



Le Château de Sancerre valorise son terroir avec une nouvelle direction et de nouvelles cuvées

Benjamin Haas a pris la direction de l'exploitation du Château de Sancerre en mai dernier, et apporte son savoir-faire et sa vision d'une viticulture durable au Château, avec l'envie de réduire l'impact de la production sur l'environnement. Parmi ses missions, figure la poursuite de la conversion en agriculture biologique du domaine. En binôme avec Thibaut Gildas, maître de chai, qui l'a rejoint au château, ils auront à cœur de faire vivre et évoluer qualitativement le domaine, son image et ses vins, notamment au travers du lancement en 2023 de nouvelles cuvées terroirs et parcelles.

Une ambition commune : valoriser le potentiel du terroir

Avec un père caviste, propriétaire d'un hectare de vignes dans lequel Benjamin Haas a toujours apprécié travailler plus jeune, son parcours est presque tout tracé. À 5 ans, le voilà déjà sur un tracteur, les deux pieds dans le grand bain de la viticulture. Après un Bac Scientifique, Benjamin Haas se lance dans un BTS viticulture-œnologie en alternance chez un propriétaire négociant en Alsace, sa région natale.



Benjamin Haas - Crédit : Pierre Mérat

Second de cave pendant plus d'un an, l'opportunité lui est ensuite donnée de poursuivre sa carrière au poste d'assistant chef de culture dans un domaine en bio de 40 hectares, où il apprendra beaucoup sur la vigne. Fort de cette expérience et avec le goût du défi, il intègre ensuite un domaine familial de 18 hectares, où il exerce en tant que chef de culture pendant 10 ans, avec pour mission la conversion en bio du domaine.

Thibaut Gildas, Berrichon d'origine, est lui arrivé récemment au Château de Sancerre. Fort de ses diverses expériences dans le Bordelais, où il a travaillé 2 ans après l'obtention de son DNO, et à Sancerre ensuite, il entend former avec Benjamin Haas un binôme complémentaire.

Le Château de Sancerre, terroir unique de 55 hectares composé des trois terroirs emblématiques de l'appellation, représente aujourd'hui un beau challenge pour le binôme, qui met à contribution son expérience et ses connaissances, pour accompagner le passage en bio du domaine.

« La qualité du raisin est primordiale, un bon vin se travaille déjà à la vigne. Et c'est à l'Homme de sublimer le terroir. Ma mission est donc de révéler le potentiel de la vigne et apporter un raisin de qualité au chai, pour que Thibaut puisse ensuite en faire un grand vin. » explique Benjamin Haas.

De nouvelles cuvées terroirs et parcelaires à venir en 2023 : de grands terroirs pour de grandes cuvées

Benjamin Haas et Thibaut Gildas vont par ailleurs marquer de leur empreinte l'histoire du Château de Sancerre avec les cuvées terroirs qui sortiront en 2023 sur le millésime 2022. Des cuvées Terre de Caillottes et Terres Blanches viendront s'ajouter à la cuvée Terre de Silex, produite depuis le millésime 2017.

La cuvée du Connétable rouge, issue des plus belles baies de Pinot noir élevées en barriques pendant environ 12 mois, viendra aussi renforcer la gamme des cuvées du Connétable et la montée en qualité des cuvées du Château de Sancerre.

Le Château de Sancerre : engagé dans une viticulture durable

Engagé dans la conversion en agriculture biologique depuis 2021 et labellisé HVE 3 depuis 2018, le Château a pour objectif de favoriser un biotope équilibré, de réduire son impact environnemental et d'améliorer la qualité des sols, celle des végétaux et leurs interactions avec la faune.

Le domaine a opté pour un passage progressif vers le bio en débutant sa conversion avec les « lieux-dits », afin que les cuvées issues de ces parcelles soient les premières à pouvoir revendiquer le label bio. L'objectif pour le Château de Sancerre est d'avoir converti l'intégralité de sa propriété d'ici 2026, année de son premier millésime certifié entièrement AB.



Thibaut Gildas - Crédit : Pierre Mérat