



CHÂTEAU DE MÔLE : LE PARTAGE A RENDEZ-VOUS AVEC LE LUXE À PUISSEGUIN-SAINT-EMILION

12.05.2010 / Terroirs



A quelques minutes de Saint Emilion a l'entree du village de Puisseguin le Chateau de Mole et ses 18 hectares de vignes sont au cœur du satellite de Saint Emilion Propriete familiale depuis le XVIIIeme siecle la propriete a ete rachetee par **Eric Auger** en 2006 qui a confie la direction de l'exploitation au descendant des anciens proprietaires **Bernard Lenier**

Normand de naissance issu d'une famille d'agriculteurs **Eric Auger** aspirait a une redecouverte du partage autour des fruits de la terre Amoureux du vin il s'est rapproche du vignoble bordelais « J'aspirais depuis très longtemps m'identifier a un vin au partage

autour de son goût qui correspond a un moment de plaisir J'ai rêvé d'investir dans une propriete je n'étais pas vraiment fixé mais j'avais quelques certitudes je voulais que ce soit dans la région bordelaise Je souhaitais un vin qui me plaisait des le debut a condition qu'il y ait un chateau sur la propriete En effet j'avais fait pas mal de démarches et m'étais rendu compte qu'on ne vivait pas du vin du jour au lendemain Dans le meme temps j'avais note que la plupart des viticulteurs etaient prêts a beaucoup de deplacer pour vendre leur vin sans toutefois toujours offrir un bel et bon accueil sur place J'ai donc voulu a travers une bâtisse de belles pierres commencer le partage et le plaisir dès la visite du chateau en preambule de la degustation du vin J'ai visité plusieurs propriétés mais je suis tombe amoureux de mille petits details dans le chateau et de son formidable potentiel »

Après trois ans de travaux realises avec des artisans et des materiaux locaux le chateau a ouvert ses portes aux visiteurs venus du monde entier de France bien sur mais surtout de l'étranger (64 % en 2009) de nombreux pays d'Europe des Etats-Unis du Canada de Chine du Bresil d'Australie et meme de Dubai



Merlot



Cabernet



Malbec



Malbec

Cinq chambres aux noms de cepages (Merlot Cabernet Malbec Carmenere et Petit Verdot) dont trois (Merlot Cabernet et Malbec) sont munies d'un sauna privatif et d'une baignoire balneo proposent au visiteurs du luxe pour un prix tres raisonnable (entre 80 et 145 € la nuit selon la chambre)



« On me dit « chez vous c'est le luxe au prix d'un hôtel de confort moyen » ! » sourit **Eric Auger** Fin 2009 le Chateau est salué par un BEST OF Wine Tourism d'Or 2010 dans la categorie « hebergement a la propriete » A cette clientele de particuliers s'ajoute la possibilite pour les professionnels d'organiser des seminaires sur place grace notamment a une grande salle de reunion « Puisseguin n'est pas loin de Saint Emilion nous esperons voir bientôt des clients professionnels utiliser ces aménagements Nous aurons ensuite une dégustation a la decouverte de nos vins a leur proposer ! »

Le 10 juin prochain, une soirée festive célébrera la renaissance du Château de Môle rythmée par des visites du château de ses chambres du chai de la cave et de l'ensemble du domaine. Mais d'ores et déjà le pari semble gagné : « La première année a été très difficile notamment parce que nous avons beaucoup de stocks. Bien sûr il y a l'élevage mais ensuite aussi nous gardons les vins quatre à six mois après la mise en bouteille. Les vins bus trop tôt après la mise sont marqués par une amertume passagère qui peut décevoir le consommateur et ne reflète pas la qualité du vin. Et nos modes de consommation veulent qu'on serve le week end suivant au plus tard le vin qu'on a acheté tel jour. Pour nous c'est un investissement au service du respect du vin et de la satisfaction de nos clients mais il faut pouvoir le supporter ! Je me suis donné sept ans pour que le château puisse être autonome c'est à dire pour que les recettes de l'hébergement équilibrent au moins le résultat du vin. Or nous sommes dans la cinquième année et on y est grâce à un développement important sur l'hébergement et intéressant sur le vin. Les deux sont en progression alors que l'hébergement devait soutenir le vin ! L'an dernier nos résultats ont dépassé de 30 % notre objectif cette année de 50 %. L'hébergement est devenu un véritable accélérateur de croissance pour nos ventes de vin nous proposons un hébergement sympathique à un prix raisonnable dans une région riche et courue et nous ne manquons jamais une occasion de faire une visite et une dégustation. La progression de la vente du vin s'est ainsi faite en partie grâce aux chambres de d'hôtes autant que grâce aux médailles des concours auxquels nous participons et qui récompensent régulièrement notre travail »

