



Cadillac

Le château Réaut investit 2,3 millions d'euros dans un chai œnotouristique

Vendredi 07 septembre 2018 par Alexandre Abellan



La terrasse de 250 mètres carrés va donner une vue inédite sur la vallée de la Garonne. - crédit photo : Château Réaut

Se dotant d'un cuvier neuf, la propriété bordelaise veut aussi attirer des consommateurs pour valoriser ses vins, avec le projet de création d'un restaurant.

« J'avais sans doute le chai le plus pourri de Bordeaux ! » s'amuse à plaisanter Yannick Evenou, le copropriétaire et directeur du château Réaut (26 hectares en Cadillac Côtes de Bordeaux). Ayant racheté le domaine à Roederer en 2012 avec 440 actionnaires en GFA, Yannick Evenou se demande encore comment il a pu produire des vins fins avec un outil de vinification sans isolation et équipé d'un matériel fatigué.

Ce qu'un chai bordelais dit de son classement

Si le vignoble a été énergiquement restructuré par les champagnes Roederer, le chai est resté en l'état, et le restera. Avec un investissement de 2,3 millions d'euros, le château Réaut vient de construire un nouvel outil au sommet du coteau de la propriété. Constitué d'un cuvier de béton et d'inox d'une capacité de 3 600 hectolitres et d'un chai d'une capacité de 400 barriques, le bâtiment se veut non seulement un outil technique, mais aussi une plateforme œnotouristique.

Vente directe

À l'étage de l'outil de vinification, une terrasse a été construite pour accueillir un espace de dégustation, une boutique, une salle de restaurant et un panorama sur la vallée de la Garonne. Ayant travaillé pour les vignobles Fayat, Yannick Evenou ne cache pas s'inspirer du modèle œnotouristique du château la Dominique (grand cru classé de Saint-Émilion). « Le château est jeune, on part de zéro en termes d'image de marque » explique-t-il, prévoyant d'ouvrir son restaurant au printemps 2019.

Sa volonté d'attirer des clients doit lui permettre de valoriser l'orientation premium de sa gamme, actuellement vendue à 40 % aux particuliers. Cette vente directe reposant sur le réseau des 440 actionnaires, qui sont autant d'ambassadeurs. Ces derniers auront l'occasion de découvrir le nouveau cuvier à l'œuvre lors de la prochaine journée vendanges du domaine, ce samedi 29 septembre.