



# Rapport d'excellence durable

*des Grands Crus Classés en 1855  
Médoc & Sauternes*

2022









**Nous visons  
la préservation  
et la régénération  
de la biodiversité,  
des paysages,  
le respect  
des usages**



# Mot du président



Un terroir unique au monde et des hommes avisés qui le composent, moteurs de la recherche et du progrès vitivinicole, telles sont les raisons de la permanence historique de l'excellence des Grands Crus Classés en 1855 dans l'univers des vins. Partant de ce postulat, la Charte Ethique d'Excellence Durable et le Rapport d'Excellence Durable qui en découle ont été réalisés.

« Au travers de cette Charte Ethique d'Excellence Durable, nous visons la préservation et la régénération de la biodiversité, des paysages, le respect des usages, le souci de la communauté de femmes et d'hommes qui sont la sève de notre vignoble, bref de tout ce qui a pour finalité d'assurer l'avenir du vignoble et la satisfaction de nos consommateurs ».

---

*Extrait du discours de Philippe Castéja, Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, Médoc&Sauternes, prononcé en ouverture de Vinexpo Bordeaux, au Château d'Yquem, le lundi 13 mai 2019. Dîner des Grands Crus Classés en 1855 Médoc&Sauternes, en l'honneur de la presse internationale.*

« La publication de la Charte est souhaitée par l'ensemble des crus classés qui ont toujours été à l'avant-garde au niveau des techniques et de la recherche. Ce sont de merveilleux laboratoires pour le futur, avec un objectif de qualité des vins, ce que nous entendons réaffirmer avec cette charte ».

---

*Extrait de l'Entretien accordé par Philippe Castéja au quotidien Sud-Ouest le 21 septembre 2019.*

Cette charte est accompagnée par un rapport d'excellence durable qui met en lumière les actions menées par ses adhérents.

Ces dernières seront regroupées autour des trois axes de la Charte, qui soulignent les engagements concrets des châteaux dans des démarches innovantes, qualitatives, respectueuses de l'environnement, de la société et de toutes les interactions qui existent entre le terroir et les hommes.



# Sommaire



# Préambule introductif

## La valorisation d'un terroir d'exception.....25

- A. L'EXCELLENCE DE LA PRODUCTION, AU SERVICE DES CONSOMMATEURS, AU MOYEN D'UNE VITICULTURE ET D'UNE VINIFICATION DE PRÉCISION.....28
- B. LE RESPECT ET LA VALORISATION DU TERROIR PAR L'UTILISATION DE PRATIQUES ADAPTÉES, RESPECTUEUSES DES CAHIERS DES CHARGES D'APPELLATION ..... 30
- C. LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES, PAR UNE INTERACTION HUMAINE CONTINUE ET HARMONIEUSE AVEC L'ENVIRONNEMENT .....32
- D. LA VALORISATION DE LA PRODUCTION, EN COLLABORATION AVEC LEURS PARTENAIRES, DANS LE RESPECT DES USAGES ET DE LA LOYAUTÉ COMMERCIALE .....35
- E. LA PROTECTION DE LA PRODUCTION PAR LA LUTTE CONTRE LA TROMPERIE DES CONSOMMATEURS ..... 40

## La protection d'un patrimoine unique et universel .....45

- A. LA PRÉSERVATION ET L'ENRICHISSEMENT D'UN PATRIMOINE FONCIER, VÉGÉTAL, ARCHITECTURAL ET PAYSAGER ..... 47
- B. LA PRÉSERVATION ET LE DÉVELOPPEMENT D'UN PATRIMOINE IMMATÉRIEL REPOSANT SUR UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE, DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ET AU SOUTIEN DE L'INNOVATION ..... 49
- C. LA PRÉSERVATION ET LA DIFFUSION D'UN PATRIMOINE CULTUREL UNIVERSEL. .... 53

## La considération et le respect des parties prenantes .....59

- A. LA PROTECTION DES SALARIÉS PAR LE RESPECT ET L'AMÉLIORATION DES DISPOSITIFS DE SANTÉ, DE SÉCURITÉ ET DE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL ..... 62
- B. LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA BIODIVERSITÉ PAR L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES ET PAR LE SOUTIEN À L'INNOVATION ET À LA RECHERCHE ..... 66

