

PRESS BOOK



CHATEAU TERRASSON



GÉRALD ET ALIX STANDLEY

— VIGNERONS —

VINS ROUGE, BLANC ET ORANGE
AOC CASTILLON ET FRANCS
PRÈS DE ST ÉMILION

— AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET AGROÉCOLOGIE —

GRAND VIN DE BORDEAUX

SOMMAIRE

Bettane & Desseauve 2026	3
Les Vignes Chaudes – Sophie Roulé	4
Wein Markt	9
Vigneron – Coup de cœur de Pierrick Chapel – 2024	10
Guide Hachette – 2025	11
On va déguster – France Inter	12
Philippe Maurange – 2024	13
Guide Hachette – 2024	14
Decanter – 2023	15
Terre de Vins – 2023	16
Vert de Vin – 2022	17
Terre de Vins – 2022	18
Decanter – 2022	19
Féret – 2014	20
Féret – 2007	21

bettane + desseauve

Paradoxe Blanc n°23, Francs Côtes de Bordeaux

Association agréable de sémillon du millésime 2023 complété par 20% du millésime précédent, le vin est franc et gourmand sans caricature, prêt à boire sur ses notes de fruits jaunes et exotique.

89/100 ... 2026-2029

Oxymore blanc 2021, Francs Côtes de Bordeaux

Assez frais et tonique, bonne note de citron confit et de zeste d'agrumes frais, allonge charnue, très agréable.

90/100 ... 2026-2029

Paradoxe rouge n°23, Côtes de Castillon

Plus droit et complexe que l'oxymore cet assemblage de 4 millésimes de 2020 à 2023 possède une réelle droiture d'expression et une fraîcheur de fruits assez savoureuse.

89/100 ... 2026-2029

Château Terrassonr 2021, Côtes de Castillon

Charpenté et fruité, plus expressif que raffiné, un Cote de Castillon assez intense dont on peut apprécier la saine rusticité.

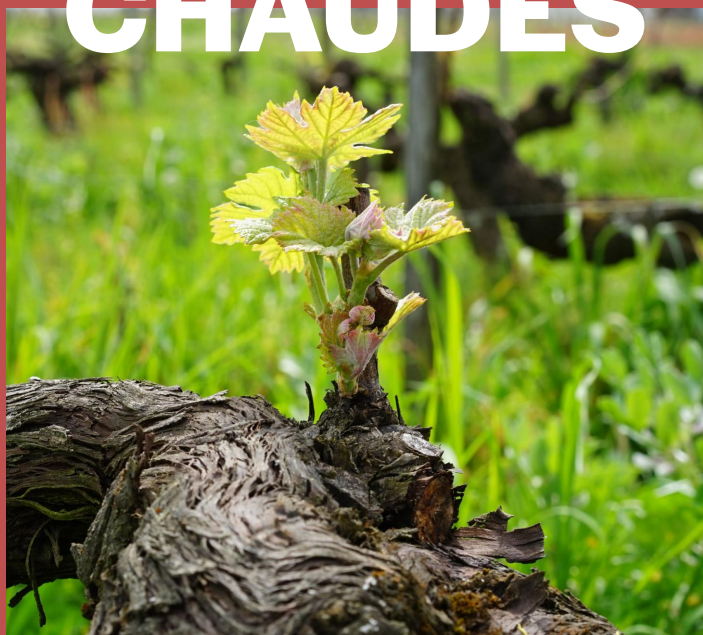
88/100 ... 2026-2029

Oxymore rouge n°23, Vin de France

Associant 4 millésimes de 2020 à 2023, cet assemblage original offre un caractère assez rustique de pruneau et de fruits noirs confituré mais aussi une générosité sans complexe.

87/100 ... 2026-2028

LES VIGNES CHAUDES



Sophie Roulé x Château Terrasson
Gérald & Alix Standley

Avec la participation de :
Jessica Vial, Jade Godmuse et Ainhoa Roux

ÉDITO

Le changement climatique dans les vignes...

Il est abordé lorsque celles-ci gèlent, grèlent, s'assoiffent ou brûlent. Parole est donnée aux domaines qui en sont victimes, il est alors question de constats alarmistes et alarmants.

Toutefois, sont rarement mises en lumière les pratiques développées par beaucoup de vigneron·s, dans la vigne et dans le chai, pour faire face à ce contexte climatique de plus en plus incertain.

Et pourtant, lors de mes échanges avec ces mêmes vigneron·s, je suis toujours frappée de la manière très pragmatique dont ils abordent ce changement climatique, sans pathos, avec résilience, faisant montre de grandes capacités d'adaptation et d'engagements.

Les Vignes Chaudes traite du changement climatique tel qu'il est vécu par les vigneron·s, et met en lumière la capacité de ces femmes et de ces hommes de la terre à déployer une infinité de pratiques dont les objectifs sont clairs : continuer à vivre de leur travail, perpétuer leur terroir et nous régaler de leurs cuvées...

Les Vignes Chaudes recueille les paroles de vigneron·s et les complète d'interventions de scientifiques, qui permettent d'éclairer, par leurs expertises respectives, certains constats, procédés ou techniques.

Les Vignes Chaudes est une revue en ligne qui s'adresse aux professionnels du vin, aux amateurs éclairés ou néophytes, amoureux de nos terroirs et curieux du monde viticole et de la nature. Il est question dans les Vignes Chaudes de techniques viticoles et de vinification, de climat, d'agronomie, de nature, de botanique, de zoologie... également de passion, de philosophie de vie et d'amour du vin !

Les Vignes Chaudes débute son tour de France des paroles de vigneron·s par Bordeaux, région autant adulée que bousculée et dont les pratiques mises en lumière dans 4 numéros dédiés invitent à la réflexion.

Bonne lecture !

Sophie Roulé



RENCONTRE AVEC GÉRALD ET ALIX STANDLEY, FONDATEURS DE CHÂTEAU TERRASSON, À PUISSEGUIN

Leurs expériences faites au Domaine Le Soula dans le Roussillon pour Gérald, et au Château Puy Castéra dans le Haut-Médoc pour Alix, ils posent ensemble leurs valises à Bordeaux, en reprenant les vignes de Jacques et Jacqueline Mialon, et fondent Château Terrasson. Le millésime 2020 marque le début de leur histoire familiale et viticole dans le Bordelais. Château Terrasson est tout de suite conduit en bio et biodynamie, et marqué par le souhait de ce couple de retrouver le goût des anciens vins de Bordeaux. Gérald a apporté du Roussillon son grand savoir-faire en matière de vin blanc de macération, dont il est un spécialiste connu et reconnu. Château Terrasson, par son approche novatrice dans le Bordelais par bien des égards, fait partie du mouvement Bordeaux Pirate. Cette interview a été menée un matin d'avril 2025, au domaine.

