

Agriculture | Au Château Boutinet, rando, dégustation et relaxation



Le Château Boutinet a été bâti par la famille Dumas De La Roque au XVIII^e siècle. Après avoir changé de propriétaire dans les années 1970, l'exploitation perd sa vocation initiale qui était la viticulture, jusqu'en 2011, avec le rachat du Château Boutinet par Nathalie Escuredo et Jérôme Depoizier. La remise en état de la propriété n'a pas été de tout repos. Depuis, le couple gère ses vignes, ses prés et sa forêt, tout en proposant une randonnée dans le domaine et quelques dégustations qui sortent de l'ordinaire.

Un domaine de 23 hectares au total à Villegouge, dans le Fronsadais. Si plus de la moitié de la propriété est composée de forêt (10ha) et de prés (5ha), la vigne reste quand même présente, à raison de 8 hectares. « Nous avons eu un coup de cœur pour ce château. Au départ, nous voulions la maison située de l'autre côté de la route, raconte Nathalie Escuredo, propriétaire du Château Boutinet. Quand nous avons vu le potentiel de ce domaine et l'état du vignoble, il n'y avait plus d'hésitation possible ». Elle est guide, conférencière et interprète de formation à Bordeaux, lui est viticulteur. Nathalie et Jérôme se sont rencontrés à la faculté d'œnologie. « Il fait le vin, je le bois et fais découvrir le domaine aux visiteurs », résume-t-elle, amusée. Les propriétaires du Château Boutinet produisent uniquement du claret et du rouge. Ils viennent d'acheter une parcelle pour planter du blanc, donc la première récolte se fera en 2021-2022.

Une démarche et un vignoble particuliers

La création de la marque Boutinet n'a pas été de tout repos pour le couple. En effet, les précédents propriétaires avaient laissé à l'abandon une partie des bâtiments et vendaient leur vin en cave coopérative. « Nous avons acheté un vignoble sans marque, précise Nathalie, faire du vin, ce n'est pas compliqué, en revanche le vendre, c'est autre chose, mais nous avons réussi à faire déposer notre vin 'Château Boutinet' ». Dès l'achat de la propriété, le couple voulait mener une viticulture biologique, sans pour autant labelliser, par manque de connaissances dans le domaine. « Le bio, je veux bien en faire, mais avant je veux comprendre comment ça marche et ce que ça implique », raconte Jérôme. Ainsi, de 2013 jusqu'aux gelées de 2017, fatales à 90% de la récolte du Château Boutinet et, par la même, aux projets de rénovation du domaine, le couple menait une viticulture bio, avant de garder une cartouche en réserve pour protéger son vignoble. « Pour nous, le bio ne représente pas qu'un mode de culture, mais aussi tout l'écrin dans lequel nous vivons, explique Nathalie que ce

soit la forêt ou les prés. De toute façon, le conventionnel de demain, c'est le bio ».

Cet écrin, ce domaine de 23 hectares, les époux en tirent profit. Si Jérôme travaille sur une autre exploitation en parallèle, Nathalie quant à elle organise des évènements singuliers, en marge de ses interventions à l'École du vin de Bordeaux. En effet, la propriétaire a repéré un circuit de quatre kilomètres, faisant le tour du domaine, qu'elle fait profiter aux curieux dans le cadre de 'rando-tapas' : « la balade dure entre 40 minutes et un peu plus d'une heure, la visite se poursuit ensuite avec une dégustation de nos produits, dans le cadre d'un repas où l'accord mets et vins est primordial ». Au-delà de la 'rando-tapas', le Château Boutinet propose une autre activité, plus originale : dans une yourte, qui sert également de salle de dégustation, Nathalie dispense des cours de yoga. A l'occasion de « Bienvenue à la Ferme », organisé par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, le Château Boutinet ouvre ses portes le dimanche 16 juin prochain de 10h à 18h.

Yoan Denéchau

*Crédit Photo : Yoan Denéchau
Publié sur aqui.fr le 29/05/2019*

[Url de cet article](#)