


Assurance & Banque
 réinventons / notre métier



SPÉCIALISTE VITICOLE
AGENCES
Stéphane MARTIN
 11bis, rue du Général de Gaulle
 33112 ST-LAURENT-MÉDOC
 Tel. : 05 57 75 17 33
 18 place de l'Église
 33990 HOURTIN
 Tel. : 05 56 09 05 19
 agence.martin@axa.fr
 N° ORIAS : 120 68 275

Création d'un dispositif foncier expérimental

Lors de la cellule de crise réunie par le préfet de la région Nouvelle-Aquitaine et de la Gironde, Étienne Guyot la Confédération paysanne le 16 octobre dernier, avait été proposée la création d'un dispositif inspiré par les établissements publics fonciers (EPF), pour accompagner la restructuration des surfaces agricoles du département, alors que plus de 19 000 hectares de vignes ont déjà été arrachés. L'ensemble des syndicats et des organisations agricoles de Gironde a soutenu cette proposition. Le préfet a dès lors mis en place plusieurs groupes de travail rassemblant les services de l'État,

les collectivités territoriales, la Safer Nouvelle-Aquitaine, l'EPF de Nouvelle-Aquitaine, les représentants de la filière viticole, tous les syndicats agricoles, la Chambre d'agriculture et les banques. Le consensus entre ces acteurs – et notamment l'engagement de plusieurs banques – a permis de faire progresser rapidement ce projet totalement innovant : un outil collectif au service de la restructuration du vignoble bordelais, face à l'ampleur de la crise viticole, capable d'associer des actionnaires privés et publics (70 % de fonds privés – 30 % de fonds publics).

L'ordre des tonneliers

ORIENTATION. Le 25 mars, la tonnellerie Berger & Fils à Vertheuil et la tonnellerie Nadalié à Ludon-Médoc ouvriront leurs portes pour présenter leurs ateliers de production, leurs artisans et leur savoir-faire aux jeunes générations.

Clara ZIMBAN

A l'invitation de la Fédération des tonneliers de France, deux tonnellerie médocaines feront découvrir leurs métiers aux jeunes en quête de formation le mercredi 25 mars. Elles proposeront une expérience immersive de découverte de leur savoir-faire, présenteront les étapes de la fabrication d'un tonneau et offriront également des informations sur les voies de formation à la profession.

En France, seuls quatre établissements proposent un certificat d'aptitude professionnelle (CAP) en tonnellerie, dont l'un se trouve aux Portes du Médoc, au Château Dillon à Blanquefort. Ce centre de formation alimente la vingtaine de tonnellerie du bassin bordelais en jeunes apprentis. Pour la filière française, qui exporte massivement, la baisse de l'attractivité de cette formation au cours de la période récente constitue un danger pour la préservation de son savoir-faire.

À la tonnellerie Berger & Fils de Vertheuil, aujourd'hui, onze des dix-huit employés à la production de barriques sont issus de reconversions professionnelles ; cette proportion est notamment due au manque de jeunes apprentis formés en CAP tonnellerie, selon Lucie Ollivier-Duvigneau, référente ressources humaines chez Berger & Fils. Pour pallier ce manque d'apprentis formés, la tonnellerie vertheuillaise propose des programmes de formation internes de 6 à 24 mois, selon les profils.

Un métier noble

Le métier, malgré la baisse de son attractivité, a de quoi séduire. Artisans du bois au cœur d'une tradition ancestrale, entre la forêt et le vignoble, les tonneliers sont essentiels au sein du secteur viticole. Lors de sa journée portes ouvertes, la tonnellerie Berger & Fils aura à cœur de montrer ce savoir-faire artisanal, qui met en valeur le bois de chêne français à travers la fabrication de pièces uniques conçues pour répondre aux demandes particulières de chaque château. Les différentes techniques de chauffe aromatique pratiquées dans l'atelier



Le bois est chauffé une première fois pour être façonné en forme de barrique ; la seconde fois, la chauffe lui apporte un arôme unique. STUDIO FLORENT LARRONDE

permettent aux tonneliers d'apporter un arôme aux barriques, qui, à leur tour, infuseront le vin de manière unique. « En fonction de ce que veut apporter à son vin le client, la chauffe est différente », explique Lucie Ollivier-Duvigneau.