Ont apporté leurs contributions à ce numéro :
Jessica Vial, docteure en sciences du climat, climatologue et médiatrice scientifique, fondatrice de Climedia (www.climedia.fr).
Jade Godmuse, œnologue conseil et ingénieure agronome aux Laboratoires Dubernet (www.dubernet.com).
Ainhoa Roux, directrice artistique des vins et spiritueux, conseil en communication.
Et Sophie Roulé, experte et formatrice en vins, fondatrice de Involuté (www.involute-vins.fr) et de la revue en ligne Les Vignes Chaudes.

LA PERCEPTION DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

La valse des extrêmes

Sophie Roulé - Quel est votre ressenti face au changement climatique, dans votre quotidien de vigneron ?

Gérald Standley – Personnellement, je ne constate pas vraiment de réchauffement climatique, mais un changement climatique, avec des passages d'un extrême à un autre. C'est ce que disent beaucoup d'experts et c'est ce que je constate au quotidien.



8 – Les Vignes Chaudes – N°01 Novembre

La zénitude du vigneron

SR — Est-ce que cette évolution climatique constatée est source de stress chez vous ?

GS - Être vigneron aujourd'hui est source de stress, tout est compliqué, de la production à la vente. Et cela dépasse largement le concept climatique !

SR - Vous dites « aujourd'hui », parce qu'avant, c'était plus simple ?

GS - En termes de ventes, oui, c'était plus simple. Mais pour en revenir sur la question climatique, je suis assez zen, parce que je pense que ce sont les pratiques agricoles, principalement, qui vont faire changer les choses. Je suis donc assez confiant.

REVOIR LES PRATIQUES AGRICOLÈS

Re considérer la végétation et le cycle de l'eau

SR - D'où vous vient cette confiance?

GS - Selon moi, il est moins question de s'adapter au changement climatique que de changer les choses en revoyant nos pratiques agricoles. Je vais reprendre l'exemple du Roussillon, que je connais très bien. Il n'y a plus d'eau. Dans cette région, une des seules solutions pour faire revenir l'eau, et qui a été appliquée avec des résultats positifs, c'est de remettre de la végétation en place. C'est un principe de base, mais il faut savoir que l'eau appelle l'eau. À l'endroit où on replante de la végétation, des arbres, des haies, l'humidité est préservée, et cette humidité appelle la pluie. Bien entendu, si je plante un arbre dans mon jardin, cela ne va pas avoir d'impact, mais si nous raisonnons sur une échelle plus globale, sur tout un

bassin versant, par exemple, cela fonctionne. Quelques gros domaines, comme le Domaine Lafage, s'est mis à replanter, parce qu'un arbre, c'est une manière de stocker l'eau et de la mettre en mouvement.

Cela me fait penser au livre de Giono, l'Homme qui plantait des arbres, un livre visionnaire !

Il faut repenser le cycle de l'eau. Prenez les mares, avant il y en avait partout, elles ont été supprimées, on disait en effet qu'elles étaient néfastes d'un point de vue sanitaire. Mais ça a été une grosse erreur. Je parle bien entendu de mares qui vivent, qui sont des écosystèmes, pas des bassins d'eau.

Une répétition de cycles, les années 2020 miroir des années 70

SR – Quelle est votre expérience dans le Bordelais, mais également dans le Roussillon, parce que vous connaissez très bien ces deux régions...

GS — Dans le Roussillon, ce qui est constaté sur les 4 dernières années, c'est qu'il n'y a plus une goutte d'eau. C'est catastrophique. Les pluies des dernières semaines vont leur faire du bien, mais il en faudrait bien plus. Dans le Roussillon, c'est la sécheresse.

Ici, dans le Bordelais, je constate, et c'est documenté scientifiquement, une alternance d'années chaudes comme en 2022 et d'années très pluvieuses, comme en 2023 et 2024. Nous passons d'un extrême à un autre. Et puis en parlant avec les anciens de Bordeaux,

j'ai l'impression qu'il y a des cycles à long terme. Ces anciens m'ont parlé des années 70, de la terrible sécheresse de 1976, qui a été accompagnée d'années très pluvieuses, cette décennie était ainsi très difficile à appréhender du point de vue climatique. Et elle rappelle les années 2020 finalement, qui voient se succéder les années climatiques extrêmes. Et entre ces deux décennies, il y a eu le cycle béni des années 80 à 2010.

Ces extrêmes sont-ils constatés ? Quelles sont les explications de ces extrêmes, notamment dans le bordelais ?

Oui, les changements dans les événements extrêmes sont bel et bien constatés.

Tout d'abord, on observe une augmentation de la fréquence et de l'intensité des vagues de chaleur depuis les années 1950⁽¹⁾. En France, près de la moitié des 46 canicules recensées entre 1947 et 2023 ont eu lieu après 2010⁽²⁾, et le seuil des 40°C a été franchi 13 fois par an depuis 2000, contre 1 fois par an entre 1950 et 1999⁽³⁾. Cela s'explique principalement par le réchauffement global, qui décale l'ensemble des températures vers des valeurs plus élevées.

Un autre phénomène évoqué par Gérald dans son récit (« nous passons d'un extrême à un autre ») est l'accroissement de la variabilité climatique, à la fois d'une année sur l'autre et au sein d'une même année. Cela touche notamment les extrêmes hydrologiques. La physique du climat montre que les précipitations extrêmes s'intensifient plus vite que le cumul annuel de précipitations⁽⁴⁾. Ce phénomène, également observé

en France⁽⁵⁾, se traduit par plus de jours sans pluie, et donc un risque de sécheresse plus important. Cela explique que, dans des régions comme le Roussillon, les épisodes soient plus longs et plus sévères qu'avant. Le nombre de sécheresses en France a d'ailleurs doublé depuis les années 1960.⁶

Enfin, il est important de rappeler que le climat actuel résulte à la fois du réchauffement d'origine humaine et de la variabilité naturelle (comme l'oscillation nord-atlantique ou El Niño). Cette variabilité a toujours existé — elle explique par exemple la sécheresse de 1976 suivie d'années plus humides — mais elle s'exprime désormais sur un fond de températures plus élevées, ce qui rend les vagues de chaleur, les sécheresses et extrêmes de pluie plus fréquents et plus intenses. Nous n'observons donc pas seulement une répétition du passé, mais un climat nouveau, où variabilité naturelle et réchauffement global interagissent.

- Jessica Vial

Les Vignes Chaudes – n°01 Novembre – 9

Pouvez-vous nous éclairer sur le principe du bassin versant et le rôle des mares ?

Un bassin versant est une zone géographique et hydrologique qui, grâce à son relief, draine les eaux de pluie vers un même point, comme un cours d'eau ou une nappe souterraine⁽⁷⁾. Le maintien de la végétation à une telle échelle peut en effet jouer un rôle important dans la régulation de l'eau. Une couverture végétale dense favorise l'infiltration de l'eau dans le sol, ce qui permet non seulement de la stocker, mais aussi de limiter le ruissellement, l'érosion et les dégâts liés aux fortes pluies. Les haies, en brisant le vent, limitent l'évaporation de l'eau du sol, tandis que les arbres, grâce à leurs racines profondes, captent l'eau pendant les périodes de pluie et la libèrent progressivement, même en période de sécheresse. La végétation peut également agir sur le cycle de l'eau via l'évaporation du sol et l'évapotranspiration, qui humidifient l'air et peuvent favoriser les pluies localement — le phénomène de « l'eau appelle l'eau », évoqué par Gérald.

