

Visite de 2 Châteaux en Côtes de Bourg

le vendredi 15 juin 2018



Paysage, terroir et climat :



- l'A.O.C. Côtes-de-Bourg figure parmi les plus anciens vignobles bordelais,
- c'est un vignoble d'estuaire situé sur la rive droite de la Dordogne et de la Gironde, profitant ainsi d'un climat et surtout d'une humidité particulière,
- les vignes sont cultivées sur trois lignes de côtes parallèles aux rives ce qui vaut à cette région le surnom de « petite Suisse girondine »,
- le terroir est constitué d'une assise calcaire à astéries, couverte d'un épais manteau argileux diminuant vers l'est,
- les vins du Bourgeais s'étendent sur 15 communes seulement sur 3 900 ha,
- 100 viticulteurs sont regroupés en 2 coopératives et 200 vigneron sont indépendants,

- les vins rouges constituent 98% de la production et sont élaborés à partir de merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et malbec. D'une belle couleur, les vins rouges, fruités et charnus, ont une bonne aptitude au vieillissement,
- les vins blancs, plus confidentiels, sont issus d'un assemblage de sauvignon, de muscadelle et de colombard. Secs et fruités, ils sont harmonieux et bien équilibrés.



La matinée est consacrée à la visite du Château Brûlesécaille :

Jacques et Martine RODET – 29 route des châteaux – 33710 TAURIAC

Site web : www.brulesecaille.com Mail : contact@brulesecaille.com



<http://www.brulesecaille.com/>

Situé au cœur de l'appellation Côtes de Bourg, surplombant la vallée de la Dordogne, au tout début de l'estuaire, le Château Brûlesécaille s'étend sur une croupe argilo-calcaire dont la présence de graves facilite le drainage du sol. D'autre part, la situation en hauteur et à proximité de la grande masse d'eau de l'estuaire protège les vignes du gel en temporisant les températures.



Le nom de Brûlesécaille trouve son origine dans le mot latin "secare", qui signifie couper, évoquant ainsi **les sarments de vignes taillés et brûlés.**

Cité comme cru bourgeois dans l'ouvrage "Bordeaux et ses vins" des Éditions Feret de 1868, **c'est une propriété ancienne qui existe depuis 1867. Elle a été achetée en 1924 par la famille Récapet.** Ce très ancien cru bourgeois est transmis en 1974 par Pierre Récapet à sa fille Martine et à son gendre Jacques Rodet qui l'exploitent toujours aujourd'hui. La quatrième génération se prépare à prendre le relais.



<http://www.brulsecaille.com/>

Le vignoble comporte 26 hectares de vignes d'un seul tenant autour de la propriété, d'âge moyen 30 ans avec des pieds très âgés (plus de 75 ans) et l'encépagement suivant: merlot 55 %, cabernet- sauvignon 25 %, cabernet franc 15 % et malbec ou Cot 5 %.

Les règles de plantation de l'INAO sont ici respectées avec 5 000 pieds / ha pour les jeunes vignes et 6 000 pieds pour les vieilles vignes.



Dans le respect de la terre et des traditions, **les travaux du vignoble font l'objet de toutes les attentions :**

- l'enherbement permet de lutter contre le ravinement
- seuls les rangs sont désherbés,
- la taille est celle de Guyot double,
- la hauteur des ceps est d'environ 50 cm,
- les opérations suivent les saisons : épamprage, palissage à la véraison ; effeuillage début juillet côté soleil levant mais pas à l'ouest à cause du soleil trop violent,
- afin de privilégier la qualité des fruits, le rendement est limité par l'ébourgeonnage et les vendanges en vert, **la récolte est pratiquée à la main**, avec un premier tri à la vigne.
- le label HVE, haute valeur environnementale est appliqué,
- les seuls produits utilisés sont ceux autorisés, voire imposés, pour lutter contre le mildiou, l'oïdium et surtout la terrible flavescence dorée (venue d'Asie par la cicadelle, insecte vecteur).

Vendanges :



<http://www.brusecaille.com/>

La production maximale est de 50 hl/ha. Pour protéger les vignes et respecter le raisin, les vendanges sont manuelles et c'est une particularité de cette propriété qui est la seule dans l'AOC des Côtes-de-bourg, à pratiquer ainsi.