Conjoncture économique

La Fédération des tonneliers de France notait une conjoncture particulièrement défavorable pour la filière vitivinicole à la saison 2024-25. Les aléas climatiques, les maladies viticoles, la hausse des prix du chêne et les incertitudes commerciales vis-à-vis des États-Unis, premier marché d'exportation,

ont entraîné une contraction de la valeur de 9,5 % en un an. Néanmoins, la France demeure le premier producteur mondial de fûts de chêne pour l'élevage des vins et les tonnellerie estiment que leurs métiers « gagnent à être connus » dans une perspective de conservation de leurs savoir-faire et de valorisation du patrimoine culturel français.

Le 25 mars, la tonnellerie Berger & Fils à Vertheuil-Médoc, la tonnellerie Nadalié à Ludon-Médoc et le centre de formation d'apprentis en tonnellerie à Blanquefort ouvriront leurs portes. Plus d'informations prochainement sur leurs sites internet respectifs.

PORTES OUVERTES.

Le Printemps des châteaux se déguste aussi à table



Lors de sa participation au Printemps des châteaux du Médoc, Phélan Ségur proposera pour la première fois une offre de restauration. PHOTO PHELAN SEGUR

Certaines propriétés viticoles ont décidé de mettre les petits plats dans les grands à l'occasion du Printemps des châteaux du Médoc, organisé samedi 28 et dimanche 29 mars. C'est le cas de Château Phélan Ségur. La propriété viticole de Saint-Estèphe, qui s'étend sur 114 hectares – dont 70 de vignes – a décidé de proposer une restauration « inédite » pour sa participation à l'édition 2026, samedi 28 mars entre 12 heures et 15 heures. Une nouveauté qui apparaît comme une évidence. En effet, depuis une dizaine d'années, le château, qui appartient au Belge Philippe Van de Vyvere depuis 2018, propose une offre œnologique centrée sur la gastronomie. Il y a un chef à demeure en la personne de Jean-Luc Beauvils. « On trouvait dommage de se passer d'une offre de restauration pour les portes ouvertes, alors que l'on propose diverses expériences gastronomiques toute l'année, comme des déjeuners, des dîners et des ateliers culinaires », confie Lorène Babin, responsable de la communication.

Les menus sont limités à 120 personnes

Pour le Printemps des châteaux du Médoc, le chef a concocté un menu « abordable ». Pour seulement 18 euros, le repas sera composé d'un plat

(coq au vin ou Poké Bowl végétarien), d'un dessert et d'un café. Il sera possible d'accompagner le repas par la dégustation d'un verre de Frank Phélan 2020 (supplément de 5 euros). Le succès est au rendez-vous, puisque la réservation affiche presque complet. « Pour des questions d'organisation, on a été obligés de limiter le nombre de menus à 120 personnes », précise la responsable de la communication. En revanche, les organisateurs n'ont pas encore décidé si la restauration se fera sous forme de panier-repas ou à table, dans une salle du château. Les visiteurs auront tout le temps de digérer en visitant le domaine ou en flânant dans le grand parc de la propriété, qui offre une vue à couper le souffle sur le vignoble et l'estuaire de la Gironde. Des dégustations gratuites de vins seront également assurées par les équipes du château, notamment le chef de culture et le maître de chai, qui partageront leur passion pour le métier de vigneron. Outre la visite du domaine et la dégustation de vins, le Printemps des châteaux du Médoc est aussi l'occasion de régaler les papilles des visiteurs. Plus de la moitié des participants propose une offre de restauration en faisant venir des food-trucks ou encore en organisant des repas champêtres.

Mathieu CAURRAZE