Pour **Eric Auger** le pari de l'œnotourisme est aussi un engagement de transparence vis à vis du client final comme des clients professionnels : « Même des marchands de la place ont été surpris de nous voir entreprendre cette démarche et refaire les chais pour y introduire la thermorégulation le traitement des eaux usées la mise aux normes sans pour autant faire grimper le prix du tonneau. Quand les gens viennent au château ils goûtent nos vins et voient nos outils de travail nos investissements dans l'outil de production sont aussi au service de l'image d'une propriété qui n'a rien à cacher. Et ce message s'adresse à tous nos clients professionnels ou particuliers il n'y a pas d'erreurs pas de tonneau qui traîne ou qui vient d'ailleurs tout est au château. J'ai la même démarche vis à vis de l'hébergement pas de tricherie. Nous le lisons dans notre livre d'or et je reçois des e-mails de clients qui me disent que le site internet est magnifique qu'ils craignent d'être déçus par la réalité et qu'elle s'était révélée bien au dessus. C'est le sens de mon investissement. Partager les choses de belles choses demande un certain temps »



A la vigne les changements se font dans la continuité grâce à la vraie complicité qui lie **Eric Auger** et **Bernard Lénier** : « Le domaine est en culture raisonnée depuis quinze ans nous sommes dans cette continuité et nous avons procédé à quelques arrachages pour renforcer l'encépagement en cabernet et ajouter un peu de carménère. Nous comptons sur elle pour nous apporter une note épicée en fin de bouche »

L'œnologue **Stéphane Toutoundji** pilote le travail au chai et les médailles pleuvent : « Nous avons prévu à la demande de Stéphane de mettre en ligne à partir de mi-juin une page sur notre site pour nos récompenses » précise **Eric Auger**. Elles ne concernaient jusqu'ici que deux vins : le Château de Môle – le grand vin avec des rendements à 37 hl/ha – et le second vin le Roc Saint Jacques (45 hl/ha). La gamme s'enrichit d'une cuvée d'exception qui sera mise en bouteille fin mai : « une toute petite sélection de 1000 bouteilles issue de parcelles de vieilles vignes sélectionnées de raisins vendangés triés égrappés à la main tout manuel. Sur 2008 le premier millésime que nous mettrons en bouteilles fin mai le résultat est impressionnant. Fidèles à notre philosophie nous ne le mettrons sur le marché que mi-novembre »

L'été s'annonce au Château de Môle la saison touristique se prolongera au-delà avec les vendanges dont **Eric Auger** entend faire un rendez-vous des amateurs de vin à la découverte du vignoble de Puisseguin-Saint-Émilion : « Le gros des vendanges du château durent une semaine puis un peu plus tard nous travaillons deux à trois jours sur les cabernets à la maturité plus tardive. C'est court pour accueillir tous les visiteurs qui voudraient être là pour les vendanges. Aussi nous avons introduit une démarche avec nos voisins qui vendangent plus tôt (notre terroir fait de nous les derniers à vendanger sur Puisseguin) pour accueillir ces visiteurs désireux de partager ce moment avec nous. Nous les accueillons au château que nous leur faisons visiter avant une dégustation de nos vins ils passent ensuite la nuit au château et le lendemain ils vendangent une heure ou deux heures puis vont sur la table de tri. Nous terminons sur un repas convivial au château. Nos voisins sont absolument pour, pas tant pour l'apport de main d'œuvre (rires) que pour faire découvrir notre beau satellite ! »

Anne Serres - Vitisphère