Vinification en rouge :

La vendange arrive dans la cour où elle est égrappée, les baies sont ensuite ouvertes, sans écraser les pépins, et sont envoyées par des tuyaux dans des cuves inox remplies aux $\frac{3}{4}$.



<http://www.brusecaille.com/>

La macération à froid (de 5 à 6°) dure 3 à 4 jours pour extraire les arômes et les anthocyanes. Ensuite, la température, contrôlée par un tableau électronique, est montée à 15-16° pour lancer la fermentation alcoolique pendant une dizaine de jours.

L'opération du « remontage » par pompe est réalisée pendant 4 à 5 jours pour que le jus arrose le chapeau épais d'environ 1,50 m et se charge de tanins, d'arômes et de pigments.

Le vin est régulièrement goûté et quand il donne satisfaction (notamment en ce qui concerne les tanins), le vin de goutte est envoyé en cuve inox.

Le chapeau est ensuite extrait et pressé. Ce vin de presse aux tanins plus rudes sert souvent à donner un peu de corps au 2^{ème} vin de la propriété. Le reste part en distillerie.



<http://www.brulesecaille.com/>

La fermentation malolactique qui dégrade l'acide malique en acide lactique demande quelques semaines après la fermentation alcoolique. Elle se fait spontanément en maintenant la température à 20°.

Les soutirages et le collage terminent la vinification.

Chaque cuve est individualisée par cépage : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec.

L'assemble est une opération très importante qui permet ensuite la création de 3 vins :

- le 1^{er} vin : Château Brûlesécaille (2/3 de Merlot le reste en Cabernet Franc et Sauvignon et Malbec). C'est un vin équilibré, aux tanins présents, qui a vieilli 1 an en fûts de chêne, renouvelés annuellement par tiers. Les 3/5 des barriques sont en chêne français qui donne du tanin supplémentaire alors que les 2/5 restants sont en bois américain qui apporte un peu de sucré pour enrober les tanins.
- Le 2^{ème} vin : Château La Gravière. Il est constitué principalement de Merlot. C'est un vin plus rond et plus fruité élevé en cuve.
- Le 3^{ème} vin, livré en BIB. C'est un vin plus jeune et plus fruité.



Vinification en blanc :

Les grappes sont pressées entières et le jus est aussitôt envoyé dans les fûts pour la fermentation alcoolique. C'est une fermentation plus lente qui dure de 3 semaines à un mois. Les lies, levures mortes riches en glycérol, tombent au fond des fûts et sont remises en suspension par un bâtonnage régulier. Cette opération permet le développement d'arômes complexes, la préservation de la pureté de fruit et la mise en place d'une couleur aux nuances jaune vert. Il stimule en bouche une sensation de gras et d'onctuosité. Le vin blanc est ensuite filtré en mars-avril. C'est aussi à cette époque que l'on met en bouteille le vin blanc de l'année précédente.

Mise en bouteille :



Le château possède sa propre ligne d'embouteillage, ce qui permet de travailler à la demande.

Les vins rouges sont bouchés avec du liège naturel. Les bouteilles sont ensuite conditionnées et toujours couchées pour maintenir l'humidité et l'élasticité des bouchons.

Le vin blanc a un bouchon « technologique » fait de poudre de liège. Il n'a jamais goût de bouchon mais il est imperméable, ce qui empêche tout échange avec l'environnement.

Production : Environ 140 000 bouteilles.

Dégustation gratuite accompagnée d'amuse-bouche :



Nous déjeunons au restaurant « *Le Gavroche* » à Blaye :

Restaurant au standing simple mais qui offre une cuisine de qualité avec un très bon rapport qualité/prix.

Nous avons droit à un menu avec un choix entre 3 entrées, 3 plats et 3 desserts mais, étant un peu en retard, le choix fut réduit pour certains convives.

L'après-midi, nous découvrons le Château Haut-Macô :

Le vignoble de 54 ha situé à Tauriac, comprend 13 ha en A.O.C. Bordeaux et 41 ha en A.O.C. Côtes-de-Bourg.