Quant aux mares, et aux zones humides en général (zones côtières, bords de rivières, étangs, tourbières, etc.), elles fonctionnent comme des éponges : elles absorbent et stockent l'eau en période de pluie (réduisant le risque d'inondation), puis la restituent progressivement en alimentant les nappes et les cours d'eau (retardant les sécheresses). En France, deux tiers d'entre elles ont disparu depuis 1900⁽⁸⁾. Leur restauration est donc essentielle, notamment dans des régions comme le Roussillon, où les pluies extrêmes et les sécheresses sont de plus en plus fréquentes^(9, 10).

Je rajouterais un autre rôle fondamental des sols naturels, comme les prairies tempérées ou les zones humides : leur capacité à stocker le carbone, notamment dans le sol, qui peut être jusqu'à deux fois plus élevée que celle des forêts tempérées⁽¹¹⁾. À ce titre, elles jouent un rôle essentiel dans la régulation du climat à l'échelle globale, en contribuant à la réduction des gaz à effet de serre dans l'atmosphère.

- Jessica Vial

Les idées en butte aux principes de réalité : le temps et la trésorerie

SR — Face à ce constat, que faites-vous à Château Terrasson, concrètement ?

GS - Pour l'instant, je dois me limiter. Nous avons créé Château Terrasson avec Alix, cette aventure est toute jeune, notre trésorerie nous impose ses limites, nous devons donc faire des choix. Les mares, cela devra attendre. Cela est onéreux. Pour les haies, là, c'est une affaire de priorité, je manque de temps.

SR – Par manque de temps, c'est-à-dire ?

GS - Nous sommes trois sur le domaine, cela peut paraître beaucoup, mais ce n'est pas le cas. Car aujourd'hui, nous devons passer deux fois plus de temps à faire du marketing, de la communication, du commercial, qu'il y a dix ans. Et donc, je ne peux pas me dédier autant que je voudrais à la vigne. Nous devons nous démultiplier pour toutes les autres tâches qui ne sont pas de l'ordre de la production, pour vendre. Donc oui, je sais tout ce que je devrais faire, mais par manque de temps, notamment, je ne peux pas. Mais dès que possible, je prendrai le temps de planter les haies, et de m'atteler aux mares.

La climatisation du sol

SR — Qu'avez-vous déjà réussi à mettre en place ?

GS - La climatisation du sol ! Par la végétation que l'on va laisser autour de la vigne. Pour moi, une vigne bien travaillée est une vigne avec un léger couvert végétal, qui protège le sol l'été quand il fait chaud. J'appelle cela la climatisation de la vigne et du sol.

SR — Parlez-moi de ce couvert végétal, de son rôle...

GS - Je travaille mon sol de manière à l'enherber. À l'automne, en fonction des années, du temps que j'ai à y consacrer, je fais un mélange de végétaux, que je sème un rang sur deux. Chacun fait en fonction de ses théories, de ses pratiques agricoles, moi je sème tous les deux rangs, j'ai toujours fait ainsi et cela me va.

SR — Vous semez un rang sur deux, qu'en est-il de l'autre rang ?

GS - Le second rang n'est pas semé, mais il est enherbé naturellement, je laisse la nature faire son œuvre. C'est de l'herbe non semée, naturelle, tondue plus ou moins régulièrement. C'est sur ces rangs, et uniquement sur ces rangs que je passe en tracteur pour faire les traitements sur les vignes, les autres

rognages, ainsi que pour travailler les autres rangs... Comme c'est un enherbement « perpétuel », je peux y passer même en conditions très humides, ce qui est primordial en bio à Bordeaux : il faut pouvoir traiter ses vignes quasiment dans toutes les conditions. Sur un sol très argileux, en cas de pluies importantes, sans cet enherbement naturel, le tracteur ne pourrait pas passer !

SR — Revenons au rang que vous travaillez. Que faites-vous de ce couvert végétal ?

GS - Il n'est pas question d'avoir un enherbement sauvage. A partir du printemps, lorsque le couvert commence à pousser, je fais en fonction des années. Les années humides, comme en 2024, je le tonds pour qu'il sèche et permette l'évaporation de l'humidité du sol. Mais cela est très rare. Les années sèches, comme en 2022, je roule l'herbe pour au contraire garder l'humidité dans le sol. Je passe avec le tracteur un gros rouleau avec des picots, un ROLOFACA. Ce rouleau, lors de son passage, va écraser, plier les tiges sans les casser, et ce paillage vivant joue le rôle de climatiseur. Mais attention, le tracteur passe sur le rang enherbé naturellement, pas sur ce rang travaillé, afin de le préserver.

Une personnalisation de l'enherbement

SR — Quel type de semis faites-vous ?

GS - Je fais une sélection des semis en fonction de mes objectifs. On parle d'enherbement, mais ce n'est pas uniquement de l'herbe. À l'automne dernier, j'ai mis un mélange de féveroles complétées par d'autres légumineuses, de céréales et de crucifères.

SR - Qu'apporte chacune de ces plantes ?

GS - Les féveroles et autres légumineuses vont apporter de l'azote au sol, en plus ou moins grande quantité en fonction des variétés utilisées. Cet azote va nourrir le sol. Les céréales contribuent quant à elles à deux choses. Leurs racines vont en profondeur et aèrent le sol, elles le cassent en petits morceaux, le fragmentent, elles travaillent le sol comme le ferait une charrue, mais de manière douce, en l'aérant dans le même temps. Les légumineuses jouent aussi ce rôle, mais les céréales ont vraiment cette particularité de travailler le sol par leurs racines. Je fais un mélange de céréales, car l'avoine par exemple va plus travailler le sol que le blé. Et la partie aérienne des céréales est la seconde chose à avoir en tête lors de la sélection des semis, car cette partie aérienne produit plus ou moins de matière organique. Je vous parlais du couvert végétal tout à l'heure, qui peut être tondue

ou roulée, la sélection des céréales influence l'épaisseur de ce couvert végétal. L'avoine peut être très haute et produire un paillage très épais, je fais un mix avec des variétés moins prolifiques en matière végétale, qui vont réduire l'épaisseur de ce paillage. Et enfin, cette partie aérienne des céréales va produire à terme de la matière organique qui va venir enrichir les sols.

SR — Vous ne m'avez pas parlé du rôle des crucifères ?

GS - Les crucifères et autres colza jouent un grand rôle au niveau du soufre dans le sol, en le rendant disponible à la vigne. Voilà pourquoi j'en sélectionne également dans mes semis.

SR — Pensez-vous ces semis d'une année sur l'autre en fonction du climat ou en fonction d'autres paramètres ?

