

SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE

Un ambassadeur vertueux du vin bordelais

Le Château Fleur de Lisse a été distingué par un International Best Of Wine Tourism Award après avoir été primé pour sa valorisation des pratiques environnementales



Nicolas Gere, directeur de la production au Château Fleur de Lisse, et Caroline Teycheney. GUILLAUME BONNAUD

Linda Douifi
l.douifi@sudouest.fr

En 2016, lorsque la famille Teycheney rachète le château Fleur de Lisse (Saint-Émilion Grand Cru), le principal projet était de convertir le domaine en bio et biodynamie. « Il s'agissait même de l'élément moteur avec l'envie de participer au renouveau de Bordeaux qui passe forcément par le bio », met en avant Isabelle Auzeloux, en charge de l'œnotourisme. Une conversion bio officiellement achevée en 2020.

Six ans plus tard, le château, dont les parcelles se situent à Saint-Étienne-de-Lisse, voit ses efforts auréolés d'un Best of wine tourism/œnotourisme pour sa valorisation des pratiques environnementales. Une distinction qui lui a permis de concourir à une échelle internationale pour la région bordelaise... et de remporter la mise avec un International Best Of Wine Tourism Award. « Nous sommes encore dans un projet en démarrage. Ce prix, pour nous, c'est un vrai boost sur la légitimité de nos choix. »

Amphores

Nichoirs à oiseaux, présence de haies, d'arbres, rangs enherbés, utilisation des plantes comme alliées de la vigne... Autant de pratiques mises en places mais surtout affichées. Aussi bien dans une visée commerciale que pédagogique. L'écran tactile d'accueil du domaine offre ainsi une dimension ludique à la découverte des différents travaux et périodes de la vigne. Palissage, débouillage, épamprage, véraison, taille... L'occasion d'enrichir son vocabulaire grâce à de somptueux dessins animés.

Des pratiques vertueuses dans la vigne mais aussi au chai



Le domaine de la Fleur de Lisse s'étend 10 hectares ; il comprend 59 % de merlot et 41 % de cabernet franc. FRANÇOIS BLASQUEZ

où l'un des axes de travail consiste en une réduction des sulfites. « Pour nous, ce qui est essentiel, c'est le goût du vin et l'équilibre. » Pour des vins modernes, plus fruités. Tout en n'oubliant pas certains gestes de bon sens, à l'image de la récupération des

« Pour nous, ce qui est essentiel, c'est le goût du vin et l'équilibre »

eaux usées. Côté élevage, là encore, le domaine a innové avec l'usage d'amphores. « On fait des essais depuis 2019. Il s'agit d'un contenant durable qui amène une certaine complexité au vin », souligne Isabelle Auzeloux. Et même pour le traditionnel élevage en barrique, il n'y a pas de règles établies. « On s'adapte selon les millésimes. Parfois, on a 50 % de barriques neuves mais cette année, par exemple, on n'en a aucune. » Foudre, amphore et barrique... À chacun sa typicité d'élevage. Une gamme



Au chai, l'un des principaux axes de travail est la réduction des sulfites. FRANÇOIS BLASQUEZ

qui permet, lors de l'assemblage, de composer un vin telle une partition.

Bar à vin

Cet « état d'esprit », le jury des Best of wine a pu le constater en envoyant l'un de ses membres en client mystère. « Il nous a expliqué, lors de la remise du prix, qu'il avait aimé la spontanéité et le naturel de la visite », raconte Isabelle Auzeloux. Rien n'a été laissé au hasard pas même le fait

de s'asseoir pour déguster. « D'être confortablement installé, ça aide à mieux apprécier », assure-t-elle.

En 2022, environ 4 000 visiteurs (particuliers ou d'entreprises) ont profité de l'une des deux visites du domaine. Une clientèle plus locale est également venue découvrir le bar à vin récemment ouvert. Une autre proposition que le château Fleur de Lisse, propriété des Vignobles Jade, souhaite développer.



LE PIÉTON

A eu vent de la venue d'une célèbre marionnette dans la bastide à l'occasion des animations de Noël et à l'initiative des Vitrites libournaises. Un pantin lyonnais dont le seul nom fait retomber en enfance : Guignol Guérin. Reste à savoir qui sera le plus enthousiaste à aller au spectacle : les parents ou les enfants ?

EN BREF

MONTAGNE

La Cie Madame Le Conte organise tous les mois « Des livres et vous », un cercle littéraire autour d'une œuvre avec des lectures d'extraits choisis suivies d'une libre discussion. Prochain rendez-vous, vendredi à 19 h 30, salle du porche, avec « L'œil du loup » de Daniel Pennac. Contact : 06 60 47 25 50.

POMEROL

Dimanche, de 10 heures à 18 heures, les vins de Pomerol seront à la fête : 16 propriétés proposent de faire découvrir leur savoir-faire et leur terroir et de gagner des bouteilles grâce à un tirage au sort parmi tous les bulletins complets (validés par 3 vignobles, aux « 3 coins » de l'appellation). Contact : 05 57 25 06 88 ; vins-pomerol.fr

FRONSAC

Vendredi à 19 h 30 au Baz'art, le service culturel de la CdC du Fronçais propose « Bonobo » un conte initiatique de la Cie Fracas. L'auteur de bande dessinée Alfred et le musicien Sébastien Capazza projettent sur un écran des dessins, rythmés par des percussions, représentant les tribulations d'un enfant sauvage et d'un petit singe dans une vaste forêt... Tél. 05 57 84 86 86. Tarifs : 5 euros (enfant : 2,50 euros).

LUSSAC

L'association Vie libre tiendra sa permanence ce soir de 18 heures à 20 heures salle bel-automne. Lieu d'écoute ouvert aux personnes en difficulté avec l'alcool, ainsi qu'à leurs proches. Contacts : 06 89 94 04 22 ; 06 01 18 38 19.

CASTILLON

Le prochain café Lions Alzheimer des aidants organisé par le Lions club Castillon et Rives de Dordogne aura lieu demain à 15 h 30 au Café Au Cœur des hommes, 24 place Pierre-Orus à Castillon-la-Bataille. Le Docteur Pierre Monsec évoquera l'arrêt du 28 mars 2022 qui interdit désormais la conduite dès la pose du diagnostic Alzheimer et répondra aux questions des aidants. Renseignement au 06 12 60 23 98.

UTILE

SUD OUEST LIBOURNAIS

Rédaction et publicité, 21, rue Michel-Montaigne, 33 500 Libourne libourne@sudouest.fr
Rédaction. Tél. 05 57 55 80 40, Publicité, a.thomazic@sudouest.fr
Tél. 06 20 47 11 15.