

Propriété

Saint-Christoly se décline au féminin

Un mariage subtil de terroir, de traditions, de technique et de continuité, une touche très nette de féminité, c'est le portrait du château Saint-Christoly.

Il y a Sandrine, la brune, parfaitement bilingue, titulaire d'un Deug de Lettres modernes, douée en commercial et en administration ; la plus cérébrale. Et puis Cathy, la blonde, bac pro « viticulture œnologie » en poche, formation sur le tas dans de grandes propriétés ; la plus fonceuse, aussi à l'aise sur les tracteurs, la machine à vendanger que dans le cuvier.

Ces deux femmes, souriantes et solides, mères de famille, sont les moteurs du château Saint-Christoly, cru bourgeois depuis 1932 (déclassé en juin 2003). Elles en sont fières malgré la lourde charge du travail journalier qui pèse sur leurs épaules. Avec raison. Elles sont la cinquième

génération qui gère cette propriété particulièrement bien tenue, produisant un vin sublimé par l'amour qui accompagne sa production, du pied de vigne à la bouteille.

C'est le père de Paul Héraud, le maire actuel de la commune, qui a commencé cette aventure avec 4 hectares, en 1890. Aujourd'hui, la propriété compte 28 hectares de vignoble à l'enherbement contrôlé, effeuillé, à l'état sanitaire maintenu par traitements raisonnés. La vendange, mécanique, passe par une table de tri moderne, avant d'arriver dans les cuves de fermentation. Depuis 2002, pendant la vinification, le château pratique le déstage.

Un nouveau chai à barriques

La presse horizontale vient d'être changée par une verticale douce, qui n'écrase pas la rafle et évite ainsi les goûts herbacés. Le stockage des bouteilles reste classique ; le vin ne



Cathy la blonde et Sandrine la brune dans leur chai (photo JM)

part jamais au vrac, sa mise en bouteille est toujours faite et contrôlée au château. En moyenne, 150.000 bouteilles vont vers le négoce, 20.000 sont destinées à la vente directe, pour les nombreux clients fidèles et depuis longtemps coquis. Le titre de gloire de Sandrine et Cathy c'est, à coup sûr, leur nouveau chai à barriques. Construit méticuleusement avec des briques hypothermiques, portes et plafond en

matériaux de même qualité, pour que le vin vieillisse dans les meilleures conditions possibles, sans à-coup. Ce chai, qui a coûté une petite fortune, contient pour le moment 200 barriques, dont 50 % sont neuves. Il y en aura 400 en novembre, la décoration suivra. C'est dire les immenses efforts financiers consentis en 4 ans par ces jeunes femmes, épaulées par toute la famille, totalement tendus vers

la meilleure qualité.

L'entreprise est familiale, chaque membre participe selon ses capacités et ses compétences. Leur travail est complété par celui de trois salariés. Dans cet ensemble très cohérent, on connaît le vin, on sait le déguster et le reconnaître. Etienne Gaylord, mari de Sandrine, a gagné le concours de dégustation à la fête des sarments de Saint-Yzans. Il n'y a pas de fausse note, la devise pourrait être : alliance des connaissances pratiques et de la sagesse des anciens, avec les procédés de la technique les plus modernes.

Pour la petite histoire, Sandrine, qui a une redoutable énergie à dépenser et beaucoup de suite dans les idées, est également membre très actif du conseil d'administration de la nouvelle Union de viticulteurs médocains (qui regroupe les crus bourgeois déclassés ou non admis en juin 2003).

Serge TRAVERSE