



ACTUALITÉS

CHÂTEAU BAUDARE - LABASTIDE SAINT-PIERRE
CAMPSAS - **DAVID VIGOUROUX**

« Bien comprendre son terroir est fondamental pour un vigneron »



Depuis 1882, la famille Vigouroux travaille et cultive la vigne sur sa propriété de Labastide Saint-Pierre et Campsas. David Vigouroux exploite les 65 hectares de vignes sur les 120 que compte la propriété et produit 400 000 bouteilles par an d'AOC Fronton, un terroir qui s'étend sur 2 000 hectares, dont 1 000 situés en Tarn-et-Garonne. Élu meilleur vigneron frontonnais pendant plusieurs années consécutives, il a reçu cette année une double médaille d'or et une médaille d'argent au concours général agricole de Paris. Expert dans l'art de l'assemblage des vieux cépages comme la Négrette, Château Baudare marie les cépages au travers de quatorze cuvées différentes : blancs secs et liquoreux, rouges ou rosés.

Une exploitation agricole de 120 hectares

« Nous exploitons 65 hectares de vignes et autant de cultures et jachères pour favoriser la biodiversité. J'ai voulu diversifier les terroirs du vignoble afin de mieux gérer les risques liés aux aléas climatiques et

obtenir une qualité de raisin optimale. Car chaque terroir apporte un goût différent au raisin. Château Baudare s'est agrandi avec l'acquisition du Domaine de Callory en 2009 puis du Domaine du Penchou, au nord de Campsas, un terroir de silex situé sur un ancien site préhistorique. Les terroirs à silex ont la capacité d'emmagasiner puis de réfléchir la chaleur et surtout de transmettre au vin son bouquet si particulier. La vigne nous fait comprendre ce qu'est la véritable saveur de la terre et le vigneron doit en extraire le meilleur. Bien comprendre son terroir est fondamental pour un vigneron. »

Trois médailles en 2016

« Une médaille d'or, c'est déjà exceptionnel donc trois médailles d'un coup, cela n'arrive qu'une fois dans la vie ! Le millésime 2014 avait vraiment été exceptionnel. Ces récompenses nous font beaucoup de bien et nous encouragent à aller toujours plus loin dans la recherche de la qualité. Cinq salariés travaillent à temps plein aujourd'hui sur la propriété et

perpétuent un réel savoir-faire traditionnel en utilisant de petites cuves pour vinifier, ce qui permet de créer des assemblages variés et des petites cuvées, telles que le pur négrette ou le muscat qui sont vendus exclusivement à la cave. »

25 % de vente à l'export

« En 20 ans, la clientèle a beaucoup changé. On a donc dû s'adapter aux évolutions de consommation et aux marchés. Les rendements ont baissé et la qualité des vins a augmenté. On crée de nouvelles cuvées (une tous les deux ans), pour se renouveler et susciter la curiosité chez nos clients. Nous réalisons 25 à 30 % de vente vers l'Angleterre, l'Allemagne, la Belgique et le Canada notamment. Nous avons une politique commerciale très structurée et une organisation performante rendue possible grâce aux investissements réalisés pour viser une qualité maximale du raisin. Car c'est de la qualité parfaite du raisin que va naître un bon vin. Le vignoble du frontonnais jouit de nombreux privilèges : situation géographique, richesse et diversité des sols et de l'en-cépagement, climat et ensoleillement très favorables »

De lourds investissements en 20 ans

« Depuis une vingtaine d'années, nous investissons régulièrement pour moderniser et optimiser. En 2003, nous avons refait à neuf le chai ; en 2013, nous avons construit un deuxième chai avec un système de filtration du vin ultra moderne, respectueux du vin et très naturel. Nous avons investi dans une chaîne d'embouteillage d'une capacité de 25 000 bouteilles/jour. Tous ces investissements nous permettent d'avoir une organisation optimisée pour être le plus possible dans les vignes. »

