



## ŒNOTOURISME

Le bâtiment viticole du Château de La Brède sera ouvert en juin 2013, en attendant le Château de La Brède est à découvrir, par exemple **le samedi 15 septembre 2012 : « Montesquieu et Nous »** dans le cadre des journées du Patrimoine, organisé avec la ville de La Brède.

15h : causeries autour de «Montesquieu Voyageur» avec intermèdes musicaux.

17h30 : remise du 51ème prix littéraire

19h30 : apéritif de clôture avec illumination du Château.

© AGENCE FLEURIE SEPTEMBRE 2012  
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM  
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

► Contact :

[www.labrede-montesquieu.fr](http://www.labrede-montesquieu.fr)

Vins de Dominique Haverlan [www.smart-bordeaux.fr/12450-vieux\\_chateau\\_\\_gaubert](http://www.smart-bordeaux.fr/12450-vieux_chateau__gaubert)

Plus de photos :

[www.spirit-photo.fr/recherche.php?fonds=photo&q=haverlan](http://www.spirit-photo.fr/recherche.php?fonds=photo&q=haverlan)

# PORTRAITS D'ACTEURS



► Dominique Haverlan  
Originaire des Flandres la famille  
Haverlan est présente dans les  
Graves depuis les années 30.

# DOMINIQUE HAVERLAN

“C'est tronçonneuse à la **main**  
qu'il **pénètre** chez lui tant la **nature** a  
**repris** le **dessus**, sur des **terres** qui n'ont  
pas **vu** de **vignes** depuis **1945**.”

Né en 1959, Dominique Haverlan est marié et père de trois enfants, il obtient son Brevet de Technicien en Viticulture et Oenologie en 1978. Il travaille d'abord en fermage (notamment au Château Grand Bourdieu organisant la replantation totale du vignoble) avant d'acquérir en 1988 le Vieux Château Gaubert



# CHÂTEAU DE LA BRÈDE



“Le **Vin Blanc** du Château  
de **La Brède** millésime  
**2011** est déjà disponible,  
en vente sur place. Le **vin**  
**rouge** sera à **découvrir**  
à partir de **mai 2013**.”

en ruine et ses vignes. C'est tronçonneuse à la main qu'il pénètre chez lui tant la nature a repris le dessus, sur des terres qui n'ont pas vu de vignes depuis 1945. En quelques années il reprendra tout : les vignes sont replantées, les bâtiments mis à jour. Depuis 1996, deux maçons sont employés à plein temps au sein de l'exploitation et œuvrent au quotidien afin de restaurer l'endroit. Le projet est 100% auto subventionné. Les murs du clos, entièrement refaits et consolidés, constitueront un parc. Une rotonde devrait aussi voir le jour. Le nouveau cuvier accueille 16 cuves inox de 200 hl en surface et 8 cuves de 170 hl en sous sol. Le chai à barrique a été entièrement repensé et redessiné par Dominique. Une salle de réception de 150 m<sup>2</sup> installée entre le chai et le cuvier pourra bientôt accueillir environ 120 personnes pour des réceptions. Une boutique va aussi voir le jour. Notons aussi dans les activités de Dominique en 2004 la création d'un vignoble en fermage en Pessac Léognan, le Château Pontet Caillou contigu au Domaine de Chevalier. Et en 2010 la reprise du Château Haut Pommarède afin de rénover le vignoble délaissé.

Connaissant le parcours professionnel de Dominique on comprend que l'envie de faire revivre la viticulture au Château de La Brède lui soit naturellement venue.

C'est dans ce château que naquit, le 18 janvier 1689, Charles Louis de Secondat, baron de La Brède et de Montesquieu, plus connu sous le nom de Montesquieu. Très attaché au château familial de La Brède, Montesquieu y séjourne régulièrement. La comtesse Jacqueline de Chabannes, descendante de Denise, la plus jeune fille de Montesquieu, réside au château de La Brède jusqu'à son décès en 2004.

Sans descendant, elle a souhaité que le domaine reste ouvert au public et a pour cela créé la Fondation Jacqueline de Chabannes, destinée à préserver et faire découvrir ce patrimoine. A cette même période, Bruno Géraud, propriétaire du Château Méjean, fut l'initiateur de la remise en valeur de l'activité viticole du Château de La Brède et replanta en 2008. C'est en 2011 que Bruno Géraud a confié la suite du projet à Dominique Haverlan.

Le Vin Blanc du Château de La Brède millésime 2011 est déjà disponible, en vente sur place. Le vin rouge sera à découvrir à partir de mai 2013.