GS - Je le pense non pas en fonction du climat, bien que cela soit très lié, mais en fonction du sol, le sol que l'on a et que l'on souhaite avoir. Si je sais que ce sol est en manque d'azote, je vais mettre plus de légumineuses par exemple. Si je souhaite accroître l'effet paillage, l'effet climatisation, je vais opter pour plus de céréales.

Pouvez-vous nous éclairer sur le rôle de l'azote et du soufre dans la croissance de la vigne ?

Ils assurent une bonne croissance végétative en favorisant l'élongation et la mise en place du feuillage, en permettant un bon rendement de la photosynthèse, en réduisant le stress de la plante face aux maladies et aux conditions climatiques et en régulant les étapes clés du cycle végétatif (floraison, nouaison et dans une certaine mesure la taille des grappes et des baies).

Le soufre est souvent naturellement présent dans les traitements phytosanitaires (notamment en BIO), c'est donc plutôt l'élément azote qui peut être limitant

dans une parcelle ; il est directement lié au niveau de production.

On entend souvent dire que le nombre d'unités azoté apportée à la vigne est corrélée à la production : 60 unités d'azote par hectare donneraient une production de 60 hectolitres de vins à l'hectare. C'est très schématique et plus complexe que cela en réalité mais ça donne une idée du rôle de l'azote.

- Jade Godmuse



LE POINT VIGNE

Pouvez-vous nous définir l'enherbement, et nous en dire plus sur les avantages et les inconvénients ?

Un rang est dit enherbé quand on laisse la végétation (enherbement spontané) ou que l'on sème des végétaux dessus (enherbement semé). Il y a beaucoup d'avantages à la mise en place de rangs enherbés dans les parcelles de vignes :

- Infiltrabilité de l'eau dans le sol.
- Amélioration de la vie des sols.
- Apport de biomasse quand la végétation est restituée à son sol, par exemple lors de tonte ou broyage puis enfouissage.
- Couverture végétale, qui maintient une atmosphère plus fraîche et humide au sol ; qui réduit les adventices, c'est-à-dire les « mauvaises herbes » ; qui lutte contre l'érosion des sols.
- Régulation de la vigueur de la vigne. L'enherbement va concurrencer la vigne sur les ressources du sol et donc lui en laisser moins à disposition ce qui

peut ralentir sa croissance végétative.

- Portance des sols, en permettant le passage d'engin agricole malgré des sols mouillés.
- Apport de biodiversité.

... qui s'accompagnent également de certains inconvénients :

- Concurrence hydrique et azotée de la végétation pouvant entraîner des baisses de rendement.
- Surveillance et gestion fine de la végétation : quelles espèces choisir ? quand semer ? quand détruire ? comment détruire (tondre/rouler/broyer) ?
- Coût : semis, matériel, entretien.
- Augmentation du risque de gel au printemps, si maintien d'un couvert dense et haut qui favorise une atmosphère fraîche.

- Jade Godmuse

Le lien entre la végétalisation du sol et la fermentation

SR — Vous nous avez beaucoup parlé de l'azote dans vos sols, et du choix de certaines variétés végétales pour enrichir vos sols en azote de manière naturelle. Pourquoi travaillez-vous particulièrement ce point ?

GS - En 2022, les fermentations étaient très compliquées. Elles démarraient mais n'allaient pas jusqu'à leur terme. C'était très certainement dû à un manque d'azote dans les moûts. Les levures ont en effet besoin d'azote pour fermenter, c'est leur carburant pour ainsi dire. C'est pour cela qu'il faut de l'azote dans les sols, car il se retrouve ensuite

dans les moûts. Il y a une grande corrélation à ce niveau, et je pense que le changement climatique n'y est pas étranger, à cette baisse de l'azote dans les moûts. Nous avons été obligés cette année-là de compenser ce déficit d'azote en ajoutant de l'azote exogène lors de la fermentation. Cet azote provient de levures mortes, de lies, que l'on ajoute. On fait de même les années froides. C'est en constatant ce déficit d'azote au niveau du sol que j'ai vu que je devais porter attention à ce point, en sélectionnant des végétaux favorisant la présence naturelle d'azote dans le sol !

LE POINT VIGNE

Pouvez-vous nous parler du lien entre azote et fermentation ?

Effectivement l'azote dans les moûts est un paramètre très important pour la fermentation. On parle d'azote assimilable, soit la fraction d'azote que les levures peuvent absorber et utiliser. On l'exprime généralement en mg/L et on estime qu'il faut 150mg/L d'azote assimilable pour fermenter correctement un moût de raisin avec un taux d'alcool potentiel de 12.5% vol. Un bon niveau d'azote assimilable permettra :

- Une bonne multiplication et croissance cellulaire des levures.
- Une fermentation « active » avec une bonne cinétique et surtout qui va au bout (c'est-à-dire qui consomme l'intégralité des sucres présents dans le moût).
- Une synthèse de certains précurseurs aromatiques (esters alcools supérieurs et thiols).
- Une meilleure résistance de la population de levures au « stress » (le taux d'alcool notamment).

Un faible niveau d'azote assimilable accroît le risque d'une fermentation dite « languissante » (lorsque les levures mettent du temps à consommer tous les sucres et finissent de transformer les sucres de manière très lente). Or cette fermentation « languissante » se caractérise par la production d'aromatiques soufrés (H2S) qui peut faire penser à l'œuf pourri, moins de productions d'arômes fermentaires et est enfin la porte ouverte à l'implantation d'autres flores indigènes qui peuvent entraîner des déviations organoleptiques (bactéries, brettanomyces, etc.).

- Jade Godmuse

VERS UNE VITICULTURE RÉSILIENTE

La liberté d'agir

SR — Vous avez une connaissance fine de vos sols, travaillez-vous avec un organisme, pour vous aider dans les analyses de ces sols ?

GS - Non, pas pour l'instant. Je n'ai pas envie de faire venir quelqu'un qui va me dire ce que je dois faire, je veux être libre. La théorie, je l'ai, la pratique également, avec mon expérience passée notamment au Domaine Le Soula. Je fais les choses comme je les sens! Je sais tout à fait ce qu'il faut mettre en

Une réflexion sur les cépages

SR — Certains domaines, notamment bordelais, réfléchissent aux cépages, à leurs adéquations aux changements climatiques, pas vous ?

GS - Je respecte ces travaux menés par d'autres domaines, mais je suis intimement persuadé que les adaptations dont je parlais au début, la végétalisation, la ré-introduction de mares, ou encore la manière dont on gère le matériel végétal, toutes ces démarches font que l'on s'en sortira. Il n'y a pas une année, même en 2022, où je me suis dit que le cépage n'est pas du tout adapté. Même dans les années excessivement chaudes, ça passe. C'est plus chaud, c'est plus compliqué, mais ça passe... presque large, je dirais même.

place, mais je ne fais que 80% du travail, par manque de temps. La vision, je l'ai, quand j'aurai plus de temps, j'irai plus loin dans ma réflexion pour affiner les variétés de légumineuses, de céréales ou de crucifères à travailler. Car entre une féverole et un trèfle par exemple, les effets ne sont pas exactement les mêmes. Je ne connais en effet pas toutes ces finesses. Je me rapprocherai le temps voulu de personnes qui connaissent toutes ces subtilités. Ce sont les 20 derniers pour cents à mettre en place, cela m'amusera de le faire plus tard. Mais faisons déjà les 80% avant !

