



Portraits d'Acteurs

CHRISTOPHE LANDRY



CHRISTOPHE LANDRY

Christophe Landry est né en 1969 à Bordeaux, marié, il est père de 3 garçons : Clot, Paul et Naet nés le 3 mai 2012....

Le parcours de Christophe Landry est atypique. Il a commencé sa carrière dans les années 80 comme ouvrier agricole au sein de l'agriculture intensive européenne, après une formation en « élevage, céréales et sylviculture ».

Il se rend compte rapidement que ce n'est pas sa voie et choisi de rejoindre l'aventure viticole familiale au Château des Graviers. Pour cela il suit une formation pour adulte (CFPPA) à la viticulture, formation qu'il doit financer en travaillant dans la mécanique automobile.

Il rejoint donc ensuite son père à la propriété familiale en 1995, en tant que responsable de Chai. Jean-Paul Landry lui gardant la main dans un premier temps sur la vigne. Si Jean Paul lui confia progressivement les clefs de l'exploitation, il continue à participer aux temps fort de la propriété.

L'aventure familiale du Château des Graviers commence dans les années 30 lorsque l'arrière grand père, Marcel Dufourg, salarié agricole du Château Cantenac Brown parvient progressivement à acheter quelques parcelles prometteuses, qu'il pourra progressivement planter et exploiter.

LE CHÂTEAU DES GRAVIERS



“Le travail à la **vigne**
est mené avec un très
large recours à la
biodynamie ”

Aujourd'hui le Château des Gravieres compte 13 hectares de Vignes en AOC Margaux. Le vignoble entouré de Grands Crus est doté d'un magnifique terroir, des croupes de graves pyrénéennes du quaternaire.

Le Château utilise l'ensemble des cépages autorisés dans l'appellation : Cabernet Sauvignon 61 %, Merlot 26 %, Cabernet Franc (5%), Petit Verdot (3%), Malbec (3%), Carménère (2%).

Ce sont des études géo-pédologiques qui ont guidées l'ajout de 3 cépages pour augmenter encore la complexité aromatique du vin. Le travail à la vigne est mené avec un très large recours à la biodynamie, même si la certification n'a pas encore été obtenue. Les 40 à 50 000 bouteilles produites sont exportées en majorité en Belgique où les connaisseurs l'apprécient.

UNE MÉTÉOROLOGIE IDÉALE POUR LE MILLÉSIME 2015



“Notes **florales**,
concentration, **finesse** et
soyeux sont les termes qui se
dégagent des **cuves** cette
année.”

Les chaleurs du printemps ont favorisé l'éclosion des bourgeons puis leur développement végétatif régulier jusqu'à la floraison qui, par ce temps sec et chaud, fut rapide. Autres effets bénéfiques : une véraison homogène, une faible pression sur le vignoble qui, avec peu de traitement, est en parfait état sanitaire.

Les effets des préparations biodynamiques sur le

développement racinaire, la fertilité réduite et nos sols graveleux profonds ont permis à la vigne de puiser l'eau et les éléments nutritifs nécessaires à son développement harmonieux pour atteindre d'une maturité précoce et exceptionnelle qui nous a amené à vendanger les premières parcelles de merlots le 11 septembre et les autres ainsi que celles des malbecs le 14 septembre avant l'arrivée des pluies. Nous avons pu ainsi garder la concentration offerte par des semaines de beau temps.

Notes florales, concentration, finesse et soyeux sont les termes qui se dégagent des cuves cette année.

Bref que du bonheur !

Contact



Christophe Landry _____

chateau.des.graviers@orange.fr _____

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