

La Brède

■ LA BRÈDE

CHÂTEAU MÉRIC. Un Graves bio depuis 1964

La famille Barron (Château Méric et Chanteloiseau) accueille le public sur ses terres à La Brède, samedi 19 et dimanche 20 octobre, pour les portes ouvertes dans les Graves.



À gauche, Benjamin et Aurélie Barron, 8^e génération, François et Sylvie (à droite) dans leur vignoble bio.

L'hospitalité, l'accueil, le partage sont des valeurs portées très haut depuis toujours par la famille Barron à La Brède.

Le bio a toujours fait partie de leur vie. Pierre, le père de François Barron, a toujours été proche de la nature et convaincu de ses bienfaits. Il a créé après la guerre (il a été déporté) un parcours sportif au sein du domaine et au grand air (le centre hébertiste). « Il faut être fort pour être utile », disait-il. Il avait souffert lors de sa captivité de fatigue et de dénutrition. Il avait alors pris conscience de l'importance d'être en bonne santé en mangeant sainement et en pratiquant une activité physique régulièrement. Cet adage était son quotidien. C'est ainsi qu'avec deux autres personnes (lui dans les Graves, une seconde dans l'Entre-Deux-Mers et une troisième à Bordeaux) ayant les mêmes convictions que lui, ils créèrent le mouvement Nature et Progrès en 1964. C'est une

association de production biologique contrôlée Culture et Vinification (incluant la partie vinification dans son cahier des charges).

« Depuis 55 ans, on a tenu bon »

« On est toujours contrôlé tous les ans sur ces deux postes de travail culture et vinification. Depuis 55 ans, et malgré les critiques, on a tenu bon. On savait que l'on était dans le vrai avec le bio. Aujourd'hui, on est très heureux d'en être là. On travaille en totale confiance et transparence », explique Sylvie, l'épouse de François.

Après Pierre et son épouse, Sylvie et François, il y a mainte-

nant Benjamin (fils de François et Sylvie) et Aurélie son épouse qui constituent la nouvelle génération.

La huitième génération

Ils ont trois enfants et ont suivi cette réflexion et ce mouvement. Cette 8^e génération a de grands projets pour le domaine. « On continue et on développe ce qui existe déjà et l'on voudrait créer un dépôt-cave, je suis en lien avec une AMAP on pourrait proposer des échanges de produits de producteurs bio et locaux en boutique, toujours dans cette idée d'échange et de service ainsi que le développement de la partie œnotourisme », explique Aurélie Barron.

Les tables sont grandes chez la famille Barron car on aime recevoir dans cette grande maison. Le domaine est ouvert sur d'autres activités : un accueil à la nuit pour les camping-caristes,

plusieurs emplacements sont mis à leur disposition (réseau France Passion), mais aussi la location de salles pour des mariages (Eugénie, la sœur de Benjamin, est wedding planner), des séminaires d'entreprises, des soirées privées ou à thème.

Et également un gîte (La demeure de Méric) qui accueille de 2 à 10 personnes, en plein cœur du vignoble bio.

Pommes et raisins bio à cueillir

Autre activité : la cueillette de pommes et de raisins bio par les particuliers. « Les gens viennent avec les enfants et se promènent librement dans le verger. Ils y cueillent des pommes (les 35 variétés de pommiers et autant de saveurs, plantés en 1977). Ce sont des pommes et des raisins (muscat bio) vendus sur place à 1€ et 3 € le kilo. On accueille le public en prenant toujours du temps pour leur expliquer notre culture. Ici on est connecté avec la nature, on reçoit beaucoup d'enfants, écoles, centres spécialisés, crèches, etc. », explique Sylvie. Château Méric et Chanteloiseau, c'est une gamme de vins rouges, blancs et un rosé avec deux cuvées spéciales Le Benjamin de Méric (rosé) et La Cuvée Eugénie (rouge), une sélection réalisée sur parcelle et élevée en barriques. L'année 2019 s'annonce déjà comme une année exceptionnelle dans les Graves.

Sabine Larché

■ Contact : Château Méric, 18, avenue Georges Hébert à La Brède. Tél. : 05.56.78.45.05. Site : chateauxmericchanteloiseau.fr