comprend également rapidement les subtilités de la philosophie souhaitée : plantation de céréales entre les vignes afin que leurs racines aèrent le sol, ruches dans le parc, nid pour chauve-souris... A la Dauphine, la vie a repris ses droits. Ici, on observe, on anticipe, on pulvérise camomille, prêle ou encore ortie contre les nuisibles, aux jours fixés par le calendrier lunaire. Mêmes attentions dans le chai : du parcellaire bien sûr où Michel Rolland prodigue ses conseils pour les assemblages, mais aussi des essais de vieillissement en amphore de grès et en cuves béton en forme d'œuf.

S'il faut de la ténacité pour imposer une viticulture biologique et biodynamique, la Dauphine a adopté les mêmes qualités pour inventer un œnotourisme ludique et passionnant. Audace trois fois récompensée d'un prix Best of d'Or : « Architecture

& Paysage » en 2014, « Restauration » en 2016 et « Valorisation des Pratiques Environnementales » en 2018. Ici, les visites et les ateliers varient en fonction des saisons. On peut faire des visites classiques et atelier d'olfaction avec le jeu le Nez du Vin, des visites nature où l'on découvre le travail de la vigne, le rucher, l'atelier biodynamie, l'aquaponie, le potager en permaculture et le jardin des arômes pour finir par une dégustation de 3 vins dans un cocon végétalisé au cœur du parc, on peut déjeuner autour de la piscine, pique-niquer dans les vignes ou faire des repas plus raffinés. Le Château loue également des salles, à la fois pour des événements privés comme des mariages ou bien des séminaires professionnels. 4 000 visiteurs ont été accueillis l'année dernière, principalement anglophones, à qui sont réservés 10 % de la production. La Dauphine produit 200 000 cols sur deux cuvées, Château de la Dauphine et le second vin nommé Delphis de la Dauphine qui signifie dauphin en grec. Vendu sur la Place de Bordeaux, le premier vin est aujourd'hui l'une des étiquettes incontournables des foires aux vins mais est également distribué en Asie et sur le marché américain.

**Biodynamic and touristic turn at La Dauphine** || La Dauphine changed hands in 2015, bought by the Labruno family, the majority shareholder of the Cegedim group, but keeps the course and values of its predecessor. Certified organic and biodynamic, the 53-hectare estate of Fronsac, whose goal is to become one of the leaders of the appellation, has also taken an additional step in developing a bold wine tourism offer.

Completed in 1750, the chateau owes its name to the Dauphine of France and mother of Louis XVI, Marie-Josèphe de Saxe, who stayed there shortly after its construction. Still today she could marvel of the silent beauty of the places and be delighted with the feminine imprint that she left. Because here, out of 19 employees, the majority are women, in the management, tourism development or tractor team! But does La Dauphine therefore produce a feminine wine? What is certain is that it softens the appellation, still marked by a very virile reputation of solid tannins.

### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

#### Château de La Dauphine 2010, Fronsac

Beau nez de laurier, de réglisse, d'épices. Belle bouche gourmande, sucrée et de joli corps, structurée et élégante avec une très belle densité, des tanins fermes et mûrs, une finale persistante et intense très expressive. Un très beau vin extrêmement plaisant, au rapport qualité-prix très avantageux.

**Garde : à boire – 2025.**

Nice nose of laurel, licorice, spices. Beautiful moreish palate, sweet with a nice body, well-structured and elegant with a very nice density, firm and ripe tannins, a persistent and intense very expressive finish. A very nice wine, extremely pleasant, with a very advantageous value for money. **Ageing: to drink – 2025.**

#### Château de La Dauphine 2015, Fronsac

Un nez intense de fruits des bois mûrs, de réglisse et de laurier, de poivre. Une belle bouche dense et volumineuse, riche et assez expressive, qui garde une belle fraîcheur acide et un style distingué. Les tanins sont riches. Finale persistante et intense avec une belle gourmandise et saveurs. Un excellent vin.

**Garde : 2020 – 2030.**

An intense nose of ripe fruit, liquorice and laurel, pepper. A beautiful dense and voluminous, rich and rather expressive palate, which keeps a nice acid freshness and a distinguished style. The tannins are rich. Persistent and intense finish with a beautiful lush taste and a lot of flavors. **Ageing: 2020 - 2030.**

The cellar with its gravity-controlled circular vat room and its arm that turns like a clock evidences the desire to respect the grapes (90% Merlot, 10% Cabernet Franc) and the expression of its aromas: "It is the Halley family who designed and built it with the help of architect Bernard Mazières. We were pioneers because, 18 years ago, nobody had this material. In the 2000s, they invested 10 million euros, both for the renovation of the chateau and the cellars," explains Marion Marker, in charge of wine tourism.

A look at the vineyard, and you quickly understand the subtleties of the desired philosophy: planting cereals between the vines so that their roots aerate the ground, beehives in the park, nest for bats ... At La Dauphine, life has reclaimed its rights. Here, we observe, we anticipate, we spray chamomile, horsetail or nettle against pest, at the days fixed by the lunar calendar. Same care in the cellar: plot selection of course with Michel Rolland provides advice for the blending, but also trials of aging in sandstone amphora and egg-shaped concrete vats.

If it takes tenacity to impose organic and biodynamic viticulture, La Dauphine has adopted the same qualities to invent a fun and exciting wine touristic offer. A daring rewarded three times with a Best of Gold Award: "Architecture & Landscape" in 2014, "Restoration" in 2016 and "Enhancement of Environmental Practices" in 2018. Here, visits and workshops vary depending on the season. You can make classic visits and olfactory workshop with the game 'Nez du Vin', nature tours where you discover the work of the vine, the apiary, the biodynamic workshop, aquaponics, the vegetable garden in permaculture and the aroma garden to end with a tasting of 3 wines in a cocoon planted in the heart of the cellar: plot selection of course with Michel Rolland provides advice for the blending, but also trials of aging in sandstone amphora and egg-shaped concrete vats. The Chateau also rents rooms, both for private events such as weddings or professional seminars. 4,000 visitors were welcomed last year, mainly English-speaking, to who are reserved 10% of the production. La Dauphine produces 200,000 bottles in two cuvées, Château de la Dauphine and the second wine 'Delphis de la Dauphine' which means 'dolphin' in Greek. Sold on the Bordeaux marketplace, the first wine is now one of the essential labels of the wine fairs but is also distributed in Asia and on the American market.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → [WWW.CHATEAU-DAUPHINE.COM](http://WWW.CHATEAU-DAUPHINE.COM)