

Château Destieux

Un peu d'histoire...

L'aventure du Château Destieux débute en 1971 avec l'acquisition du domaine par la mère de Christian Dauriac, actuel propriétaire, à la cave coopérative de Saint-Émilion. C'est en 1976 qu'a lieu la toute première vinification pour le plus grand bonheur de Christian Dauriac qui a la particularité de mener de front avec succès deux carrières professionnelles : œnologue et médecin biologiste.





**Christian Dauriac
vu par Michel Duclos...**

C'est ici que j'ai vraiment débuté. Mon histoire avec Destieux est totalement à part. C'était il y a plus de vingt ans. À l'époque, j'étais chef de culture à La Tour Figeac. Mes cousins qui habitent à Saint-Malo voulaient déguster son vin. On a donc pris rendez-vous et nous sommes allés chez lui. Nous dégustons de bonnes bouteilles et à la fin je décide d'aller voir les vignes près de sa maison. Christian Dauriac, intrigué, vient me voir et me demande : « Vous avez vu quelque chose dans ce rang, il ne vous plaît pas ? Je lui réponds : « Si mais... Mais il y a sept erreurs sur ce pied ! » Sept erreurs ? Il me regarde stupéfait et réplique « Mais vous n'êtes pas Breton ? » Je lui réponds : « Non ! Vous savez, l'homme avec son chapeau qui est dans les vignes lorsque vous passez en voiture pour aller dans votre propriété... cet homme c'est moi ! » Et là il me regarde et s'exclame « Vous êtes le champion de France de taille ! » Ensuite il m'a proposé de travailler pour lui.



Michel Duclos vu par Christian Dauriac

Speech... Il me prend à part et me dit : « Je vous confirme que vous avez quelques problèmes... »

J'ai toujours été admiratif de son travail... « Je vous embauche... » On lui a créé une micro-entreprise.

En tant que biologiste, je gérais 23 000 personnes dans ma société et j'ai tout de suite compris qu'il avait des qualités hors norme. Des mains d'or basées sur une réflexion formidable. Il est né dans la vigne et il la comprend comme personne... C'est ma fierté de l'avoir fait connaître... Ça fait 20 ans et on ne s'est jamais fâché... sa gestuelle est incroyable... Il a révolutionné les plantations de vignes ; une plante qui mettait quatre ans à faire du raisin, il réussit à la faire produire en deux ans !

Aux États-Unis il a fait le même travail. Partout où il passe, la vigne est heureuse.

Il a métamorphosé nos vignes... Grande gueule et cœur d'or !

**INFOS SUR
LE VIGNOBLE**

Nombre de bouteilles :
35 000/an

Surface plantée :
8 1240 hectares

Mode de vendanges :
à la main

Âge moyen des vignes :
45 ans

Cépages rouges :
Cabernet Sauvignon
(17 %) Cabernet Franc
(17 %) Merlot (66 %)

« Des mains d'or basées
sur une réflexion formidable. »

LES MOTS-CLÉS DE MICHEL DUCLOS

SÉCATEUR: Outil indispensable Je devais avoir 5 ans et mon père m’a demandé de trier des vimes. On faisait des bottes d’osier pour aller attacher la vigne. Si tu ne tiens pas le sécateur du bon côté, on n’arrivait pas à couper l’osier. J’ai pris l’habitude de couper du bon côté toujours. Chez mon père on coupait le vime au début de l’hiver et on triait au coin du feu le soir. Ensuite on plaçait le vime dans l’eau. J’ai toujours la même marque de sécateur depuis soixante ans. J’ai ma photo chez un fabricant dans l’atelier.

SÉCATEUR D’OR: C’est ma coupe du monde à moi ! Mon premier concours c’était au début des années 90. Par hasard j’ai accompagné un ami sans vouloir participer à cette épreuve qui se déroulait à Pomerol. J’avais un sécateur dans la voiture (j’ai toujours un sécateur dans la voiture !) et j’ai taillé pour m’amuser. J’ai fini deuxième du concours. Comme c’est une place que je n’aime pas trop je me suis inscrit à un autre concours. J’ai gagné et j’ai été le premier champion de France. Nous étions 147 concurrents en lice venus des quatre coins de l’Hexagone pour ce grand concours prestigieux à Saint-Michel de Fronsac. J’avais le numéro 99 que j’avais pioché dans un chapeau et qui correspondait aux vingt pieds que je devais tailler. J’ai gagné avec 50 points d’avance ! Je n’y croyais pas.

Ensuite j’ai été 14 fois « Sécateurs d’or » avec à chaque fois 30 à 40 points d’avance.

Je prenais les concours très au sérieux pendant une dizaine d’années et j’ai commencé à communiquer sur ma vision de la taille en me détachant dans le même temps de la compétition. Je n’étais pas blasé mais j’avais juste envie de transmettre sans avoir un jury devant moi pour juger mes performances.

PAYSAN: Je dis toujours quand on me demande ce que je fais dans la vie : « J’essaie d’être paysan ». Mon premier patron c’est la nature. Quand on parle de bon sens paysan pour moi ce n’est pas un cliché ou une

facilité de langage. Je compare ce métier à celui d’un marin qui joue avec le vent et la mer. Nous devons sans cesse composer avec les éléments.

LA FAMILLE: Le socle. Mes deux fils Didier et Daniel font dans le même métier que moi. Ils sont paysans. Ma fille Valérie travaille dans le médical et ma femme Bernadette est super forte en taille elle aussi. Elle a fini deuxième d’un concours à Saint-Émilion.