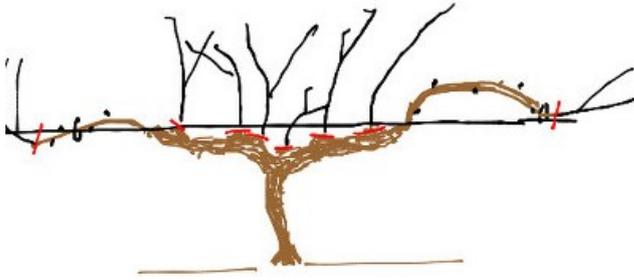
<http://www.hautmaco.com/>

Le château Haut-Macô est dans les mains de la famille Mallet depuis plus d'un siècle. Ce sont les frères **Bernard et Jean Mallet** qui, à partir des années 70, ont engagé Haut-Macô sur une voie de progrès pour en faire maintenant **une des propriétés phare de l'appellation Côtes-de-Bourg**. Ce sont maintenant les enfants de Bernard, Anne et Hugues, qui assurent l'exploitation. Ils emploient 4 personnes à l'année et 15 personnes pendant 7 mois.



Le terroir est composé de secteurs argilo-calcaires, sablo-argileux et graveleux. Une analyse fine des sols a permis de scinder la propriété en 73 parcelles. De plus, avec l'aide des données de 2 stations météorologiques installées sur la propriété, chaque parcelle peut être traitée de façon adaptée dans le **meilleur respect de l'environnement** ("agriculture raisonnée").

Plantées en Merlot (60%), Cabernet sauvignon (27%), Cabernet franc (10%) et Malbec (3%), les vignes ont un âge moyen de 30 ans. Chaque année, 1 ha est replanté pour renouveler le vignoble progressivement. Le vignoble est entièrement enherbé.



Le **Guyot double** avec taille alternée est utilisé ici. Cette taille s'effectue en laissant deux baguettes et deux coursons, de chaque côté du cep. Elle est adaptée aux parcelles et cépages vigoureux.

Ensuite vient l'ébourgeonnage ou épamprage puis le relevage des pousses et enfin la taille.

Début juillet vient l'effeuillage puis on surveille le nombre de raisins par pied.

Après des soins réguliers visant à maîtriser qualité et rendements, les vendanges sont réalisées par cépage et par parcelle à l'aide de machines à vendanger sur 3 semaines.

La vinification est ensuite conduite de façon sélective à l'aide de 16 cuves inox thermo régulées.

L'élevage, très surveillé par le maître de chai, le propriétaire et l'œnologue, se fait en cuves (pour le second vin, plus léger et plus fruité) et en barriques (1^{er} vin, plus dense et plus tannique) durant 18 mois et la mise en bouteilles a lieu au château.

Les barriques sont renouvelées par 1/3 chaque année. Elles sont en chêne français du centre de la France. La propriété achète son bois 2 ans à l'avance.



Outre la "Cuvée Traditionnelle" et la "Cuvée Jean Bernard", la propriété vinifie un autre rouge "Domaine de Lilotte" (issus de vignes familiales situées hors appellation "Côtes-de-Bourg"), un claret et un crémant.

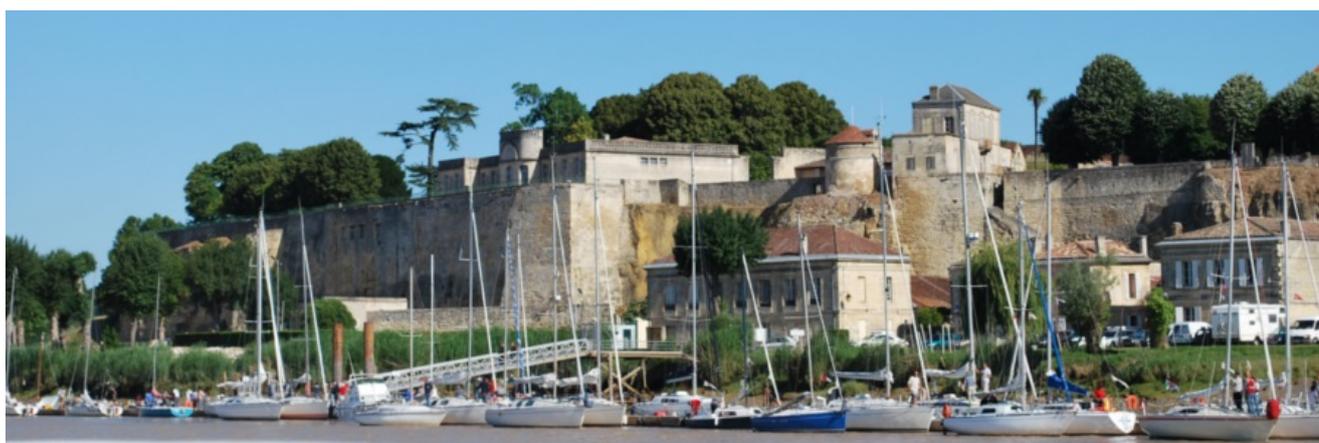
L'objectif est d'obtenir chaque année des vins représentatifs du terroir où la notion d'équilibre et de régularité est primordiale.

