

Communiqué de presse - novembre 2022

CHÂTEAU LA PEYRUCHE

5 ans après, bilan et perspectives



Comment faire évoluer une exploitation viticole traditionnelle, améliorer la qualité des vins tout en s'inscrivant dans un modèle durable ?

C'est le pari que se sont fixés Bertrand et Charles Weisgerber, qui fêtent leur 5^{ème} année au Château La Peyruche, propriété de 50 hectares d'un seul tenant, abritant un vignoble de 20 hectares. Situé à Langoiran sur les coteaux surplombant la Garonne, le domaine bénéficie d'un des plus beaux terroirs de Bordeaux, encore trop méconnu.

UN RETOUR À L'ESSENTIEL

C'est en 2017, et après de nombreuses recherches en France et à l'étranger, que Bertrand et Charles Weisgerber, père et fils, décident d'acquérir le Château La Peyruche, séduits par son potentiel.

Appuyés par David Sarry, Responsable d'exploitation et Maître de Chai, ils lancent la rénovation complète de l'outil de production :

- Achat de cuves plus petites
- Renouvellement des barriques avec sélection des meilleurs tonneliers
- Mise en place de l'élevage en amphores sur des micro cuvées
- Installation de la thermorégulation basée sur la géothermie
- Gestion écoresponsable des effluents

Simultanément, ils lancent la restauration minutieuse de tous les bâtiments datant du XVI^e et XVII^e (château, métairie, chapelle et maisons).

Les propriétaires insufflent une volonté de s'ancrer dans une démarche agroécologique globale, avec une ambition claire : faire moins mais faire mieux.

Cela se traduit par la conversion du vignoble en agriculture biologique dès 2018, pour arrêter le désherbage chimique, réduire les intrants et obtenir la certification pour la totalité du vignoble en 2022. L'équipe sème tous les ans des couverts végétaux choisis pour améliorer la qualité des sols, apporter une faculté de résilience plus accrue aux aléas climatiques et enfin limiter les passages des machines. Les méthodes culturales évoluent rapidement pour atteindre des pratiques respectueuses de l'Homme et de l'Environnement.



Aussi, le renouvellement du vignoble s'opère méthodiquement avec la plantation de cépages qui donneront prochainement des nouvelles cuvées et des profils de vins en constante évolution.

L'objectif est clair et affiché : améliorer et stabiliser la qualité des vins mais aussi adapter dans sa globalité la manière dont l'équipe travaille par rapport à son écosystème.

Les résultats sont déjà au rendez-vous :

- À la vigne, les travaux annexes : plantations d'arbres, arbustes, haies, nichoirs, jachères ont permis à de nombreuses espèces protégées de reconquérir le territoire et plus globalement à la biodiversité de s'exprimer pour reconstituer un équilibre naturel.
- L'engagement mené au vignoble et au chai se traduit par de nombreuses distinctions pour les vins du Château La Peyruche (Decanter, Wine Enthusiast, Féminale, Mâcon, Bordeaux, ...) et couronnent la qualité du travail de toute l'équipe.

UN MODÈLE DURABLE

“ Nous avons initié il y a 3 ans un vaste programme agroécologique qui s'articule autour de trois axes : la **polyculture**, **l'agroforesterie** et **les couverts végétaux**. Cela se traduit par une diversification des cultures et des élevages : plantation de plus de 500 arbres et arbustes, mise en place de ruches à proximité des jachères, pâture de 3 hectares et 2 hectares de forêt pour les vaches, un potager, des nichoirs, mais aussi l'arrivée des moutons cet automne. Nous prévoyons également de réaménager une mare cet hiver qui contribuera à l'essor de la biodiversité. Aussi, nous avons aujourd'hui 10 hectares de couverts végétaux semés en inter-rangs (avoine, trèfles, pois fourragers, radis) et avons pour objectif de les étendre à l'ensemble du vignoble dès l'année pro-chaine. Ils permettent à la fois d'enrichir le sol en biomasse, de capter le CO2, de mieux drainer les sols et de leur offrir une couverture permettant une résilience accrue. Nous souhaitons, à travers toutes ces démarches, préserver le biotope existant et réintégrer certaines espèces sur la propriété, indispensables au bon développement de la vigne. ” précise Charles Weisgerber.

Charles et Bertrand Weisgerber souhaitent avant tout s'inscrire dans un modèle durable. Ils optent systématiquement pour des solutions respectueuses de l'environnement : les liens en lycra sont remplacés par des liens en coton bio, les fils creux en plastique par du raphia naturel et les agrafes sont désormais photodégradables... Cette philosophie les suit depuis le début et conduit tous ces changements pour arriver cette année à zéro déchet dans les vignes.

Côté équipe, la parité est respectée (4 Femmes et 4 Hommes), et l'accent est mis sur le bien-être au travail : nouveau local de repos, douche, horaires aménagés.

“ Nous nous attachons à travailler les vins en évitant un maximum les manipulations et en limitant les intrants. Nous proposons ainsi des vins de qualité, qui expriment leur typicité et sont représentatifs de notre terroir. Pour cela, nous développons des vinifications parcellaires plus précises, certaines étant conduites avec des levures indigènes. Pour les élevages, ils sont réalisés en cuve, en amphores et en barriques issues exclusivement de chênes français. ”

souligne David Sarry



“ Le vin est avant tout une histoire d'Hommes et de Terroirs. Sans une équipe passionnée, partageant nos valeurs et nos ambitions, attentive au respect de notre terroir et de notre écosystème, nous n'aurions pas pu mener le Château La Peyruche là où il se trouve aujourd'hui. ”

tient à rappeler Bertrand Weisgerber.

ET DEMAIN ?

Au-delà de la poursuite des changements initiés en agroécologie, la propriété prépare de nouvelles cuvées parcelles pour compléter la gamme existante, qui continuera sans cesse d'évoluer grâce à la diversification de son encépagement : Sauvignon Gris et Cabernet Franc ont pris racine cette année et seront complétés l'année prochaine par de nouveaux cépages (Muscadelle, Colombard, ...).

Elle suit aussi avec intérêt l'évolution des différents contenants plus écologiques et réfléchit actuellement aux problématiques de réutilisation des bouteilles en verre.

Un travail de réflexion et de remise en question permanent.



LE CHÂTEAU LA PEYRUCHE EN CHIFFRES

Une équipe de
8 personnes



500 arbres, arbustes, fruitiers
plantés ces trois dernières années

6 cuvées (3 rouges, 1 blanc,
1 rosé, 1 liquoreux)
et bientôt **3 nouvelles**



14 vaches, **10** poules, **1** mouton,
10 à 25 ruches selon les années
600 m² de potager

50 hectares d'un seul tenant
dont **20 hectares** de vignes



10 hectares de couverts végétaux
(objectif la totalité du vignoble en 2023)