PIED DE VIGNE: Je le considère depuis toujours comme un bonzaï. C’est un petit arbre sacré que l’on doit entretenir avec mille attentions. Je sais qu’en disant cela, je vais contre l’ordre établi mais le pied de vigne ne s’intègre pas à une liane comme on a coutume de dire dans tous les manuels, même si c’est effectivement une liane. C’est surtout un trésor précieux et unique. Ce qui est incroyable avec un pied de vigne, c’est que quand on l’additionne à un autre puis un autre puis un autre... pour bien sûr constituer une vigne, il faut systématiquement penser à l’harmonie globale. Si il n’y a pas d’harmonie je suis au regret de dire qu’il n’y a pas de vigne digne de ce nom.

TXAKOULI: Mon chouchou ! C’est le nom du pied de vigne qui se trouve place de la Victoire à Bordeaux. Il semblerait qu’il ait au moins 300 ans d’âge. Quand je suis arrivé pour m’en occuper, il était impossible de faire du vin avec cette vigne qui était tellement usée par le temps. Mais quelque chose en lui me laissait espérer un renouveau. J’ai taillé le pied avec ma femme et Michel Falquier pendant quatre heures. On l’a nettoyé avec bien sûr un nombre de bourgeons limités, et l’année d’après les bois mesuraient 4 à 5 mètres de long. On arrive à faire suivant les années entre 20 et 50 bouteilles. J’ai donné des conseils à des jeunes chefs de culture pour qu’ils prennent le relais.

LE RAISIN: C’est la vie ! C’est ma finalité. Mon but est de faire le plus

beau raisin possible. Une bonne grappe doit faire entre 150 et 200 grammes et 150 grains. Mon travail est d’amener le raisin à une maturité maximum. Certains châteaux cherchent la fraîcheur et donc vendangent plus tôt, d’autres vont chercher plus d’arômes de fruits des bois en attendant. Ça peut varier de trois semaines au moins. Je fais une expérience : je demande à des néophytes de prendre dix graines. De les mettre dans la bouche toutes en même temps et de les mâcher. Tant que je n’ai pas le goût de noisette dans la bouche je ne vendange pas !

HIVER: Ma saison du boulot. C’est là que tout commence. Presque. Je dis presque parce que l’hiver de la vigne est conditionné par tout ce qui se passe avant. En hiver, on s’habille un peu plus, on baisse la tête et on taille. Et puis c’est une saison où on voit d’autres animaux et d’autres lumières. Depuis tout petit... J’ai taillé 40 hectares à moins 20 °C en février 1985 vers Sauveterre-de-Guyenne. Je vous devine perplexe... je travaillais dix heures par jour pendant trois mois. Et cette année-là on a fait une belle récolte. C’est 20 % du travail de l’année mais 80 % du résultat final.

PRINTEMPS: Ce qu’on a laissé à la taille est en train de pousser. C’est très important avec toutes les peurs qui entrent en ligne de compte. Les coups de froid qui peuvent survenir. C’est la saison du « débourrement » c’est le bois qui est à l’intérieur des bourgeons qui pousse. C’est la saison de tous les dangers : au mois de mai c’est la floraison. Là c’est capital. IL nous faut du beau temps pendant dix jours, pas de pluie et une température de 25 °C. C’est aussi le moment où je fais des plantations de pieds greffés soudés. Moi je coupe le greffon à 7/8 mm exactement de la greffe. C’est le tout premier coup de sécateur ! Pour avoir un pied droit dans le futur, c’est vital.

ÉTÉ: C’est encore la saison de toutes les trouilles ! La vigne pousse beaucoup, il faut mettre les bois

droits entre les fils leveurs. Ensuite, on va rogner. On coupe les bois qui sont trop hauts, qui dépassent du fil d’en haut. La hauteur maximale ne doit pas dépasser 1,50 m. Pour moi c’est une période assez tranquille. Il faut aussi gérer l’effeuillage et l’échardage. Moment important : c’est le moment où les baies prennent du volume. En quelques semaines une grappe qui fait un gramme à la floraison multiplie son poids par 100 en un mois ! Ensuite elle va multiplier son poids de deux à trois pendant trois mois.

AUTOMNE: La saison de la finalité. On marche dans les vignes avec les propriétaires et les chefs de culture. C’est là qu’on décide si on fait des vendanges vertes. Moi j’aime bien avoir 1,5 kg en moyenne de vendange par cep de vigne. Si on peut on « toilette » les vignes. On sort des raisons mal positionnés et les grappes moins jolies et qualitatives. L’idée est de garder les beaux raisins. C’est le moment où je suis le plus cool. Certains propriétaires me demandent quel est selon moi le jour idéal, mais ils prennent toujours la décision finale.

PÉTANQUE: Indispensable activité et c’est un test professionnel. Quand je veux jauger quelqu’un, je pense que c’est un test génial. On ressent tout de suite quel est le caractère de la personne quand il jette ses boules. Je regarde son adresse. Bon en même temps, je lui pose trois questions : « Sais-tu planter un piquet, sais-tu tenir un sécateur et sais-tu faire une marche arrière avec une remorque. » Je joue toujours pour gagner mais si je perds je reconnais ma défaite sans souci.

POULET RÔTI: un bon poulet rôti avec des patates nouvelles. Simple, efficace et redoutablement bon. Tout est fait maison de A à Z ! J’aime ce parfum, ces saveurs, cette simplicité rustique d’un poulet qui a rôti dans le four. Il est toujours annonciateur de bons moments autour de la table.

