

Un air de fête au Grand Verdus

Pendant tout l'été, le domaine familial de l'Entre-deux-Mers rouvre sa guinguette tous les vendredis soir.

À une vingtaine de kilomètres de Bordeaux, le domaine du château Grand Verdus - 160 hectares dont 100 de vignes situées sur deux communes de l'Entre-Deux-Mers, à Sadirac et Lignan-de-Bordeaux - vous transporte dans un autre temps. Niché dans un paysage vallonné, ce très beau château date de la Renaissance et appartient à la famille Le Grix de la Salle depuis 1846. Aujourd'hui, ce sont Thomas et Édouard qui ont pris le relais de leur père, Antoine, lequel avait succédé à son père, Philippe.

Thomas, l'aîné, a rejoint la propriété en 2008 et s'occupe de la vinification et de la commercialisation des vins. Son frère Édouard est arrivé en 2019 pour s'occuper de la gestion de la vigne et apporter son savoir-faire (et sa passion) en matière d'agronomie. Depuis 2020, le duo a engagé la conversion du vignoble en agriculture biologique, certifié à partir du millésime 2023.

Vous l'aurez compris, les deux frères font à leur tour

souffler un air nouveau. Ils font partie de cette génération de jeunes vignerons qui n'hésitent pas à casser les codes, « avec une communication plus fun et colorée », mais sans enlever une once de qualité à leur manière d'élaborer leurs vins. Ils innovent, « en faisant des assemblages différents, plus accessibles, faciles à retenir », pour s'adapter à l'évolution de la société, toucher une nouvelle clientèle, plus jeune. Les cuvées - « les Divergentes » par exemple - proposent des vins « atypiques », comme l'Essentiel (Bordeaux rouge, 100 % merlot), une cuvée nature, sans sulfites ajoutés, et le Macérat (100 % sémillon), un vin blanc de macération, non filtré.

Thomas et Édouard se replongent dans la bibliothèque des cépages présents ici depuis des siècles, « pour déceler des vins qui se démarquent, voir comment ils s'adaptent au changement climatique ». Les frères Le Grix de la Salle n'hésitent pas à planter des cépages d'ailleurs, comme la syrah en 2017 (leur vin de France, Gravière, est un 100 %



Thomas et Édouard Le Grix de la Salle.

syrah). Il s'agit de répondre aux attentes des consommateurs, dans les domaines viticole, environnemental ou œnologique.

« Notre plus grande

richesse, c'est la diversité de nos sols (calcaires, argiles et graviers roulés), avec une cinquantaine de parcelles et de grandes variations d'altitudes. Entre le haut et le bas de

la propriété, il peut y avoir 3 à 4 degrés d'écart. Nous avons envie de nous démarquer, on a le terroir pour », assurent les frères Le Grix de la Salle. Une complexité dont ils ont su faire un atout et qu'ils traduisent à travers leurs seize cuvées, traditionnelles... ou décalées.

Parmi leurs cuvées insolites, Vertige (100 % sémillon) est issue d'une parcelle de vignes âgée de 80 ans et suit la technique de la solera, très utilisée pour des Sherry et des Xérès, en Espagne. Il s'agit d'un système d'élevage de vin qui permet un assemblage entre des vins d'années différentes. « La cuvée actuellement commercialisée (2018-2021), issue d'un élevage en solera sur lies, est composée à 52 % du millésime 2021, à 35 % de 2020, à 10 % de 2019 et à 3 % de 2018 », détaille Édouard Le Grix de la Salle.

Par ailleurs, « Les petites bulles » est un vin pétillant naturel (50 % cabernet franc, 40 % merlot et 10 % sauvignon blanc) qui répond à une demande croissante des consommateurs.

La guinguette est de retour

Enfin, toujours dans l'idée d'ouvrir la propriété au plus grand nombre, la famille Le Grix de la Salle propose, en plus des visites œnologiques et des dégustations, une guinguette. Pour la troisième année consécutive, les soirées à l'ambiance festive et musicale sont de retour pendant tout l'été. Tous les vendredis soir, à partir de 19h, place aux tapas, tartines et pâtés à partager. Une participation de cinq euros par personne est demandée pour les concerts (c'est gratuit pour les moins de 12 ans), animés par des artistes locaux. Certains samedis, Thomas enfile son tablier pour proposer une soirée grillade (30 euros par personne pour une entrée, une grillade, un dessert, un verre de vin et le concert).

« Ici, les couchers de soleil sont magnifiques ! », jurent les deux frères.

A.D.

Renseignements et réservations sur www.chateaulegrandverdus.com - Contact : visites@legrandverdus.com et 05.56.30.50.94.