

« Au fil de la Garonne vers le bazadais »

Mercredi 29 septembre 2021

A 9h20, nous sommes tous arrivés avec nos bagages en face du Grand Théâtre ; à 9h30 précises, le bus démarre...

Véronique nous félicite de notre exactitude avant de nous donner quelques consignes pour activer les audiophones, fluidifier les montées et descentes du bus et s'assurer que « tout est clair pour tout le monde » : Véronique nous présente Stéphane, la guide qui nous accompagne toute la journée, et Raphael, le chauffeur qui nous conduira les trois jours du circuit. A Cérons, nous allons retrouver une dizaine de membres du voyage qui font le circuit avec leur propre voiture.

En route vers le sud-est Stéphane attire nos regards sur les quais, sur la Porte de la Monnaie, le château Descas, ancien chai à vin ; nous longeons un nouveau quartier d'affaires, actuel second plus gros chantier en France après celui du Grand Paris, seul quartier de Bordeaux autorisé à se développer pour s'étendre jusqu'au futur pont Simone Veil ; Sur la Garonne, nous dit-elle, on pêche lamproies et anguilles à l'aide de carrelets; Bègles était connue autrefois pour ses conserveries de poisson rapporté de campagnes de pêche à la morue à Terre-Neuve, une mémoire entretenue chaque année en septembre par la « fête de la morue » qui anime les rues pendant trois jours. Nous laissons le château de Bègles sur notre droite.

Nous approchons maintenant de la **région viticole des Graves** dont Stéphane nous énumère les principales caractéristiques.



Un grand terroir de vignobles qui couvre un territoire sur 55 kms de long et 10 kms de large sur la rive gauche de la Garonne, du nord de Bordeaux au sud-est de Langon. A l'ouest et au sud du vignoble la forêt de pins des landes girondines protège les vignes des excès du climat. Tandis qu'à l'est, la Garonne offre les bienfaits de sa régulation thermique. L'aire classée présente des sols constitués de dépôts de graviers – important pour participer à la maturation du raisin -et de galets, généralement mélangés à du sable, du limon et de l'argile. Les vins de Graves sont extrêmement « racés ».

Les cépages autorisés dans les vins blancs sont le sémillon, le sauvignon blanc ; le sauvignon gris et la muscadelle ; Dans les vins rouges, le cabernet-sauvignon, le merlot, le cabernet franc, le carmenère, le malbec et le petit verdot.

Le vignoble des Graves remonte au Moyen-Age...les moines de Sainte-Croix n'avaient-ils pas besoin de vin blanc pour leurs messes, et de vin rouge pour les pèlerins ? Les vignes ont été à maintes reprises ravagées par des guerres ; et par le fléau du 19^{ème} siècle, le phylloxera.

Quelques mots de plus sur les forêts : composées de diverses essences, dont l'acacia – bois imputrescible utilisé pour les piquets de vigne - le châtaignier et le chêne ; mais aussi le pin planté au 19^{ème} siècle sur des milliers d'hectares, dont on récoltait alors la sève, et le bois utilisé pour les poteaux de mine et poteaux électriques, la pâte à papier, les caisses de vin, les pinasses. Les pins sont abattus environ au bout de 35 ans... parfois, selon la coutume, pour financer le mariage d'un enfant. Sangliers et chevreuils font toujours beaucoup de dégâts. Encore aujourd'hui, une vingtaine d'équipages pratique la chasse à courre en Gironde ; les locaux les suivent en VTT.

Il est 10h30, nous arrivons au **Château de CÉRON**



Ravissante demeure, l'une des premières chartreuses viticoles du bordelais (17^{ème}18^{ème} siècle), le château reprend des éléments de style Louis XIV avec ses deux pavillons et son acrotère important ; il est classé monument historique.

Le château est vendu aux enchères à plusieurs reprises au 19^{ème} siècle ; Pendant la Première Guerre mondiale, la partie nord sert d'hôpital militaire principalement pour les victimes des gaz utilisés sur le front ; et en 1940, puis pendant la Guerre d'Algérie, le château accueille des réfugiés.

Clos de murs au cœur du village de Cérons, le domaine vit au rythme des belles ambitions des hommes qui l'ont façonné depuis 300 ans. Il est aujourd'hui la propriété de la famille Perromat, qui l'acquiert en 1958. Xavier et Caroline l'ont repris en 2012.

La position du domaine en bord de Garonne était tout particulièrement importante lorsque les exportations de vin de Bordeaux se faisaient par le fleuve. Les vins liquoreux de Cérons sont réputés pour leur *fraîcheur en bouche et la richesse du fruit*.

De ce vignoble de 30 hectares sont issus des vins d'une grande diversité, en 3 couleurs
*Château de Cérons, *graves blancs* produits à partir de sauvignon, sémillon et muscadelle,
*Château de Cérons, *graves rouges* à partir de merlot et cabernet sauvignon ; Vinification en bioprotection, certification HVE3

**Château de Cérons, « Cérons » la plus petite appellation du Bordeaux, un vin liquoreux.*
C'est la rencontre de la Garonne – chaude- et du Ciron – plus fraîche-qui provoque à la fin de l'été un choc thermique, qui va générer du brouillard et favoriser le Botrytis, champignon qui se nourrit de l'eau du raisin et a pour effet de concentrer le sucre à l'intérieur des baies. L'élevage de ce vin demande 3 ans. On considère qu'un pied de vigne donne l'équivalent d'un verre de vin !

A Cérons, une partie de la récolte se fait à la main, ces vendanges « à tris sélectifs » peuvent nécessiter jusqu'à sept passages ...on fait tout pour fidéliser les vendangeurs !

Nous commençons la visite des chais - chai à barrique au nord, et chai gravitaire au sud -, nous y admirons les barriques, renouvelées tous les ans pour les vins rouges auxquels elles donnent un goût boisé. Les vendanges ont commencé seulement depuis 15 jours ; les vignes ont beaucoup souffert du gel.
70% de la production est en vin rouge.

Le vin est mis en bouteille sur place, d'abord sans étiquette ; puis, selon la technique du tiré-bouché, on procède chaque jour au capsulage et étiquetage en fonction la destination finale de la commande, car le domaine exporte 60% de sa production, en majorité vers les Etats-Unis (malgré les taxes), mais aussi vers la Chine, l'Australie, la Belgique....

Nous passons ensuite par la boutique, fascinés par ses prometteuses bouteilles. Il ne reste plus à vendre de bouteille antérieure à 2019, on est à flux tendu.

Puis nous rejoignons la grande salle centrale où une magnifique table est dressée pour un pique-nique champêtre et une dégustation très attendue.



Nous sommes chaleureusement accueillis par Caroline Perromat, excellente ambassadrice de ce « tout petit vignoble ».

« La maison est faite pour recevoir ! » nous dit-elle.

Isabelle Pommier