



Portraits d'Acteurs

ADRIEN DAVID BEAULIEU



ADRIEN DAVID BEAULIEU

Notre famille est liée au Château Coutet depuis plus de 400 ans, la propriété s'est en effet transmise familialement depuis Thomas d'AUGEREAU, maire de Libourne en 1601, premier propriétaire identifié de Coutet.

Je suis né en 1986, j'ai passé 5 années à la faculté de Bordeaux et obtenu une licence de géologie du quaternaire. Pour financer mes études, je travaillais à la propriété, surtout dans la partie technique. J'ai ensuite intégré une formation d'ingénieur agronome en formation continue, me spécialisant dans la gestion d'exploitation agricole. Cela fait aujourd'hui 4 ans que je travaille à temps plein à Coutet aux côtés de mon oncle qui en est le gérant, je m'occupe principalement de la commercialisation.

Le développement de l'oenotourisme à Coutet était la première partie de mon mémoire de fin d'étude à BSA (école d'agronomie). Le projet de mise en avant et de production de la cuvée émeri en était la seconde.

CHÂTEAU COUTET



NOUS avons en effet **toujours**
cultivé de façon « **bio** ».



La propriété s'étend sur 16 hectares d'un seul tenant, dont 12 de vignes, à moins d'un kilomètre à l'ouest de la cité de Saint Emilion, à la pointe ouest du plateau calcaire de Mazerat. La répartition des cépages sur la propriété est : 60% merlot, 30% de cabernet franc, 3% de cabernet sauvignon, 7% de malbec.

Au début du XX^{ème} siècle, le vin du Château Coutet était présent sur toutes les grandes tables du monde, du tsar Nicolas II au Grand Khédivé d'Égypte. La propriété a été reconnue Grand Cru Classé lors du premier classement de 1954, jusqu'en 1986.

Ce Château est l'une des rares propriétés viticoles girondine vierge de toute utilisation de pesticides de synthèse ou de désherbants. Nous avons en effet toujours cultivé de façon « bio ». Après avoir été perçus comme des arriérés, nous sommes aujourd'hui considérés comme des précurseurs alors qu'en réalité nous avons peu changé...

Cette spécificité donne à notre propriété une biodiversité faunistique et florale exceptionnelle.

Nous travaillons aujourd'hui nos sols de trois façons : robot tondeuse solaire (vitirover), tracteur mécanique et cheval de trait.

LA CUVÉE EMERI DU CHÂTEAU COUTET



© AGENCE FLEURIE OCTOBRE 2016
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

Après 4 ans de travail sur ce projet nous lançons aujourd'hui une **cuvee** spéciale à l'image de la **bouteille**...



Tout part d'une bouteille pleine découverte par mon oncle dans la terre battue de la cave familiale, bouchée avec un bouchon en verre (Emeri) et datée de 1750. Après 4 ans de travail sur ce projet nous lançons aujourd'hui une **cuvee** spéciale à l'image de la bouteille : **bouteilles soufflées et moulées à la dimension exacte de l'ancienne, bouchon en verre moulé.**

Pour aller au bout de l'idée nous essayons d'approcher aussi le vin produit à l'époque.

Nos sols sont les mêmes, le cépage aussi probablement (merlot à queue rouge) et nous travaillons cette cuvee dans l'esprit de l'époque : travail des sols au cheval, vinification dans un foudre en bois. Une cuvee qui s'annonce donc sans équivalent et qui ne sera produite qu'à 200 exemplaires pour son premier millésime : le 2014.

Contact



Adrien David Beaulieu _____
www.chateau-coutet.com _____