## Conclusion générale.....72

## Remerciements .....75

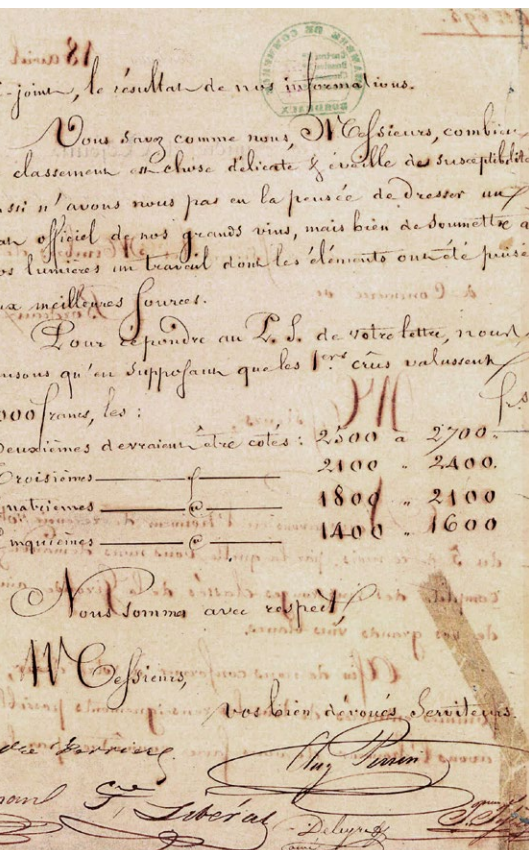
## Recueil des illustrations et autres références bibliographiques .....76

# Préambule introductionnel

**A**vant de mettre en lumière les actions menées par les divers châteaux autour des axes de la Charte Ethique, nous allons tout d'abord revenir sur divers éléments constitutifs des Grands Crus Classés en 1855 qui ont permis d'aboutir à la construction de ce document présentant des synergies communes autour d'une aspiration et d'un projet de territoire commun.

Un rappel historique, ainsi qu'un focus sur le Terroir, les Hommes qui le composent et les Processus d'innovation développés seront effectués afin de bien souligner l'ancrage de la charte éthique et du rapport d'excellence, dans la droite ligne d'un passé riche.





# Genèse du classement des vins de Bordeaux en 1855

Le classement de 1855 a été établi suite à la demande de l'Empereur NAPOLEON III pour présenter les vins de la Gironde, dans le cadre de l'Exposition Universelle de Paris de 1855. La rédaction de ce classement fut confiée, par la Chambre de Commerce de Bordeaux, au "Syndicat des Courtiers de Commerce". Sa mission était d'officialiser une classification basée sur l'expérience de longues années qui correspondait à la reconnaissance de la qualité du Terroir et à la notoriété de chaque cru. Publié le 18 avril 1855, le Classement de 1855 fut une véritable consécration, le point d'aboutissement d'une réalité de marché et d'une évolution constante depuis plus d'un siècle.

En effet, en 1787, Thomas Jefferson, troisième Président des Etats Unis et grand amateur de vin, réalisa un voyage à Bordeaux durant lequel il établit une sélection et une hiérarchie des meilleurs vins du bordelais, prémisse du futur classement de 1855. On peut aussi souligner que les Grands Crus Classés en 1855 sont les créateurs de vins de châteaux, car ils furent les premiers à produire des vins issus d'un terroir particulier, portant le nom de ce terroir associé souvent à celui d'un propriétaire célèbre.

Ainsi on voit bien que le classement de 1855 puise ses racines dans l'Histoire, l'histoire des Hommes, du Terroir et des relations qui les unissent.

