

Château de Môle : le partage a rendez-vous avec le luxe à Puisseguin-Saint-Emilion

12.05.2010 Anne Serres | Région viticole : France



A quelques minutes de Saint-Emilion, à l'entrée du village de Puisseguin, le Château de Môle et ses 18 hectares de vignes sont au cœur du satellite de Saint Emilion. Propriété familiale depuis le XVIIIème siècle, la propriété a été rachetée par **Eric Auger** en 2006, qui a confié la direction de l'exploitation au descendant des anciens propriétaires, **Bernard Lenier**.

Normand de naissance, issu d'une famille d'agriculteurs, **Eric Auger** aspirait à une redécouverte du partage autour des fruits de la terre. Amoureux du vin, il s'est rapproché du vignoble bordelais : *« J'aspirais depuis très longtemps m'identifier à un vin, au partage autour de son goût, qui correspond à un moment de plaisir. J'ai rêvé d'investir dans une propriété, 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 dès le début, à condition qu'il y ait un château sur la propriété. 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 même temps, j'avais noté que la plupart des viticulteurs étaient prêts à beaucoup de déplacer pour vendre leur vin, sans toutefois toujours offrir un bel et bon accueil sur place... J'ai donc voulu, à travers une bâtisse, de belles pierres, commencer le partage et le plaisir dès la visite du château, en préambule de la dégustation du vin. J'ai visité plusieurs propriétés mais je suis tombé amoureux de mille petits détails dans le château et de son formidable potentiel. »*

Après trois ans de travaux réalisés avec des artisans et des matériaux locaux, le château a ouvert ses portes aux visiteurs, venus du monde entier, de France bien sûr, mais surtout de l'étranger (64 % en 2009): de nombreux pays d'Europe, des Etats-Unis, du Canada, de Chine, du Brésil, d'Australie et même de Dubaï.



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



Baignoire de massage



Sauna

« On me dit « chez vous c'est le luxe au prix d'un hôtel de confort moyen » ! », sourit **Eric Auger**. Fin 2009, le Château est salué par un BEST OF Wine Tourism d'Or 2010 dans la catégorie « hébergement à la propriété ». A cette clientèle de particuliers, s'ajoute la possibilité pour les professionnels d'organiser des séminaires sur place, grâce, notamment, à une grande salle de réunion « *Puisseguin n'est pas loin de Saint-Emilion, nous espérons voir bientôt des clients professionnels utiliser ces aménagements. Nous aurons ensuite une dégustation à la découverte de nos vins à 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'oenotourisme 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 craignaient 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. »*

12 Mai 2010

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-Emilion. « *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 Vitisphere