



UN CHÂTEAU QUI BOUGE ET INNOVE

Depuis 2012, Thomas le Grix de la Salle développe une bière de malt bio, fermentée avec des jus de Sauvignon Blanc du Grand Verduc et brassée localement. Une bière de fruit comme en Belgique, un hasard qui n'en est pas un puisque Thomas est 25% Belge. Il s'agit donc d'un produit métissé Bordeaux / Bruxelles et dans les bars à vins, à l'export, cette « Bière des vendanges » fait parler du vin de Bordeaux, qui l'eut cru !

Le domaine lance aussi actuellement sur les marchés anglosaxons « Crosswinds » : une gamme de vin de cépages regroupant 10 vins différents sous un packaging similaire, sobre au dessin humoristique, lancée en commun avec le Château Ventenac, un important producteur en AOC Cabardes et Vin de Pays d'Oc. Il s'agit d'une approche novatrice visant à tester de nouvelles approches pour les nouveaux consommateurs.

Ce vieux Château géré par une même famille depuis plusieurs siècles sait donc être un précurseur, et ce n'est pas fini !!!... Rassurez-vous d'autres projets sont en gestation !

© AGENCE FLEURIE JANVIER 2015
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

PORTRAITS D'ACTEURS



► Thomas le Grix de la Salle

Agé de 36 ans, marié, père de 3 enfants, Thomas le Grix de la Salle est diplômé Ingénieur en Agriculture à l'école toulousaine de Purpan, comme beaucoup dans la profession d'ailleurs !

► Contact :
Château Le Grand Verduc

www.chateaugrandverduc.com

THOMAS LE GRIX DE LA SALLE

"Thomas revient en **2003** à la propriété **familiale** et développe en parallèle une activité de **conseil**."



CHÂTEAU LE GRAND VERDUS



"Culminant à **120 m** c'est l'un des points les **plus** hauts de **toute** la Gironde."



Après son diplôme, il a parcouru la Nouvelle Zélande pendant presque 2 ans, y étudiant notamment la vinification du Sauvignon Blanc.

Thomas le Grix de la Salle revient en 2003 à la propriété familiale et développe en parallèle une activité de conseil.

Avec Patrick Valette tout d'abord dans le libournais et le Ribera del Duero jusqu'en 2008, puis seul en se spécialisant sur Fronsac, Pomerol Saint-Emilion. Un travail sur mesure, adapté aux exigences et possibilités de chacun, qui enrichit sa connaissance des terroirs et son approche de la vinification.

Au Château Grand Verdus aujourd'hui, Thomas le Grix de la Salle est responsable du Commercial et du marketing et d'une grande partie de la vinification. Il travaille avec son père, Antoine, toujours « hyper-actif », en charge plus particulièrement du vignoble et de la gestion.

C'est l'un des plus anciens de la région et il est mis en valeur par son parc de 160 ha. Il est à l'origine une gentilhommière fortifiée édifiée sur les ruines d'un Château Fort. Il est aujourd'hui classé Patrimoine remarquable du 16^{ème} Siècle. Culminant à 120 m c'est l'un des points les plus hauts de toute la Gironde.

Début 19^{ème}, Claude Deschamps, architecte des Ponts de Pierre de Bordeaux et de Libourne sous Napoléon Bonaparte, en fait l'acquisition. Son fils épousa Clothilde Le Grix de la Salle qui laissa le domaine à son frère Charles, Philippe Le Grix de la Salle, premier vigneron de la famille, commence son activité juste après la seconde guerre mondiale. Les vendanges se succèdent malgré les périodes de « vaches maigres »...

En 1973, Philippe quitte la coopérative de Créon en pleine crise du négoce pour vinifier à la propriété et enfin voler de ses propres ailes. C'est la naissance du Grand Verdus comme château viticole, avec sa bouteille, et Emile Peynaud puis Pascal Ribéreau-Gayon comme amis et conseillers... En 1975, il est rejoint par son fils Antoine, 24 ans de retour d'un stage passionnant en Californie, chez Robert Mondavi. Ensemble pendant 20 ans, ils feront de ce Château un précurseur à l'export. De 1975 à 1996 : le domaine s'agrandit, passant de 40 à 90, pour atteindre 115 ha aujourd'hui, l'une des plus importantes productions privées en AOC Bordeaux supérieur.

Le vignoble aux pentes marquées, représente une mosaïque de terroir très complémentaires avec une très forte dominance d'argile, des calcaires affleurants et un micro climat spécifique (flore méridionale). Ce vignoble fait progressivement l'objet d'études pédologiques visant à optimiser les combinaisons cépage/terroir. Les vignes sont désormais replantées à une densité de 4500/5000 pieds/ha.

L'année 2005 marque la renaissance du vin blanc au Grand Verdus, abandonné depuis 1972, avec une approche novatrice du Sauvignon (cf l'expérience de Thomas à l'International). Aujourd'hui ce vin blanc se développe rapidement, il est distribué dans plus de 35 pays.