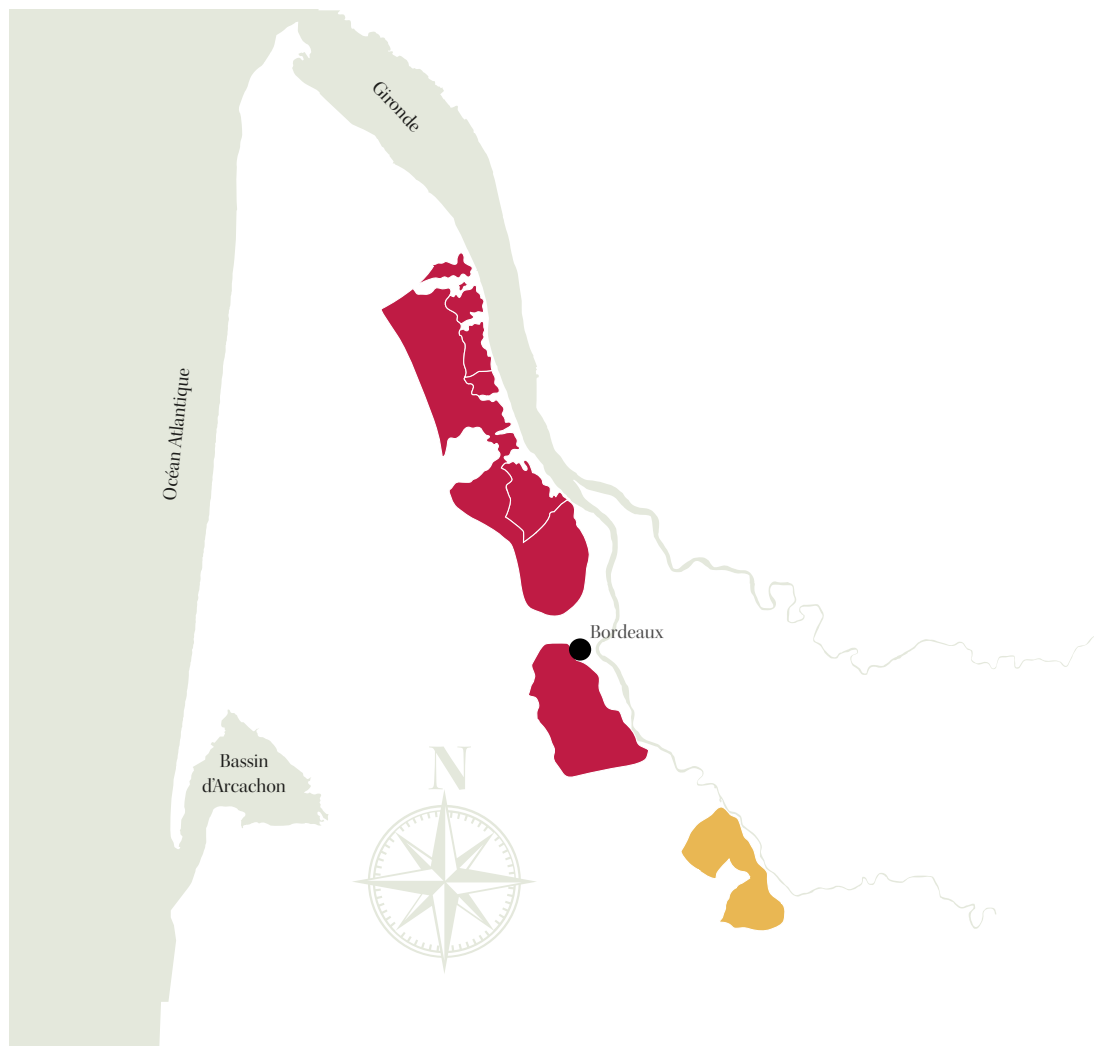
# Les différentes appellations et les chiffres clés

## Les Grands Crus Classés en 1855 Médoc & Sauternes regroupent 8 appellations :

- Margaux
- Saint-Julien
- Pauillac
- Saint-Estèphe
- Haut-Médoc
- Pessac
- Sauternes
- Barsac

Les 6 premières sont exclusivement réservées pour les vins rouges, les deux dernières pour les vins blancs liquoreux.

La carte suivante montre la répartition géographique de ces appellations.



## LES VINS ROUGES

# 6

Appellations

# 5

**MÉDOC**  
Saint-Estèphe  
Pauillac  
Saint-Julien  
Margaux  
Haut-Médoc

# 1

**GRAVES**  
Pessac

# 60

Grands Crus Classés en 1855 originaires du **MÉDOC** sur 4000 ha



soit **25%** de la superficie du Médoc

# 1

Grand Cru Classé originaire des **GRAVES**

**5**  
Premiers

**14**  
Seconds

**14**  
Troisièmes

**10**  
Quatrièmes

**18**  
Cinquièmes

**61** Grands Crus Classés en 1855 :  
5 Châteaux classés Premiers, 14 Seconds, 14 Troisièmes, 10 Quatrièmes et 18 Cinquièmes.