SR — Donc, pas de réflexion sur les cépages, au Château Terrasson ?

GS - Si, bien sûr. Mais je ne ressens pas le besoin à proprement parler de réfléchir aux cépages oubliés, car les cépages actuels, je m'y accommode tout à fait. Mais dans le même temps j'aime la diversité, et je crois que la diversité va nous rendre encore moins sensible au changement climatique.

D'un cépage l'autre

SR — Je crois savoir que votre cépage de prédilection est le Cabernet Franc. Quelles en sont les raisons ?

Alix Standley - C'est vrai que nous aimons beaucoup ce cépage avec Gérard, d'un point de vue gustatif pour commencer. Nous avons donc tendance à renforcer notre encépagement en Cabernet Franc. Et puis, n'oublions pas notre sol, nous sommes sur un Terroir argilo-calcaire. Et à Bordeaux, le cépage roi pour ce sol est le Cabernet Franc, il apprécie beaucoup la fraîcheur de ce sol. Si nous étions sur un sol graveleux, plus chaud, nous opterions pour le Cabernet Sauvignon en priorité, mais ce n'est pas le cas au Château Terrasson. J'ai gardé en mémoire mon expérience au Château Puy Castéra, dans le Médoc, le sol était argilo-calcaire, planté en Cabernet Franc, et ce cépage donnait des vins fantastiques. C'est un cépage très capricieux à cultiver s'il est sur un sol qui ne lui convient pas, la vigne est alors difficile à conduire, mais quand il se plaît, il est incroyablement facile.

Voilà pourquoi c'est un cépage qui ne laisse pas indifférent, il est soit adoré par les vigneron, soit détesté, et avec Gérard, nous l'adorons, certainement parce qu'il se plaît chez nous. Plus qu'aucun autre cépage, il doit être en total adéquation avec son Terroir.

Penser le climat au-delà de la viticulture

SR — Voyez-vous d'autres bonnes pratiques adoptées par Château Terrasson, relativement à l'évolution climatique ?

Gérald Standley - Je suis très attaché aux bonnes pratiques environnementales, pas uniquement au niveau de la vigne, je vais au-delà. Pour moi, c'est important d'utiliser une bouteille qui ne soit pas trop lourde. Pour une raison écologique tout d'abord, parce qu'effectivement, plus elle est lourde, plus on a à dépenser d'énergie pour faire fondre le verre.

Et puis pour une deuxième question, purement économique celle-là. Je préfère investir mon argent en temps de travail à la vigne et au chai, que dans une bouteille plus chère... Certaines personnes me disent que mes bouteilles ne reflètent pas la qualité de mes vins, cela m'agace profondément, mes bouteilles sont plus légères, plus transparentes, par souci écologique et économique. Revenir en arrière, je ne le pourrais pas, car ces choix ont un impact direct sur le changement climatique, par l'énergie dépensée, notamment lors du transport.

La diversité en réponse au changement climatique



SR — Quel rapport entre diversité et changement climatique ?

GS - Il y a deux ans, j'ai compté les 6 cépages blancs autorisés de Bordeaux, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Gris, Ugni Blanc, Colombar. Les 6 mélangés au hasard dans une parcelle. Je pense commencer à récolter dans un an, cela sera une nouveauté dans la gamme Oxymore. Mon idée est de m'inspirer de la diversité des cépages que j'ai connu dans le Roussillon, je garde en tête ces vignes centenaires qui n'étaient parfois même pas identifiées... J'ai fait cette complantation par épanouissement intellectuel, mais également parce que la diversité permet de contrer naturellement la résistance aux maladies. Une année de grande sécheresse, sur ces 6 cépages complantés, 5 s'en sortiront peut-être mieux, qui compenseront le dernier. Et puis j'ai également planté une sélection massale de Gros Manseng il y a deux ans. Cela s'est fait par hasard, un ami me téléphone un jour pour me dire qu'il lui restait 3000 pieds de ce cépage, je les ai achetés et plantés, tout simplement, sur 30 ares, presque sur un coup de tête. Cette expérience Gros Manseng, c'est pour me faire plaisir, tout simplement, par goût pour la diversité.

LE POINT VIGNE

Pouvez-vous définir la complantation et nous expliciter ses avantages ?

La complantation est l'action de planter différents cépages sur une même parcelle de manière volontaire et mélangée.

C'est une bonne action dans une logique de résilience climatique et agronomique : comme les précocités des cépages sont différentes, on peut espérer une stabilité de production interannuelle. D'un point de vue gustatif cela peut permettre d'atteindre une bonne complexité aromatique et un bon équilibre,

par exemple, des cépages plus acides qui contre balancent le manque d'acidité d'autres cépages. De plus, la diversité biologique permet de réduire le risque de développement uniforme des maladies, tous les cépages n'ont pas la même sensibilité aux mêmes pathogènes. Enfin, on peut noter que cette action apporte une forte valeur identitaire à un domaine et peut ensuite exprimer dans le vin une certaine typicité de lieu.

- Jade Godmuse



Je ne suis pas pour autant prêt à aller vers les canettes, ni à me passer des capsules. On peut ne pas mettre de capsule, mais les consommateurs sont-ils prêts à voir un bouchon qui a un peu de pourriture, qui est un petit peu sale ? Je travaille aussi sur les emballages, en optant pour des cartons plus légers. Il faut savoir qu'il y a tout un tralala autour du vin, autour de la commercialisation du vin, qui coûte cher énergétiquement parlant. J'essaie de rationaliser un maximum. Pour être en accord, de la vigne au marketing de mes vins, avec mes principes.

VIN DE LIEU, VIN VIVANT

Au-delà du climat, la définition d'un bon vin

SR — Et enfin, une dernière question pour clore notre entretien, qui ne parle pas de climat celle-là. Quelle est votre définition d'un bon vin ?

GS - C'est un vin qui se boit facilement, c'est tout. Pour comparer un bon vin et un mauvais vin, on prend les deux bouteilles, on les met sur une table, et à la fin du repas, on regarde laquelle est vide. Après, pour le définir, je dirais qu'un bon vin est un vin qui, une fois en bouche, à un goût de reviens-y. Ce vin ne m'alourdit pas. C'est aussi simple que ça, en fait.

Les vins qui me plaisent le moins, les vins massifs, bodybuildés type Parker des années 90 à 2000 m'alourdissent la bouche. Lorsque nous avons repris notre Château, nous avions en tête les vieux vins de Bordeaux rouges, des années 70 et 80, des vins avec de la puissance mais sans sensation de lourdeur.

