

Aude / Viticulture / Environnement

Le Château Guilhem se repositionne et lance une gamme 100% éco-responsable en circuit-court



Basé à Malviès dans l'Aude, le domaine viticole du Château Guilhem pense son activité depuis de nombreuses années autour de son impact environnemental. En effet, conscient des enjeux climatiques actuels, Bertrand Gourdou, vigneron récoltant indépendant, fait face, comme l'ensemble des agriculteurs, aux aléas climatiques, conséquence directe des activités humaines. Afin de limiter au maximum l'empreinte écologique de sa production, le vigneron mise sur un packaging 100 % éco-responsable et local avec des matériaux sourcés et des entreprises basées dans un rayon de 100 km autour du Château.

Un vigneron qui pousse sa démarche environnementale encore plus loin grâce à un packaging 100% éco-responsable

Déjà installé en agriculture biologique depuis 2007 et engagé dans une démarche éco-responsable, Bertrand Gourdou va désormais plus loin pour réduire son impact écologique.

Ainsi, du bouchon au raisin, six cuvées entièrement éco-responsables (deux vins rouges, deux blancs, un rosé et un vin orange nature) viennent d'être mises au point. Pour développer ce packaging 100% local conçu avec des matériaux entièrement recyclés et recyclables, le Château Guilhem collabore avec des entreprises situées dans un rayon de 100 km autour du château.



Le carton est à base de papier 100% français et recyclé imprimé avec des encres sans solvant chimique (lavables), transformé à Lézignan-Corbières (47 km). Ce carton a un fond auto fermable permettant de n'utiliser qu'une face à fermer avec un scotch Eco-V, en caoutchouc naturel éliminant la présence de plastique. Les étiquettes sont issues d'une imprimerie basée

à Castelnaudary (30km) qui utilise des papiers entièrement recyclés issus de forêts éco-responsables, avec des colles végétales biodégradables et sans aucune dorure ou autres éléments non biodégradables. Les bouchons sont en liège naturel provenant également de forêts éco-gérées et sont confectionnés à Portet-sur-Garonne (98km), ils porteront le millésime de chaque vin sur leur tranche afin d'être visible du consommateur. Ces derniers sont labellisés FSC¹ (Forest Stewardship Council) pour une gestion forestière responsable.



Les bouteilles ont fait l'objet d'une attention particulière puisqu'elles sont produites à la verrerie d'Albi (98 km)² et ont été choisies pour leur poids de 415g contre 700g pour les anciennes bouteilles utilisées par Bertrand Gourdou. Cette réduction du poids améliore le bilan carbone de leur expédition et de leur fabrication. Concrètement, la réduction du poids de la bouteille permet de réduire le poids d'une palette de transport de 171kg. Une réduction d'émission de CO₂ plus que conséquente accompagnée dans le même temps d'un confort plus important pour les équipes de manutention. Ces bouteilles sont composées de verre recyclé et sont elles-mêmes entièrement recyclables, elles sont labellisées Lean + Green³.

Quant à la capsule de surbouchage, elle a tout simplement été supprimée afin d'éviter de produire des déchets plastiques ou métalliques supplémentaires. Le bouchon se retrouve ainsi à nu, ce qui permet d'inscrire le millésime et d'éviter de le mettre sur l'étiquette. Par conséquent, les étiquettes restantes pourront resservir l'année suivante.

Les palettes des cartons de vins sont conditionnées non plus avec un film plastique, mais avec un film biodégradable.

C'est la première fois qu'un vigneron propose une démarche aussi aboutie : une gamme 100% locale et éco-responsable tout en garantissant la traçabilité du vin sur l'ensemble des composants des produits. Packaging, raisin... ici, le vin provient à 100% du domaine (vigneron indépendant), aucun assemblage de vins qui nécessitent d'être transportés pour être conditionnés et qui pèsent donc lourdement sur l'impact environnemental de la production. Que ce soit la bouteille, la logistique (carton, palettes) ou le raisin (récolté et vinifié sur place), les cuvées de Château Guilhem sont éco-responsables de A à Z. Une première en France. De l'idée à la réalisation, en passant par la recherche des fournisseurs, il aura fallu une année entière à Bertrand Gourdou pour concrétiser son projet.



1) Label FSC est une organisation internationale qui a pour but d'encourager une gestion forestière responsable tant au niveau social, qu'écologique et économique. C'est le leader des systèmes de certification forestière qui lutte contre la déforestation.

2) Si la production le permet

3) Label Lean + green signifie que les bouteilles réduisent significativement l'empreinte écologique grâce à leur design, qui en allégeant le poids des bouteilles, allège également la consommation d'énergie lors de leur fabrication et de leur transport.