## LES VINS BLANCS LIQUOREUX

# 2

Appellations

**SAUTERNES**

&

**BARSAC**

# 27

Grands Crus Classés en 1855 originaires du **SAUTERNAIS** sur 1100ha



soit **45%** de la superficie de Sauternes

**1**  
Premier Cru Supérieur

**11**  
Premiers

**15**  
Seconds

**27** Grands Crus Classés en 1855 :  
1 Château est classé Premier Cru Supérieur,  
11 sont classés Premiers et 15 Seconds.

Au-delà de cette classification, certains châteaux ont choisi d'entreprendre des démarches plus vertueuses afin d'obtenir des certifications contemporaines, reflets des évolutions sociétales. Ainsi, 9 Grands Crus Classés en 1855 sont inscrits dans les principes de l'Agriculture Biologique ou de la Biodynamie.

Aussi, plus de la moitié (près de 63 sur 88) de ces exploitations sont certifiées à Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3 et 2 sont certifiées ISO 14001, norme internationale appliquée aux systèmes de management environnemental pour répondre aux préoccupations environnementales des consommateurs.

Ainsi au travers de ces classifications et certifications, les Grands Crus Classés en 1855 mettent en exergue leurs aspirations qualitatives, environnementales et sociétales, valeurs appréciées à l'étranger puisque 70% des Grands Crus Classés en 1855 sont exportés dans 170 pays (selon les données fournies par le CIVB-douanes françaises). En 2021, l'exportation des Grands Crus Classés en 1855 générerait un chiffre d'affaires hors taxes de plus d'un milliard d'euros.

Aux origines de ces classifications, certifications et autres exportations se trouvent des hommes et des femmes au service d'un terroir singulier, gages de vins de qualité.

# Un Terroir singulier source de vins de qualité.

## MÉDOC

**Ce dernier se définit au travers d'un écosystème particulier mélangeant le sol, l'exposition, le micro climat et l'encépagement.**

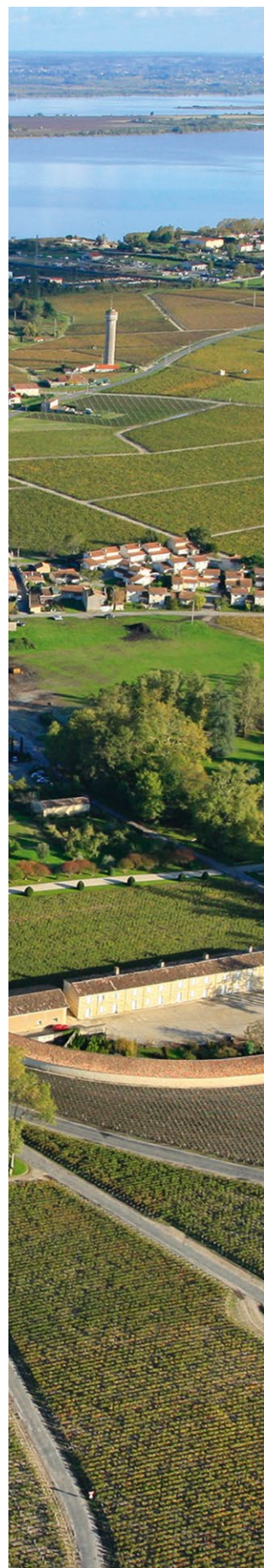
■ Un sol pauvre constitué d'un mélange de graves (cailloux), de sable et d'argile qui permet la concentration nécessaire à l'élaboration d'un vin de qualité. Sol perméable, bien aéré et de grande profondeur, il permet à la vigne de puiser les aliments et la fraîcheur indispensables à son développement et d'optimiser la qualité des raisins tout en permettant aux racines de respirer. Les graves sont aussi de véritables accumulateurs de chaleur du soleil en renvoyant cette dernière sur un large spectre au-dessus de la surface caillouteuse. Les graves garonnaises forment la nappe fondamentale qui supporte les Grands Crus Classés en 1855. Elle est constituée par des gros éléments, datant du quaternaire ancien et appelée « Le Gunz » par le Professeur Pijassou. Les graves ont comme autres vertus de permettre une alimentation en eau régulière, de développer un système racinaire très profond en contact avec la frange capillaire au-dessus de la nappe phréatique. Par capillarité l'eau remonte dans les pores du sol rendant ainsi très limités les inconvénients d'une forte sécheresse ou d'une pluviométrie excessive.