Beaucoup de vins rouges, actuellement, sont légers, voire hyper légers, comme des infusions. Ce n'est pas mon style de vin non plus, j'aime la matière. Ces vins infusés, finalement, on ne fait même plus la différence entre un Cabernet Sauvignon de Bordeaux, un Pinot Noir de Bourgogne ou une Grenache du Roussillon. Il faut garder la personnalité de chaque Terroir ! Un bon vin, c'est une question d'équilibre, ne pas tendre d'un extrême à un autre, mais trouver le juste milieu.

Alix Standley — Pour moi un bon vin, c'est un vin qui pulse en bouche. Un vin qui vit. C'est le vin de Bordeaux avant les années 90. C'est ce goût là que nous souhaitons retrouver au Château Terrasson.



20 – Les Vignes Chaudes – N°01 Novembre

Les Vignes Chaudes – n°01 Novembre – 21

SOURCES

1. GIEC AR6 WG1 SPM A.3.1 : https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM_final.pdf
2. Météo-France : <https://meteofrance.com/changement-climatique/observer/changement-climatique-et-vagues-de-chaaleur>
3. Météo-France : <https://meteofrance.com/actualites-et-dossiers/actualites/fortes-chaaleurs-août-2023>
4. CLIMEDIA : <https://www.climedia.fr/secheresses-pluies-extremes-rechauffement-climatique/>
5. Météo-France : <https://meteofrance.com/changement-climatique/observer/changement-climatique-eau-et-secheresses>
6. Ministère de la transition : <https://www.adaptation-changement-climatique.gouv.fr/dossiers-thematiques/impacts/secheresse>
7. OFB : https://professionnels.ofb.fr/sites/default/files/PNG%202011/1_fiche_by_web.pdf
8. OFB : https://www.ofb.gouv.fr/sites/default/files/Fichiers/Presse/dp_imzh_2020_vf.pdf
9. ONERC : https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/documents/ONERC_Rapport_2018_Evenements_meteorologiques_extremes_et_CC_WEB.pdf
10. CNRS Info : <https://www.insu.cnrs.fr/fr/cnrsinfo/episodes-mediterraneens-comment-les-prevoir-et-les-prevenir>
11. GIEC : <https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2018/03/srl-fr-1.pdf>

Mit La Nouvelle Vague (deutsch: Die neue Welle) wurde in Paris in Halle 7.1 erneut eine dynamische neue Generation von Winzern ins Rampenlicht gerückt. Hier können meist junge, internationale Produzenten ihre ersten Jahrgänge präsentieren und mit Händlern in Kontakt treten. Mit dabei waren auch Winzer des Vereins Bordeaux Pirates, die verpflichtend biologisch wirtschaften oder in Umstellung sind. Sie wollen das Bordeaux Image reformieren: raus aus der Ecke der teuren alkoholreichen Schwergewichte, hin zu leichteren, alkohol- und preismoderaten Weinen mit moderner Aufmachung. Gérald Standley ist einer von ihnen und präsentierte auf der Messe unter anderem auch einen Orange Wine aus Sémillon mit 10,5% vol. In Deutschland sucht er noch nach einem Vertriebspartner.



Bordeaux-Pirat Gérald Standley von Château Terrasson zeigte mit seiner Linie L'Oxymore, dass Bordeaux auch anders geht.

C E U X Q U I F O N T L E V I N VIGNERON

n°58 SEPT. OCT. NOV.



L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL

BERTRAND NOEUREUIL / PIERRICK CHAPEL

Ils sont allés à bonne école, ont surfé sur La Vague d'Or d'Arnaud Donckele à Saint-Tropez : Bertrand Noeureuil, le chef, et Pierrick Chapel, le sommelier, tous deux originaires du Sud-Ouest, font leur retour aux sources.

À L'Observatoire, le restaurant étoilé du Gabriel à Bordeaux, les deux compères délivrent une ode à l'Aquitaine et au grand territoire du Sud-Ouest. Un duo en parfait accord pour une adresse riche de promesses... déjà tenues. Reportage.

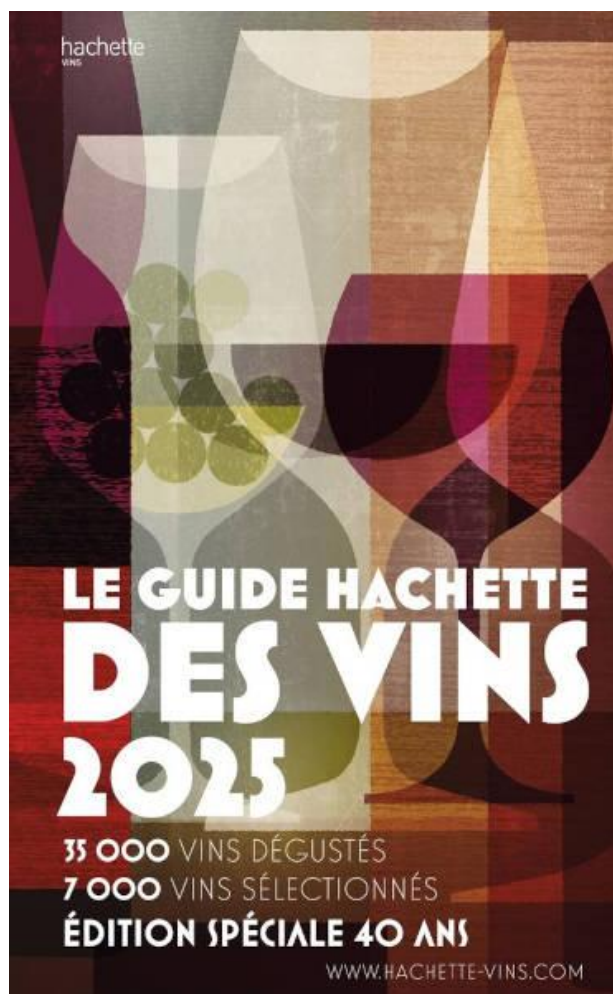
PAR ORHANNE NOUILLHAC PHOTOS OLIVIER ROUX

QUELQUES COUPS DE CŒUR DE PIERRICK CHAPEL



Vin de France L'Oxymore Orange 2020 Château Terrasson

« Une de mes découvertes bordelaises : Gérald et Alix Standley ont posé leurs valises à Castillon. Un blanc de grande complexité, de grands vins rouges mais il est plus « naturel » de s'orienter vers leur orange, qui fait écho à leurs années dans le Roussillon. »



CH. TERRASSON 2021 ★

Après avoir fait leurs armes dans le Roussillon et le Médoc, **Gérald et Alix Standley** ont repris le **Château Terrasson** en 2020. Les 9 ha de vignes sont conduits en conversion bio, avec des pratiques en biodynamie. Ils se situent sur un plateau calcaire, en prolongement du plateau de Saint Émilion et Puisseguin, et en coteaux, sur les appellations castillon et francs côtes de bordeaux. Ce bon classique castillonnais devrait faire l'unanimité. On appréciera ses beaux arômes de fruits rouges, sa trame ample et charnue, ses tanins et son boisé fondus, son équilibre d'ensemble et sa belle présence fruitée en finale. Une réussite à privilégier sur un gibier ou un magret de canard.

