



DE CEPS EN CAVE

A Réaut, course contre la montre avant de récolter

RIONS Un chai neuf, le courant installé vendredi et début de la vendange hier. À Réaut, il faut avoir les nerfs solides

CÉSAR COMPADRE
c.compadre@sudouest.fr

Arrivant au château Réaut en fin de semaine dernière, difficile d'imaginer que les vendanges sont imminentes. Des ouvriers au travail à tous les étages, le bruit des chantiers, les camionnettes des artisans dans la cour. « Je suis confiant. Tout est prêt pour rentrer la récolte », précise cependant Yannick Evenou.

Cet œnologue chevronné, qui a travaillé dans les crus classés, joue ici à domicile. Il est copropriétaire et gérant de cette propriété de 25 hectares installée sur un beau terroir, à Rions, près de Cadillac, dans le vignoble des Côtes-de-Bordeaux.

Des cuves originales

« Depuis 2012, date de l'achat de Réaut à un groupe champenois, nous voulons construire un nouveau chai. L'actuel n'est plus fonctionnel. Cet outil technique améliorera encore la qualité de nos vins. »

Avec un premier coup de pioche en janvier, le chantier n'a pas traîné. « Un travail de suivi quotidien, et en même temps, c'est un bâtiment simple, sans fioritures », pointe celui qui anime le réseau des 430 « petits » actionnaires qui ont financé l'achat de Réaut et qui participeront à la récolte la semaine prochaine. Un bâtiment de 1 200 m² au sol, construit sur une ancienne carrière, avec vue imprenable sur la vallée de la Garonne. Et



L'œnologue Yannick Evenou, copropriétaire et directeur, dans le nouveau chai du château Réaut. Fait rare en Bordelais, les cuves sont en « arc renversé », plus larges en haut qu'en bas, ce qui devrait améliorer la qualité des vins rouges obtenus. PHOTO STEPHANE LARTIQUE

surtout – outil principal pour rentrer la vendange – une cuverie bien en place. « L'électricité, pour la faire fonctionner et mener les vinifications, vient d'être installée. Une course contre la montre. » Le temps de rassembler les financements – 2,3 millions d'euros – et d'effectuer les derniers choix avec l'agence d'architectes Baggio-Piéchaud.

Devant nous, 24 cuves en béton de couleur sombre, disposées sur deux rangées et à la forme originale. Elles sont en « arc renversé » car leur sommet est plus large que la base ; ce

qui formerait presque un tunnel où les équipes passeraient dessous pour travailler.

« Cela devrait améliorer la qualité des vins, ce qui est finalement l'objectif pour nos clients », rappelle l'expert. Toute avancée technique permet en effet de gagner ces « plus » à retrouver dans la bouteille (1).

Cette forme de cuve permet d'augmenter, en son sommet, la surface de contact entre le marc (les parties solides : peaux, pépins...) et le jus de raisin qui est dessous. Lors des remontages, ce jus – qui est envoyé,

via une pompe, en haut des cuves – redescendra à travers le marc pour en capter la couleur et les tanins. C'est là que se « construit » un bon vin rouge. L'objectif ? Que le jus traverse plus facilement une épaisseur de marc, par définition, moins grande, puisque le sommet est plus large (2).

Œnotourisme en point de mire
Alors que les premiers raisins inaugureront ce chai tout neuf hier, Yannick Evenou pense déjà à l'étape suivante : faire de Réaut un « spot » touristique de premier choix. Peut-être

parce que travailler sous pression lui va bien, il compte ouvrir un restaurant et finir d'aménager une terrasse en bois de 250 m² pour le printemps. Aujourd'hui, les murs sont à peine posés. « Je suis confiant. » On veut bien le croire.

(1) Réaut produit environ 130 000 bouteilles, vendues entre 11 et 13 euros.
(2) Réaut est conseillé par les équipes du consultant Michel Rolland. Au début du siècle, ce furent celles de l'œnologue, Denis Dubourdieu, qui menèrent la restructuration du vignoble.