Ainsi la qualité et la régularité des raisins sont optimisés.

■ Une exposition sud, sud-est offrant un ensoleillement suffisant avec des printemps précoces, des étés chauds et de longues arrières saisons. L'ensoleillement et les températures sont suffisants pour permettre une bonne coloration des raisins mais sans connaître d'excès, vecteurs de maturation trop rapide des raisins. De plus, les différences entre les années permettent de faire varier le style des millésimes.

■ Un microclimat dû à la situation entre l'océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, à la présence de forêts protégeant du vent, qui réduisent les variations de températures.

■ Un cépage sélectionné finement et progressivement, le Cabernet Sauvignon, structuré et très fruité, occupe la première place dans l'encépagement du Médoc et se distingue par sa résistance à la pourriture des années humides. Les périodes douces et ensoleillées lui conviennent aussi.





## SAUTERNES

Les prestigieux vins liquoreux du Sauternais naissent à 40 km en amont de Bordeaux, entre la rive gauche de la Garonne et l'immense forêt des Landes.





■ Sur la rive droite du Ciron, affluent de la Garonne, le Sauternais proprement dit, appartient à un plateau incliné vers l'est qui a pour substrat des calcaires à huîtres, des marnes ou des sables argileux, tous d'âge tertiaire. À l'époque des grandes glaciations quaternaires, ce substrat a été recouvert par d'énormes nappes de graves apportées par la Garonne, ou plutôt les Garonnes, puisque le fleuve a successivement occupé plusieurs lits, d'ouest en est.

■ À Sauternes, l'érosion a transformé ces graves en croupes minérales de faible relief, entre quinze et soixante mètres d'altitude, qui typent le paysage. Bien drainées par le Ciron ou les ruisseaux de la contrée, elles donnent des sols à teinte blanche dominante qui captent parfaitement le rayonnement solaire pour le plus grand bien de la vigne. Mieux, les risques de gel diminuent grâce à la restitution nocturne de la chaleur accumulée.

■ À Barsac, sur la rive gauche du Ciron, le scénario est différent. Les sols y sont aussi favorables à la vigne, mais pour d'autres raisons. Le substrat est une plate-forme de calcaire à astéries, littéralement karstifiée, donc très fissurée et perméable.

■ Les dépôts de graves puis de sables éoliens qui s'y étaient accumulés au début du quaternaire ont été déblayés par l'érosion et seuls subsistent, dans les vignes, quelques gros galets. Ils parsèment les sols rouges typiques de ce terroir, héritiers des sables grossiers faiblement argileux que des vents impétueux ont soufflés jusqu'ici, à la fin de la glaciation mindélienne. Voici donc des sols minces, de quarante à cinquante centimètres d'épaisseur, que traversent les racines pour coloniser la roche calcaire. Cette originalité pédologique justifie l'existence de l'AOC Barsac.

## **LES CÉPAGES : UNE TRIADE BLANCHE**

■ Le sémillon est probablement originaire du Sauternais. Il est présent dans le Bordelais depuis au moins quatre siècles. Il est incontestablement le roi blanc des grands crus du Sauternais : il y occupe plus de 80 % des plantiers, et jusqu'à 100 % dans quelques châteaux. À maturité, ses belles grappes cylindriques d'un blanc délicatement doré offrent la pellicule épaisse de leurs baies au fameux botrytis, le champignon minuscule et bénéfique qui donnera la « pourriture noble ». Le sauvignon et la muscadelle complètent l'encépagement.

## **LA « BOTRYTIS NOBLE » : JEUX DES BRUMES ET DU SOLEIL**

■ Dès la fin du mois de septembre, de la Garonne et du Ciron, son affluent ombragé et plus froid, montent les brouillards du matin. Bloqués par la forêt de pins, ils couvrent le vignoble et sont donc favorables au développement du botrytis cinerea, le minuscule cryptogame installé sur les raisins. Mais le soleil déchire et dissipe ces brumes dès la fin de la matinée, libère le ciel bleu et dispense sa chaleur douce et bienfaisante : le botrytis a eu le temps de s'attaquer aux seules pellicules, qu'il trouve littéralement, et la pulpe reste indemne. Tel est le phénomène de la pourriture noble, cette aberrante fructification cryptogamique qui provoque l'évaporation de l'eau des baies et une concentration extraordinaire du moût. Les grains, d'abord tachetés de brun, brunissent complètement jusqu'à devenir « pourris pleins » puis se flétrissent, prennent un aspect fripé et sont dits « rôtis » ou « pourris nobles ».