Enfin, il est possible pour la clientèle de ramener ses bouteilles Château Guilhem auprès d'Anne-Sophie Gourdou, l'épouse du vigneron, qui se charge de les upcycler en verres à eau ou verres à cocktail.

“Comme tous les agriculteurs, nous faisons face depuis plusieurs années aux conditions météorologiques de plus en plus fréquents et de plus en plus violents. Même si nous sommes déjà en agriculture biologique avec une attention particulière portée à la biodiversité dans nos vignes, nous souhaitons pousser notre démarche encore plus loin. Des initiatives de ce types sont entreprises chez certains de mes confrères mais jamais du raisin à la bouteille. C’est la raison pour laquelle nous avons effectué un gros travail sur le packaging pour proposer un produit le plus éco-responsable possible et en circuit court”, souligne Bertrand Gourdou, propriétaire du domaine Château Guilhem.

Ce nouveau packaging est aussi l'occasion pour le domaine de moderniser les étiquettes et de proposer un design de bouteilles plus actuel. Les premières mises en bouteille s'effectueront au mois de décembre, les tarifs seront compris entre 12€ et 19€ TTC.

Château Guilhem : une démarche éco-responsable déjà bien établie

Installé en agriculture biologique depuis 2007, le Bertrand Gourdou remplace les pesticides, herbicides et fongicides par l'utilisation de soufre naturel, limite les intrants de cuivre naturel et utilise des plantes et huiles essentielles pour le traitement de ses vignes.

La préservation de la biodiversité est également placée au centre des préoccupations du Château puisque plusieurs initiatives font partie intégrante de la culture de ses vignes :

- Des rangs enherbés naturels ont été mis en place afin de préserver les espèces végétales endémiques pour protéger et favoriser la biodiversité des sols, ce qui évite également leur érosion lors des fortes pluies.



- Des campagnes de replantation de haies entre les parcelles de vignes, avec des espèces présentes dans le massif voisin, sont régulièrement engagées. Elles permettent de fixer flore et faune grâce à des abris et nichoirs naturels, elles représentent également un avantage non négligeable pour la culture de la vigne puisqu'elles protègent ces dernières du vent.

- Le vignoble est également idéalement situé proche du massif de la Malepère, zone classée NATURA 2 000, avec plus de 6 000 hectares protégés qui compte 12 espèces de chauves-souris endémiques. Celles-ci sont des prédateurs naturels des insectes volants dont la cicadelle dorée, responsable de la maladie de la flavescence dorée qui tue les souches de vignes. Afin de contribuer à l'installation et

à la préservation de l'espèce, le Château Guilhem a installé des nichoirs pour permettre aux chauves-souris de vivre dans les vignes.

Enfin, aucun entrant d'origine animale comme les colles de poissons ou la gélatine de porc ne sont utilisés. À la place, le domaine a choisi la protéine de pomme de terre pour le collage de ses vins. Ainsi, la vinification fait l'objet d'une certification vegan.

Dans le cadre de son repositionnement, Le Château Guilhem a également investi 2 millions d'euros dans des travaux de rénovation et d'amélioration : panneaux photovoltaïques, récupération des eaux, création d'une offre d'accueil pour le grand public et les professionnels (salles de séminaire, salle de mariage, restaurant éphémère équipé d'une cuisine ouverte en "show cook"), extension pour la vinification ou encore lieu de vente directe pour une proximité renforcée avec son public. L'idée est ainsi de recevoir de plus en plus des clients au sein du domaine afin de présenter son savoir-faire.

En effet, actuellement les vins de Bertrand Gourdou sont vendus dans plus de 15 pays (70% des ventes), il souhaite aujourd'hui se reconcentrer sur la vente en France, avec pour objectif d'atteindre 30% des ventes en direct sur le domaine.





À propos du Château Guilhem

Depuis 1878, la famille Guilhem, exploite des vignes sur la commune de Malviès dans l'Aude au Cœur de l'Occitanie. Bertrand Gourdou actuel propriétaire du domaine issu de la 5^e génération depuis 2004 participe à l'évolution de l'appellation Malepère, devenue en 2007 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

La propriété s'étend aujourd'hui sur plus de 35 hectares d'un seul tenant, sur une colline offrant des coteaux argilo-calcaires exposés Sud-Est / Sud-Ouest, sur le massif de la Malepère, entre Carcassonne à l'Est et Limoux à l'Ouest, où s'expriment les cépages Atlantiques comme le Cabernet Franc, le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Malbec, le Chardonnay et le Sauvignon Blanc. Terroir d'altitude (250 – 400 mètres), proche de la chaîne des Pyrénées, il subit les influences Océaniques et Méditerranéennes qui apportent aux vins un caractère unique en Languedoc, à la fois souple et aromatique. Depuis 2007 les vignes sont cultivées en agriculture biologique dans le plus grand respect du terroir.

