



CHATEAU  
DE  
**LA DAUPHINE**

CHARTRE « BIEN VIVRE ENSEMBLE »

Fronsac, région viticole ancestrale du pays portée par le Cardinal Richelieu et son petit neveu qui en firent les vins les plus prestigieux du royaume.

Le Château de La Dauphine, témoigne de ce passé royal par son nom : souvenir du séjour à la propriété, de Marie-Josèphe de Saxe, Dauphine de France et mère des derniers rois de France dont Louis XVI. La Dauphine partage ainsi, depuis le 18<sup>ième</sup> siècle, une forte histoire commune avec Versailles, qui résonne encore de nos jours.



Le Château de La Dauphine, lové dans un arc du fleuve La Dordogne, est serti d'un vignoble vallonné, de 70 hectares (80 % merlot et 20 % cabernet franc), situé sur les meilleurs terroirs de l'appellation, sur les communes de Fronsac, Saint Aignan, St Michel de Fronsac et La Rivière.

Les actuels propriétaires, la famille LABRUNE depuis 2015 et propriétaire fondateur d'une entreprise de technologie et de services spécialisées dans la santé, tiennent à tenir différents engagements comme :

- Préserver l'environnement de vie et de travail des salariés,
- Préserver l'environnement de vie de ses riverains,
- Préserver la biodiversité,
- Préserver les zones sensibles,
- Valoriser le paysage viticole, ...



## NOS POINTS FORTS

Notre agriculture est une Agriculture Biologique depuis 2015 (certifié par ECOCERT FR-BIO-01). Les produits phytosanitaires que nous utilisons ne sont pas des produits chimiques CMR (Cancérogène, mutagène et reprotoxique). Nous nous tenons à votre disposition si vous désirez consulter la liste des produits.

Nous utilisons du cuivre mais à faible dose, et sommes en dessous du seuil autorisé. Nos traitements sont encadrés et tous les « applicateurs » possède un certificat « Certiphyto » délivré par le Ministère de L'agriculture.

Nous conduisons le vignoble en biodynamie pour un travail en harmonie avec la nature et le respect de la biodiversité.

Nous utilisons des éléments naturels tels que des plantes, de la Silice, de la bouse de corne, etc mélangés à de l'eau de pluie récupéré en amont.

Nous appliquons ces préparations dans les vignes sous sous forme de tisane selon le calendrier lunaire : jour feuille, fleur, fruit, racine.

Pour éviter trop de passage dans nos vignes et réduire notre bilan carbone, nous avons fait venir environ 400 agnelles (1 an) des Pyrénées de mi-octobre à mi-mars pour paître notre herbe entre les rangs de vigne. Résultat de l'expérience : moins de passage de tracteur, de l'engrais naturel pour nos vignes et un intérêt pour les éleveurs car ces brebis là ne donne pas encore de lait.



## NOS CERTIFICATIONS / LABELS



SME du Vin de Bordeaux ou ISO 14001 depuis 2017 (Système Management Environnemental certifié par AFNOR n°2020/87685.2)) est un outil de gestion qui nous permet de nous organiser de manière à réduire et maîtriser les impacts sur l'environnement :

- Maîtrise des déchets, des consommations d'énergie, maîtriser les risques pour le site, ...



HVE niveau 3 depuis 2018 (Haute Valeur Environnementale certifiée par AFNOR n°1739) est le plus haut des trois niveaux de la des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Vous voyez de plus en plus ce logo dans vos supermarchés.



RSE niveau 2 depuis 2021 (Responsabilité Sociétale des Entreprises « Bordeaux Cultivons Demain) s'inscrit dans le cadre d'efforts pour le respect de l'environnement et dans une démarche de développement durable. Le but est d'améliorer la qualité de vie de nos salariés et de toutes personnes qui entrent en contact avec l'entreprise. Toutes ces actions nous imposent de faire vérifier nos machines, utiliser des produits AB, préserver la biodiversité (plantation de haie, ruches, potager en permaculture sur notre propriété), ...

## NOTRE TRANSMISSION

Nous proposons diverses visites sur notre propriété pour faire découvrir notre métier, nos engagements environnementaux, sociétaux et nos vins.

Nous recevons des écoles (Primaire, étudiants, ...) afin de promouvoir notre savoir-faire et notre savoir être.



## NOTRE COMMUNICATION



Nous utilisons l'application BVE33 ([www.gironde.chambre-agriculture.fr](http://www.gironde.chambre-agriculture.fr) gratuite et téléchargeable sur n'importe quel smartphone) mise en place par la Chambre d'Agriculture de la Gironde et le CIVB afin d'informer nos riverains et promeneurs lorsqu'une intervention a été effectuée ou est en cours (traitements notamment).



Vous trouverez toutes les informations sur nos métiers et nos engagements sur notre site internet : [www.chateau-dauphine.com](http://www.chateau-dauphine.com)

Nous sommes aussi sur les réseaux sociaux :



Facebook



Instagram



Twitter / X



TripAdvisor



LinkedIn



YouTube

Nous restons à votre disposition de 9h à 13h et de 14h à 17h du lundi au vendredi au 05.57.74.06.61  
Nous sommes ouverts 7j/7 sur rendez-vous d'avril à novembre & les « portes ouvertes » de l'appellation se déroulent le 3ème weekend d'octobre.

Château de La Dauphine - 5 rue Poitevine 33126 Fronsac

05.57.74.06.61

[contact@chateau-dauphine.com](mailto:contact@chateau-dauphine.com)