2026-2032

ON VA DÉGUSTER

Carnet de vigne



Vins de Comptoir - 11°

mai 2024

#72

Bordeaux	Vin de France	Château	Terrasson	Oxymore Orange	Orange	2021	10,5	**	(membre de www.vignerondpirate.com) Un 100% cépage sémillon, macéré en grappes entières pendant trois semaines puis élevé 20 mois en barriques anciennes. Un itinéraire qui lui donne aujourd'hui des atours de gentiane, un profil assez dru. Une personnalité affirmée à marier avec des viandes blanches épicées et des amis ouverts à la découverte.
----------	---------------	---------	-----------	----------------	--------	------	------	----	---

Château Terrasson : un vin d'amoureux

Publié le 21/03/2024

CHRONIQUE - Cette semaine, Philippe Maurange vous invite à déguster un verre de la gamme Oxymore du château Terrasson.



Tout démarre par une histoire d'amour et un mariage, celui d'Alix et Gérald Standley en 2015. Lui arrive du Roussillon, où il a géré durant plusieurs années le très reconnu domaine du Soula dans les Fenouillèdes. Elle arrive du Médoc, plus précisément du château Puy Castéra. Les alliances à leur doigt, ils se lancent dans un projet commun et se mettent à la recherche d'un domaine et tombent rapidement sous le charme du château Terrasson en 2020, millésime du début de cette aventure et le lancement du vignoble en culture bio et biodynamique sur les deux appellations de leurs terroirs, Castillon et Francs réparties en un plateau argilo-calcaire et des coteaux sur les éboulis calcaires du plateau.

À la vigne, tout est ici maîtrisé au niveau le plus pointu de la biodynamie : aucun produit de synthèse, utilisation de préparations à base de plantes (ortie, prêle, saule) ramassées autour des vignes du domaine. C'est l'idée d'Alix et Gérald Stanley : laisser libre cours à leur esprit artistique dans les vins. De cette libre expression est née la gamme Oxymore (figure de style consistant à allier de façon inattendue deux mots de sens contradictoire).

Retenons le blanc que ces deux vigneronns présentent « comme un assemblage monocépage » pourtant issu à 100 % de sémillon... Élevé en foudre de bois venu d'Autriche, on retrouve la patte de ce vinificateur hors pair de blancs. Fin, tendu, expressif et d'une grande pureté aromatique, on aime dans ce vin le profil ample du sémillon, mais avec une très grande fraîcheur aromatique de fruits jaunes juteux. Délicieux et plein d'élan, c'est un blanc de Bordeaux qui s'inscrit dans un style à part. Une véritable découverte !



CH. TERRASSON 2020 ★★

Après avoir fait leurs armes dans le Roussillon et le Médoc, Gérard et Alix Standley ont repris le Château Terrasson en 2020. Les 9 ha de vignes sont conduits en conversion bio, avec des pratiques en biodynamie. Ils se situent sur un plateau calcaire, en prolongement du plateau de Saint Émilion et Puisseguin, et en coteaux, sur les appellations castillon et francs côtes de bordeaux.

Le nez complexe, centré sur un fruit bien mûr relevé d'épices et de boisé bien fondu, trouve en bouche le même registre fin et nuancé. Ce vin déroule ainsi dans une totale harmonie, avec une belle richesse de matière, de la saveur et un grand équilibre, restant très discret sur son élevage, réparti entre cuves et barriques. Ce travail soigné enchante et on envisagera ce vin sur la durée. 2026-2033

Decanter

2023
Georgie Hindle

Château Terrasson 2020

90

Nicely scented on the nose. Juicy and mouthfilling with bright red fruit flavours and supple tannins. This is on the lighter scale of the wines, less concentrated and overripe, more delicate yet with nice energy and drive. A succulent, clear and appealing blend of 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc from Gérald and Alix Standley who took over the estate in 2020. Certified organic.

Drink 2022-2025 Alc 12,5%

Château Terrasson, L'oxymore Blanc de Terrasson 2021

90

A 100% Semillon wine with a clear distinct expression. Round and weighty on the tongue, with an oily viscosity, honeyed caramel and bitter grapefruit touches giving texture and depth at the same time. It fills the mouth, with persistence of flavour. Everything is in balance with a floral, wild honey element that adds nuance. An unusual style to seek out.

Drink 2022-2026 Alc 12%

Terre de Vins

mars 2023

Château Terrasson rouge 2020

Ce vin est un évident pied de nez à tous ceux qui n'imaginent pas pouvoir trouver des vins parfaitement dans l'air du temps à Bordeaux. Poétique et gracieux, voilà ce qui caractérise cette cuvée née sur le plateau calcaire et dominée largement par le merlot (80%) qui cohabite avec du cabernet sauvignon et une pointe de cabernet franc. Approche biodynamique, petits rendements, vinification délicate, élevage intelligent (1/3 en foudre de bois autrichien, 2/3 en cuves) ont donné naissance à un jus très frais, pimpant et aérien. Les fruits rouges chantent aux côtés d'une pointe de thym frais. La friandise acidulée et l'équilibre de ce vin très bien constitué donnent envie d'y revenir.



VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

2022

Château Terrasson rouge 2020

The nose is fresh, spicy and has a fine crispness. There are notes of fresh blackberry, raspberry and more lightly pepper, combined with fine touches of lily and a hint of pepper. The palate is mineral, balanced and reveals fruit, a juicy/fresh structure, good definition, gourmandize, suavity, freshness and a little pulpy/preserved fruit. On the palate this wine expresses notes of juicy/fresh blackcurrant, blackberry and more lightly violet combined with hints of juicy raspberry, bright red currant as well as hints of lily, chocolate and fine almost saline undertones. Good freshness.

Château Terrasson, nouveaux sourires à Castillon

3 OCTOBRE 2022

0 COMMENTAIRE

Alix et Gérald Standley se sont installés il y a deux ans en appellation Castillon-Côtes-de-Bordeaux, aux confins de Francs et de Puisseguin, reprenant un vignoble de 13 hectares qu'ils ont tout de suite décidé de convertir en biodynamie. Rencontre avec un couple de vigneron·s qui a de la suite dans les idées.

On ne cesse de le répéter, ça bouge et ça bouge bien du côté de Castillon-Côtes-de-Bordeaux. Cette appellation de la rive droite, située dans le prolongement de Saint-Émilion et partageant avec sa prestigieuse voisine de très beaux terroirs argilo-calcaires qui lorgnent vers la Dordogne, bénéficie d'un beau dynamisme porté par quelques domaines et vigneron·s emblématiques – dont certains se sont récemment réunis au sein d'une association baptisée « Castillon Caractères » – mais aussi entretenu par de nouveaux arrivants, à l'image de Gérald et Alix Standley. Installés sur l'appellation depuis 2020, ils s'emploient à relancer le vignoble du château Terrasson, situé au croisement avec Francs-Côtes-de-Bordeaux et Puisseguin-Saint-Émilion.



