



SORTIE DES SOMMELIERS Bordeaux Aquitaine :

Visite de deux domaines viticoles en Libournais sur le thème des vins bio et de la géobiologie : Château Canon Saint Michel à Fronsac et Château Coutet à Saint Emilion :

En ce début novembre, période active pour les salons professionnels, l'Association des Sommeliers d'Aquitaine a réuni une belle trentaine de membres passionnés pour une visite thématique en Libournais sur le thème des vins bio et de la géobiologie.

A travers la visite de deux domaines reconnus pour la qualité de leurs vins et l'authenticité de leur démarche, les sommeliers ont participé aux débats animés par l'intervenant Henri Faivre, œnologue et géobiologue et les vigneron et collaborateurs de Château Canon Saint Michel à Fronsac (biodynamie) et Château Coutet à Saint Emilion (viticulture bio).

La géobiologie est l'étude et la gestion de l'impact des lieux sur l'activité biologique et les conditions de maturation des vins. Utilisée en complément de l'itinéraire œnologique favorisant la naturalité des vins de ces domaines viticoles de la Rive Droite du Bordelais, elle contribue à la recherche de l'expression du terroir à travers le profil de chaque cru.

Lors de la première étape en territoire fronsadais, Christine Millaire, propriétaire de Château Canon Saint Michel et de son œnologue Marc Quertinier, nous ont présenté leur gamme composée de rouges fins et digestes et leurs blancs issus d'une tradition confidentielle sur le tertre de Canon à Fronsac. Ouvert à l'œnotourisme, le domaine a agrandi ses surfaces et ses outils de réception avec sa nouvelle salle de réception en construction.

Puis à Saint Emilion, Adrien David -Beaulieu, propriétaire de Château Coutet, nous a présenté la richesse patrimoniale de la propriété appartenant à sa famille depuis 400 ans et qui a toujours été préservée des pesticides de synthèse. Site remarquable pour sa faune et sa flore, il est aussi chargé d'histoire avec son bâti mais aussi la découverte dans le chai d'une bouteille encore pleine datant du XVIIIème siècle...

Après la visite du vignoble en conditions automnales éclairée par les commentaires de Henri Faivre et de Francois Querre, historien de Saint Emilion, nous avons eu le plaisir de bénéficier d'une dégustation verticale des millésimes des cuvées de la propriété, assortis d'un buffet généreusement préparée par le traiteur de Château Coutet.

Une sortie appréciable pour sa dimension éducative, tant dans le domaine des sciences du vin que dans celui de la gastronomie. Des contacts enrichissants et des produits intéressants pour notre association de professionnels lors d'un « wine tour » sous le signe de la curiosité et de la convivialité. Merci aux intervenants et à nos hôtes !