Pour terminer la journée, nous parcourons la petite ville de Bourg, très typique, pleine de charme et bâtie sur un piton rocheux. En effet, le nom de la commune vient du substantif latin *burgus* qui désigne une fortification, une tour fortifiée ou une redoute.

La ville s'appelait *Bourg-sur-Gironde* car autrefois le bec d'Ambès étant plus court, c'était la Gironde et non la Dordogne qui baignait le pied de la falaise sur laquelle est construite la ville qu'on dénomme maintenant simplement Bourg.



Chemin faisant, nous découvrirons le courant violent à cette période de grandes marées qui agite les bateaux au port sous la protection des remparts et de la chartreuse, tout en haut ...



Nous remontons dans le village en passant devant le magnifique et immense lavoir de 1828,





la fontaine souterraine de l'époque gallo-romaine.



Nous passons au pied de la maison mauresque ayant appartenu, au XIX^e siècle, à un fonctionnaire en poste dans les colonies d'Afrique du nord. A son retour, par nostalgie, il fit transformer sa façade selon l'architecture orientale

Le château de la citadelle et son parc. Ce piton rocheux stratégique a connu successivement une résidence gallo-romaine, un château-fort construit par le roi d'Angleterre au XIII^e siècle, une citadelle aménagée par le Duc d'Épernon à la fin du XVI^e siècle, détruite sur ordre de Louis XIV en 1663. Aujourd'hui, c'est une chartreuse de style néo-classique du XVIII^e siècle qui occupe ce magnifique point de vue dominant la ville et les 2 fleuves.



L'hôtel de la Jurade et son symbole de la justice



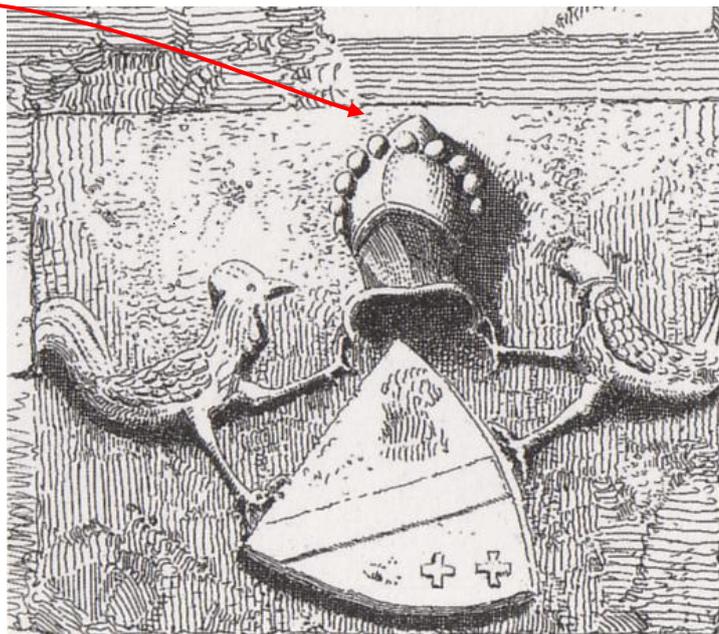
Les halles de 1867



Le souvenir de Léo Lagrange



de petites rues pentues, des escaliers et la porte de la mer, vestige de l'ancienne ancienne qui ceinturait la ville du XIII^e siècle au XVII^e siècle, avec un écusson gravé :



« à deux mètres environ au-dessus de l'arcade extérieure, on a incrusté un écusson dont la position inclinée est fort rare dans nos contrées. Il est surmonté d'un casque de face, et il a pour tenants deux coqs. »

Notre ami Daniel GUILLON nous propose alors son explication : les coqs français attaquent et font chuter le roi anglais.



Et il fut temps de quitter Bourg et de rentrer.

CR JP Baisson