



œnotourisme

Balade écologique

Biotope, biodynamie, permaculture... autant de chapitres d'une voie nouvelle de la viticulture. Escale découverte au domaine de La Dauphine, à Fronsac.

TEXTE Benoist Simmat PHOTO Martin Bruno

«Atelier biodynamique.» À l'ombre du préau orienté plein sud de la cour du joli château XVIII^e, tous les ustensiles nécessaires à la culture en biodynamie ont été réunis sous le panneau de bois. Bien pratique pour comprendre enfin de quoi il s'agit : «Le bio est entré dans les mœurs, et il est assez facile d'expliquer à nos visiteurs comment faire un vin bio. En revanche, la biodynamie, c'est plus complexe, plus difficile à percevoir, voilà pourquoi nous avons créé cette étape de la visite», explique Marion Merker, responsable de l'œnotourisme de La Dauphine. Située en plein cœur de Fronsac (près de Libourne), la magnifique propriété acquise à la famille Halley par l'entrepreneur Jean-Claude Labrune (Cegedim, logiciels médicaux) est labellisée bio depuis 2015, tout en pratiquant la biodynamie à titre expérimental (avec le conseiller David Pernet, de Sovivins), double casquette assez rare en Bordelais. Parallèlement, le château a développé un parcours œnotouristique primé aux Best of Wine Tourism 2018 : Visite Nature. Ceux des 4 000 visiteurs annuels (la plupart anglo-

saxons) optant pour cette formule bénéficient ainsi d'une promenade commentée dans les vignes, les chais, au château, au «jardin des arômes», au potager en permaculture, à l'atelier biodynamie, donc, ainsi qu'au rucher et à l'espace dégustation en plein air : une sorte de nid géant posé devant la vallée de la Garonne à l'horizon. De quoi réfléchir à l'avenir de notre Terre... L'objectif est non seulement d'expliquer comment le château fabrique du vin, mais surtout comment celui-ci s'inscrit dans le respect de l'environnement. «Par exemple, si nous avons des ruches, ce n'est pas simplement pour avoir du miel, c'est aussi parce que les abeilles ont un rôle essentiel dans la biodiversité, voilà donc notre contribution au biotope», détaille Marion Merker. Comme La Dauphine, une poignée de propriétés investies s'est emparée du sujet pour proposer en Bordelais des visites «écologiques», à l'image de Climens et Guiraud (Sauternes), Chantegrive (Graves) ou Vilatte (nord-Libournais). Nul doute qu'elles seront de plus en plus nombreuses dans les années à venir. ▀

Une Visite Nature, où découvrir les plantes bénéfiques pour les sols et faire une dégustation dans un cocon végétalisé.
The Green Tour, to discover plants beneficial to the soil and taste some wines in a cocoon made from plants.



Marion Merker, responsable de l'œnotourisme au château de La Dauphine.
Marion Merker oversees wine tourism at Château de La Dauphine.



Eco wine tour Biotope, biodynamie, permaculture: welcome to the new art of winemaking at Domaine de La Dauphine in Fronsac.

“Biodynamic workshop”: under the wooden sign on the south-facing covered area in the courtyard of this handsome 18th-century château, the equipment and utensils required for biodynamic winemaking are on display. It's a good setup for learning more about what it's all about. “Organic farming is now familiar to people, and it's easy enough to explain to visitors how to produce an organic wine, but biodynamics is more complex and difficult to grasp,” explains Marion Merker, who runs the wine tours at La Dauphine. “That's why we created this stage of the tour.” This magnificent estate in the heart of Fronsac (near Libourne), acquired by entrepreneur Jean-Claude Labrune (Cegedim, medical software) from the Halley family, has been certified organic since 2015, while using biodynamics on an experimental basis (with advisor David Pernet, of Sovivins), a rather rare



combination in the Bordeaux region. And the château's Green Tour won the Best of Wine Tourism gold award in 2018. Those among the 4,000 annual visitors (mostly from English-speaking countries) who choose this option are given a guided tour through the vineyards, cellars, château, aroma garden, permaculture vegetable garden, biodynamic workshop, apiary and outdoor tasting area—a kind of giant cocoon overlooking the Garonne Valley on the horizon; a great spot from which to ponder the future of the planet.

The aim is not only to explain how the château makes wine but also to demonstrate just how environment-friendly its approach is. “For example, we have hives, but they're not just for honey. It's also because bees play a crucial role in biodiversity, so we're contributing to the biotope,” says Merker. A handful of other estates, including Climens and Guiraud (Sauternes), Chantegrive (Graves) and Vilatte (Nord-Libournais), have followed suit and now offer eco-tours in Bordeaux. No doubt their numbers will grow in the years to come. ▀

Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux propose des idées d'escapades œnotouristiques sur www.bordeaux.com
The Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux suggests a number of wine routes to explore: www.bordeaux.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.