Alix et Gérald ont en commun un beau parcours dans le monde du vin, la première ayant des attaches familiales de longue date dans le Médoc (Château Puy Castéra) et le second ayant fait du vin pendant une dizaine d'années dans le Roussillon, au domaine Le Soula. Tous deux diplômés en agronomie et viticulture-œnologie, ils ont en commun un solide bagage technique et un fort engagement environnemental, auquel s'ajoute un désir profond de faire du vin « à leur façon », ou du moins comme ils l'aiment. C'est ainsi que, lorsque s'est présenté le moment de chercher un vignoble où ils seraient seuls maîtres à bord, la région bordelaise s'est assez naturellement imposée à eux, tant elle offre, à contre-courant des préjugés, de nombreuses possibilités pour les vigneron·s « qui veulent faire entendre une voix différente ».

Biodynamie, qvevris et vin orange

Le coup de cœur s'est trouvé du côté de Castillon, alors qu'une page se tournait au château Terrasson : un fermage se terminait et le propriétaire vendait. « La vigne n'avait pas été très bien entretenue mais le terroir nous a tout de suite plu », expliquent Alix et Gérald. « 13 hectares situés essentiellement sur le plateau argilo-calcaire, avec un peu de coteaux exposés Nord. Nous en avons arraché environ le tiers, pour faire de la complantation de cépages blancs ; et nous avons pris un hectare de sémillon en fermage, à nos voisins du château Puygueraud. Nous avons donc aujourd'hui 9 hectares en production ». L'encépagement rouge est actuellement de 80% merlot, 15% cabernet sauvignon et 5% cabernet franc, avec une proportion de cabernet franc destinée à augmenter dans les prochaines années.

Immédiatement après avoir repris le vignoble en main, Alix et Gérald ont entamé une conversion en bio et biodynamie, pour aider la vigne à retrouver son équilibre après quelques années de négligence : « les vignes sont d'un bon âge mais elles n'étaient pas bien entretenues, il a fallu tout remettre d'aplomb, apporter beaucoup d'amendements organiques, ne pas lésiner sur les traitements biodynamiques à base d'ortie », souligne Gérald. Très attachés à l'utilisation de levures indigènes, à des vinifications longues et peu interventionnistes ayant recours à peu de soufre, les nouveaux vigneron·s du château Terrasson aiment aussi varier les possibilités, alternant entre cuves inox, cuves béton, amphores, barriques, foudres et, depuis peu, qvevris (grands contenants en terre cuite enterrés) provenant de Géorgie. La gamme actuelle se compose d'un rouge « classique » en appellation Castillon-Côtes-Bordeaux et de trois vins plus audacieux placés sous la bannière « L'Oxymore » : un blanc sec 100% sémillon, un blanc de macération (ou « vin orange », lui aussi 100% sémillon), et un rouge vinifié en grappes entières. Sur le premier millésime, 2020, on apprécie d'emblée le fruité franc du castillon rouge (20), la finesse et la pureté florale du blanc (22) et l'équilibre aromatique, sensuel et savoureux, du blanc de macération (25). À noter que tous ces vins tournent à 12° ou 12,5° d'alcool, ce qui est suffisamment rare aujourd'hui pour être souligné. Château Terrasson, on n'a pas fini d'en parler.

Mathieu Doumenge

Decanter

2022

Château Terrasson, L'oxymore Blanc de Terrasson 2021 90

A 100% Semillon wine with a clear distinct expression. Round and weighty on the tongue, with an oily viscosity, honeyed caramel and bitter grapefruit touches giving texture and depth at the same time. It fills the mouth, with persistence of flavour. Everything is in balance with a floral, wild honey element that adds nuance. An unusual style to seek out. **Drink** 2022-2026 **Alc** 12%

Château Terrasson 2020 90

Nicely scented on the nose. Juicy and mouthfilling with bright red fruit flavours and supple tannins. This is on the lighter scale of the wines, less concentrated and overripe, - more delicate yet with nice energy and drive. A succulent, clear and appealing blend of 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc from Géraud and Alix Standley who took over the estate in 2020. Certified organic. **Drink** 2022-2025 **Alc** 12.5%



XIX^{ème} édition - 2014

Château Terrasson

Originaire du Massif central, la famille des propriétaires actuels s'est installée à Monbadon au XVIII^e siècle. Comme l'atteste la huitième édition du « Féret », monsieur Clermontet produisait en 1908 vingt tonneaux de vin rouge déjà mentionné comme étant à l'égal de ceux de Puisseguin. Son petit-fils Jean Boutin prit en main très jeune la propriété, et passionné par ce cru chercha à en développer les qualités.

Dans les années 1950 Jean Boutin, sollicité par le négoce, préféra choisir lui-même son distributeur et se rendit à Libourne pour rencontrer Jean-Pierre Moueix. Ce dernier, année après année, lui renouvela sa confiance, puis l'incita à commercialiser lui-même ses vins en bouteilles. Ce qu'il fit avec brio, aidé par la qualité des vins élaborés Jean Boutin conquiert et fidélise une clientèle particulière en France, mais aussi à l'étranger.

Il faut souligner que le château Terrasson se situe sur le plateau qui s'étend de Monbadon vers Saint-Philippe-d'Aiguilhe et possède un terroir réputé pour la qualité des vins qui y sont récoltés. Bien exposé et complanté sur une mince couche de terre argilo-calcaire à fond rocheux, ce vignoble est principalement composé de cépages ayant eu la chance d'être épargnés en 1956, lors des terribles gelées qui dévastèrent la majeure partie des crus girondins. Ces vins bien charpentés, riches en arômes et dotés d'une belle couleur, s'affinent et révèlent leurs qualités tout au long du vieillissement.

En 1983, Jean Boutin a confié l'exploitation du château Terrasson à Christophe Lavau. Jacqueline Boutin-Mialon a pris sa succession et comme son père, reste attentive à tout ce qui concerne l'évolution de ce terroir.



XVIII^{ème} édition - 2007

Château Terrasson

Le plateau qui s'étend de Monbadon vers Saint-Philippe-d'Aiguilhe forme un territoire réputé pour la qualité des vins qui y sont récoltés. C'est au lieu-dit Terrasson, à Monbadon, sur ce fameux plateau, que se situe le château Terrasson. Propriété familiale, ce domaine possède un vignoble de 14 hectares.

Bien exposé et complanté sur une mince couche de terre argilo-calcaire à fond rocheux, ce vignoble est principalement composé de vieux cépages, ayant eu la chance d'être épargnés en 1956, lors des terribles gelées qui dévastèrent la majeure partie des crus girondins.

Maintenant vivaces les méthodes traditionnelles transmises par ses ancêtres, et grâce à l'ensemble de ces différents éléments, M. Jean Boutin obtient des vins généreux, bien charpentés, ayant du corps et du tanin. Comme pour tout bon vin, le vieillissement en bouteilles affine et harmonise leurs qualités.

La totalité des récoltes du château Terrasson est commercialisée directement en bouteilles, auprès d'une clientèle particulière, spécialement en France, mais aussi à l'étranger.