



Les amis de la vendange

RIONS

Les nouveaux propriétaires du château Réaut ont invité leurs amis samedi pour leur première



BENOÎT LASSERRE
blasserre@sudouest.fr

La tribu de Réaut compte 427 individus répartis un peu partout en France (Gironde, Bourgogne, Champagne, Ile-de-France) et dans le monde, jusqu'en Australie. 427 personnes qui ont déboursé au moins 1500 euros pour devenir actionnaire de ce vignoble de 26 hectares, posé sur un coteau de Rions dominant la Garonne et exposé plein sud.

Samedi matin, une bonne partie de cette tribu s'est rassemblée sur son fief et s'est armée d'un sécateur pour deux bonnes heures de vendanges en famille et entre amis. Deux parcelles de merlot (57% du cépage de Réaut) ont ainsi été récoltées sous un soleil d'automne bien charpenté.

Ce château Réaut n'est pas une propriété tout à fait comme les autres. Sur son étiquette, on y trouve un blason qui allie les armes de Bordeaux et de la Bourgogne. Et pour cause. Les actionnaires principaux de Réaut sont à parité six Bordelais et six Bourguignons.

« Un terroir exceptionnel »

L'aventure débute l'année dernière lorsque Yannick Evenou, le vice-président des vignobles Fayat, fait visiter le château la Dominique à Saint-Emilion à Philippe Méreau, chef d'entreprise et viticulteur installé près de Beaune.

Au cours de la discussion, Yannick Evenou évoque avec son invité le château Réaut, un site acquis en 2003 par le groupe rémois Louis Roederer qui veut s'implanter dans le Bordelais. Mais six ans plus tard, Roederer modifie sa stratégie et met en vente Réaut.

« C'est un terroir exceptionnel par la qualité de son sol de grave, son ex-



Près de deux cents vendangeurs amateurs, toutes générations confondues, ont travaillé samedi matin avant un grand casse-croûte convivial autour de côtes de bœuf grillées et de vin de la propriété. PHOTOS B.L.

position et sa densité à l'hectare », explique Yannick Evenou. Philippe Méreau demande à voir et, dès qu'il voit, il est immédiatement conquis. D'abord par le paysage vallonné de l'Entre-deux-mers, ensuite par le vignoble.

Débordés par les demandes
En Bourgogne où, comme il le rappelle, « les viticulteurs sont restés des paysans », il n'est pas rare que les propriétés soient détenues par des Groupements fonciers agricoles (GFA), coutume peu répandue en Gironde.

Cette formule collective séduit en tout cas Yannick Evenou qui, côté bordelais, fait appel à son réseau et lance un appel à souscripteurs. « On a été débordés, précise-t-il, environ 1500 demandes alors qu'on limitait à environ 400. »

Près de 500 000 euros sont en tout cas levés grâce à ces « petits » actionnaires dont la bouche préfère dé-

guster le vin que parler spéculation. « En dividendes, explique Jacques, l'un d'entre eux, on reçoit des bouteilles de vin. On ne souscrit pas pour gagner de l'argent mais parce qu'on

« Sécateurs, seaux et cagettes à la main, les travailleurs du samedi ont écouté les conseils d'un professionnel puis se sont lancés à l'assaut du merlot »

aime le vin et que c'est surtout l'occasion de se retrouver entre amis pour passer un bon moment ensemble. »

Ce samedi 29 septembre 2012 fera sans aucun doute partie de ce catalogue de souvenirs joyeux. C'était la

première vendange organisée par les nouveaux propriétaires du château Réaut. Et, pour donner un coup d'envoi qui marque les mémoires, Yannick Evenou et ses associés avaient lancé un appel aux amis. À la tribu.

Pause-café et côtes de bœuf
Vers 10 h, ces quelque deux cents vendangeurs sans solde ont afflué vers la propriété et garé leurs véhicules au pied d'une vieille et solide bâtisse qui abrite le cuvier, objet d'un prochain investissement.

Sécateurs, seaux et cagettes à la main, les travailleurs du samedi ont écouté les conseils d'un professionnel puis se sont lancés à l'assaut du merlot.

La bonne humeur n'a pas empêché d'effectuer la vendange en un temps record. Au point qu'à deux reprises, les vendangeurs se sont retrouvés au chômage technique, les

seaux remplis à ras bord d'énormes grappes de raisin et sans cagettes pour les vider.

En une heure, une parcelle est déjà « nettoyée ». Juste une petite pause-café et Yannick Evenou, talkie-walkie à la main, dirige sa troupe vers une deuxième parcelle. À 13 h 30, il est temps de passer à l'étape réconfort, sur les hauteurs de la propriété d'où on contemple le ruban beige de la Garonne serpenter parmi les vignes.

Rosé ou blanc frais pour l'apéritif avant de passer à table, point final obligatoire d'une vendange, surtout lorsque, comme samedi, le plat principal est constitué d'une cinquantaine de côtes de bœuf taillées comme des bras de rugby (offertes par La Brasserie bordelaise) et évidemment accompagnées d'un château Réaut 2010. S'il est à l'image de cette matinée, le cru 2012 sera du velours. Tant mieux pour les actionnaires !