# Des Hommes avisés et passionnés au service d'un terroir singulier

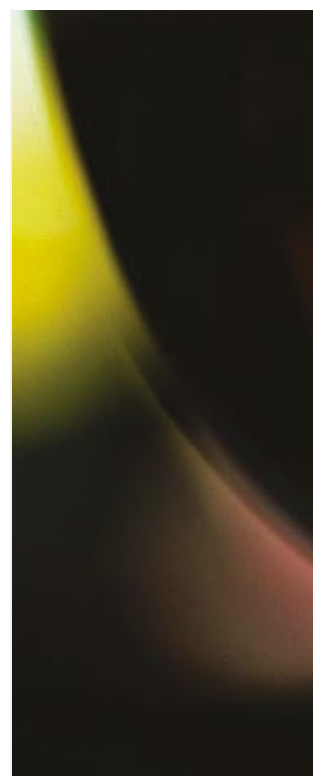
**Au travers de l'histoire, les potentialités maximales de ce terroir singulier ont été tirées par des Hommes respectueux de la terre et du vin, aux personnalités exceptionnelles et passionnées, innovants et aux ressources financières importantes.**

■ Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, le mouvement des physiocrates est initiateur de la philosophie des Grands Crus Classés en 1855. Cette véritable philosophie est fondée sur la reconnaissance du terroir et le prestige du cru, dans le plus grand respect du vin. Le mouvement de pensée des physiocrates est fondé sur la volonté d'affirmer son rang, la noblesse de sa maison et la qualité de son savoir-faire.

■ L'histoire de ces Hommes témoigne de la permanence de leur volonté de produire des vins de qualité et de préserver le terroir qui en est à l'origine. Cela passe notamment par la sélection de cépages adaptés tels que le Cabernet Sauvignon, cépage roi du médoc, mais également le Sémillon ou le Sauvignon dans le Sauternais, de même que la volonté de contrôler la qualité des vins et leur mise en bouteille à la propriété (dès 1921 pour Rothschild et généralisation en 1969) ; par la mise en place ancienne d'un système de négoce original qui a su s'adapter aux transformations du marché des vins, notamment en Angleterre, en offrant un nouveau produit (New French Claret) vendu cher ; par la participation active à la

mise en place du système des Appellations d'Origine Contrôlée, traduite par le décret-loi du 30 juillet 1935 ; par la volonté d'affirmer et d'identifier le produit à un domaine, le domaine à une personne et la personne à un terroir ce qui atteste, in fine, de la foi du producteur en son produit et lui imposent ainsi une obligation de qualité.

■ Parmi les Hommes à l'origine des Grands Crus Classés en 1855, Arnaud de Pontacq a eu dès 1660 un rôle prépondérant et déterminant. Propriétaire de Haut-Brion et premier Président du Parlement de Bordeaux, il est à l'origine des vins français nouveaux et de la notion de Château Viticole. Il est le premier à commercialiser les vins sous un nom propre et à concevoir la notion de grands crus. A la suite des Pontacq, la notion de château viticole est reprise par des familles bourgeoises qui vont créer de grands domaines viticoles. La naissance des grands crus est alors lancée, ce mouvement s'accroîtra au XVIII<sup>e</sup>, ils seront baptisés dès 1707 New French Claret par les britanniques, et leur hiérarchisation engendrera sous Napoléon III le classement de 1855.



■ Face aux difficultés auxquelles ils ont du faire face au cours de l'Histoire : crise phylloxérique, guerres mondiales, crise économique de 1929... les Hommes ont su s'adapter en utilisant des techniques nouvelles. Ils ont adapté la culture de la vigne en sélectionnant les cépages, en prévoyant la densité de plantation, la taille... Ils ont également su adapter leur processus de vinification, de conservation et de vieillissement, avec notamment l'invention de la cuve fermée et du cuvier médocain à étage au XIX<sup>e</sup> siècle, il s'agissait finalement d'une vinification par gravité avant l'heure. Les macérations se sont également allongées, l'élevage s'est fait en barrique neuve avec soutirage et collage et l'utilisation de la mèche soufrée s'est répandue dès 1720.

