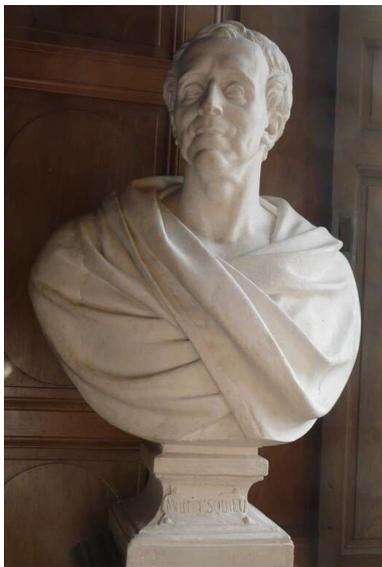


## Visite du château de la Brède, demeure de Montesquieu (1689-1755).

Arrivée sous un soleil superbe, le château se mire dans les eaux des douves. Nous faisons le tour du château dans l'herbe mouillée ce qui vaut à certains imprudents de revenir les pieds trempés...



Charles Louis de Secondat, Baron de La Brède et de Montesquieu, hérite en 1713 du château familial depuis le 13<sup>ème</sup> siècle.

Après des études de droit, il devient conseiller auprès du Parlement de Bordeaux en 1714.

En 1716 il hérite de la fortune de son oncle, de la charge de président à mortier du parlement et du nom de Montesquieu.

La propriété reste dans la famille jusqu'en 2004 à la mort de Jacqueline de Chabannes. Une Fondation Jacqueline de Chabannes est créée.

Le domaine a gardé son intégralité de 150 ha de terres avec lesquels Montesquieu a cherché à assurer une autonomie financière en cultivant du froment, de l'avoine et des vignes. Le pigeonnier permettait d'élever des pigeons dont la chair était très appréciée.

Montesquieu draine les terres gorgées d'eau grâce à un ingénieux système d'écluses. Il conçoit également un jardin à la française de 6 ha avec des parterres, un tapis vert et un bosquet de charmilles où Montesquieu réfléchissait, entre autres, à son *Traité d'architecture paysagère*.

Il gère sa propriété avec économie et écrit :

*« A la Brède, il me semble que mon argent est sous mes pieds. A Paris il me semble que je l'ai sur mes épaules. A Paris, je dis « il ne faut dépenser que cela. » A ma campagne, je dis : « Il faut que je dépense tout cela. »*

Un rare cadran solaire en forme de globe est installé dans un parterre par Montesquieu et son fils, Jean-Baptiste.



Sur le plan architectural, le château est construit au 14<sup>ème</sup> siècle avec une cour intérieure fermée.

Réaménagé au 16<sup>ème</sup> avec l'ouverture de la cour et des fenêtres, puis au 19<sup>ème</sup> par Viollet Leduc qui restaure une tour et ouvre 3 fenêtres au sud. Le château garde son allure de forteresse médiévale avec 3 pont-levis, remplacés par des ponts dormants.

On comprend la passion de Montesquieu pour La Brède, où il résidait de mars à novembre, en lisant l'inscription à l'entrée du pont (en coude défensif) :

*"Oh campagne quand te reverrai-je ?"*

Montesquieu édifie aussi une ferme pour l'habitation des fermiers, et pour les besoins agricoles et viticoles.

Après son voyage en Europe (1728-1731), suivant la mode, il crée un jardin paysager à l'anglaise : *« Je me fais une fête de vous mener à ma campagne de La Brède où vous trouverez un château gothique à la vérité, mais orné de dehors charmants dont j'ai pris l'idée en Angleterre. »*

L'intérieur du château est aménagé par Prosper de Secondat, son arrière-petit-fils qui préserve en l'état, la chambre et la bibliothèque de Montesquieu où il a beaucoup travaillé et usé une vingtaine de secrétaires en 15 ans.

Féru de Sciences et d'histoire, sa bibliothèque comportait 3300 ouvrages (dation en 1994 à Bordeaux).

L'entrée du château, assez surprenante avec ses 6 colonnes torses, est décorée des blasons familiaux et de la croix de Malte.

Montesquieu compose dans cette propriété une grande partie de ses œuvres dont « *Les Lettres Persanes* » qu'il publie anonymement en 1721 ainsi que « *Considérations Sur Les Causes De La Grandeur Des Romains* » et travaille de longues années à préparer l'œuvre de sa vie « *L'Esprit Des Lois* » qui sera publiée en 1748. En 1728 il est élu à l'Académie française.



Ravis de cette visite, nous approuverons les observations de Montesquieu :

**« L'Allemagne était faite pour y voyager, l'Italie pour y séjourner, l'Angleterre pour y penser et la France pour y vivre ».**

## Visite des chais et dégustation au château Latour-Martillac



Contents de venir nous réchauffer le gosier à défaut de nos pieds trempés par les pelouses de La Brède, nous voilà, pour notre dernière visite dans le Bordelais, au Château Latour-Martillac, (grand cru classé de Graves depuis 1953 et référencés dans les Pessac-Léognan) propriété de la famille Kressmann depuis 1930. Loïc, Béatrix et Tristan nous y accueillent très chaleureusement.

Le domaine doit son nom à la tour qui se dresse dans la cour d'honneur du château. Elle est le vestige d'un fortin bâti au 12e siècle par les ancêtres de Montesquieu. L'ouvrage occupe alors une position stratégique et contrôle la route reliant Bordeaux à Toulouse. Les pierres du fortin serviront à édifier l'actuel château à la fin du 18e siècle

Nous commençons la visite par la belle boutique décorée en 2020 de fresques d'inspiration art-déco dues à l'artiste Max Ducos qui évoque l'histoire du domaine et de la famille Kressmann.

Nous avons la chance de pouvoir visiter en pleine époque de vendanges les chais tout récemment restaurés.

Les Sauvignons Blancs et les Sémillons sont vendangés à la main, au fur et à mesure de leur maturité généralement début septembre. Les grappes sont transportées dans des cagettes, afin de préserver leur intégrité, et rejoignent le chai où une nouvelle sélection est effectuée sur table de tri (un tri optique est envisagé pour les prochaines années).

Les raisins sont ensuite pressés lentement pour extraire les arômes des pellicules. Les moûts sont clarifiés naturellement avant d'être mis en barriques pour la fermentation et l'élevage sur lies.

Les meilleurs lots retenus dans l'assemblage du grand vin resteront finalement plus d'un an en barriques de chêne français.

Les vendanges des vins rouges sont également menées à la main. Elles débutent vers la mi-septembre par les Merlots, cépage le plus précoce, suivis par les Petits Verdots et les Cabernets Sauvignons. Au chai, les grappes sont d'abord éraflées avant que les raisins ne soient méticuleusement triés et acheminés pour les fermentations dans des cuves en inox.

Chaque parcelle est vinifiée séparément avec le plus grand soin. Les vins sont élevés pendant 16 à 18 mois dans des barriques de chêne français.

Les 56 hectares de vignes produisent environ 300 000 bouteilles soit environ 40/45 hectolitres par ha. On peut dire que les Pessac Léognan produisent une bouteille par pied tandis que les Sauternes produisent un verre par pied !



Après une dégustation très appréciée, un joli buffet disposé sur de grandes tables sur l'herbe nous attendait avant de repartir chacun, en train ou en voiture, vers nos pénates.

**Françoise de La Ferrière**

