

Saveur | Portes ouvertes pour 11 Crus Artisans du Médoc



À partir du 31 juillet et jusqu'au 2 août, 11 crus classés Artisans du Médoc ouvrent leurs portes au public pour une découverte de leurs vins et du travail de vinification. Attachés à leur histoire et à leurs racines, ces professionnels passionnés entendent bien proposer aux visiteurs un moment privilégié de partage autour d'une dégustation de vins.

« Crus Artisans du Médoc c'est un classement officiel validé par l'État officiellement créé en 2006 » raconte Patrice Belly, gérant et ingénieur agronome au Château Tour Bel Air, classé Cru Artisan du Médoc. « Pour être classé Cru Artisan, il faut évidemment être exploitant dans le Médoc, il faut ensuite que le propriétaire participe à l'ensemble des travaux, à la fois au chai, à la vigne et à la commercialisation et puis, bien évidemment, il y a aussi des critères qualitatifs après dégustation » explique-t-il. S'il est nécessaire de remplir ces conditions strictes afin de figurer au classement des crus artisans du Médoc, c'est avant tout, selon Patrice Belly, pour préserver une dénomination vieille de plus de 150 ans qui doit rester un gage de qualité, mais aussi et surtout, un patrimoine historique important, « à l'époque du début de la dénomination on appelait crus artisans des viticulteurs qui étaient doubles actifs, donc qui étaient boulanger/viticulteur ou boucher/viticulteur voire parfois salarié de grands châteaux/viticulteur » relate Patrice.

Des exploitations à taille humaine

Ce patrimoine préservé se déguste à petite échelle puisque les exploitations ne dépassent pas 25 Ha et le classement ne compte à ce jour que 32 viticulteurs engagés. Le choix d'une viticulture raisonnée à taille humaine permet donc un contrôle qualité optimal, mais ne demande pas de cahier des charges particulier selon Patrice Belly, « Les Crus Artisans il y en a dans toutes les appellations du Médoc, de St-Julien, à Margaux en passant par du Listrac. Chacun applique donc le cahier des charges de son appellation, il y en a qui sont en bio et d'autres non selon les appellations, mais pour nous ce qui compte avant tout c'est le mode de fonctionnement », affirme le gérant du Château Tour Bel Air.

Pour découvrir ce mode de fonctionnement dans les meilleures conditions, les viticulteurs proposent donc sur cette fin de semaine, du 31 juillet au 2 août, une expérience riche en partage et sanitaire sans danger avec une attention toute particulière portée aux gestes barrière. « L'idée de ces journées de visites, c'est de profiter de la saison estivale pour faire découvrir nos Crus Artisans à un large public, car l'une des difficultés des Crus Artisans est que nous ne sommes pas très nombreux et donc nous manquons de notoriété, même si notre image de marque est bonne », explique Patrice. « Nous souhaitons faire découvrir notre métier et le travail du vin, mais aussi

montrer aux visiteurs que dans le Médoc il n'y a pas que les très grands châteaux, qui certes sont très jolis et magnifiques à visiter, mais de montrer aussi qu'il existe autre chose de tout aussi intéressant », clame-t-il. En plus du moment de partage autour du métier de la vinification, les exploitants espèrent évidemment aussi vendre du vin pour améliorer une année commercialement très difficile.

Clément Bordenave

Crédit Photo : Château la Tour Bel Air

Publié sur aqui.fr le 31/07/2020

[Url de cet article](#)