■ La commercialisation des Grands Crus Classés en 1855 s'est fortement développée dès le XVIII<sup>e</sup> siècle par le

rôle essentiel joué par les négociants et les courtiers. Dès 1739, la vague des courtiers débute avec Abraham Lawton. Venus pour acheter des vins en s'appuyant sur leurs connaissances des vins et des millésimes tout en profitant du rayonnement de Bordeaux, de son port actif, ils sont su faire des profits et se sont regroupés aux Chartrons. Le négoce bordelais est ainsi un système commercial unique, à l'origine de découvertes comme celles liées à la conservation des vins en tonneau tout en étant un outil de promotion, de diffusion, de distribution d'une production agricole à l'échelle mondiale.

■ Dès le XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle des Hommes d'affaires ont fortement investi sur les vignobles de ce terroir avec comme objectif de faire du profit et d'assurer le prestige d'un cru, traduit notamment par le château viticole à la diversité architecturale unique au monde.

Ainsi l'originalité et l'unicité des Grands Crus Classés en 1855 consistent en la combinaison d'un terroir, d'une volonté historique des hommes d'en tirer le meilleur parti sur le plan commercial et technique. Des hommes au service d'un terroir qui ont permis d'exprimer le maximum de son potentiel tout en développant une démarche qualitative favorisant l'exportation.



# Un terroir et des Hommes à l'origine de progrès multiples

**Au XIX<sup>e</sup> siècle deux périodes dans l'histoire des progrès œnologiques et viti-vinicoles sont observables : la période empirique jusqu'à la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle et la période scientifique à partir de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle**

■ La période empirique se traduit par des progrès sur la protection de la vigne contre les maladies, sur la vinification et sur la conservation et le vieillissement du vin. A cette époque fut notamment découverte et utilisée la bouillie bordelaise, au début pour empêcher les vols des raisins, technique permettant surtout de lutter contre le mildiou, notamment en 1882. On peut aussi ajouter comme progrès durant cette époque l'invention de la cuve fermée, l'invention du cuvier médocain ou la mise en place de la macération longue ou cuvaïson longue. De plus, c'est aussi durant cette période que des résultats vont être obtenus sur la conservation et le vieillissement du vin avec notamment l'élevage du vin en barrique de bois neuf du Nord, le brûlage des barriques, le soutirage et le collage au blanc d'œuf.

■ La période scientifique marque le passage à l'œnologie moderne grâce au concours de la science. Ainsi en 1866, Pasteur explique le rôle des levures dans la fermentation alcoolique. Suite aux travaux de Pasteur, est créée en 1880 la Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux (ancêtre de la Faculté d'œnologie de

Bordeaux) dirigée par Ulysse Gayon, proche collaborateur de Pasteur. A la même époque sont mises au point des formules sûres et économiques pour le traitement du mildiou de la vigne et démonstration de son innocuité générale. Dans le sillage de ces progrès, l'après deuxième guerre mondiale permettra à d'autres découvertes et progrès d'éclorre comme par exemple l'étude des sols de vignobles et la régulation de l'alimentation en eau de la vigne, la fermentation malolactique initiée par les Grands Crus Classés en 1855, un meilleur encépagement, la plantation de la vigne en rang qui remplace celle en foule, la palissage sur fil pour bien exposer les grappes au soleil, la taille Guillot, l'industrialisation et la mécanisation des outils de production (utilisation des premiers tracteurs dès 1949), etc. Enfin comme progrès significatif issu de cette époque qui joue encore un rôle important aujourd'hui : le conditionnement du vin en bouteille. Ce dernier débute pour les premiers Grands Crus Classés en 1855 en 1920 avec comme objectif principal de garantir la qualité d'origine. A partir de 1969, la totalité des Grands Crus Classés en 1855 pratique la mise en bouteille au Château.





Ce rappel historique des progrès et découvertes initiés par des hommes avisés met en lumière la volonté et l'ancrage ancestral dans les principes d'innovation de ce territoire. Cette permanence dans la recherche de la qualité est encore aujourd'hui le fil conducteur et le moteur des actions actuelles où les progrès viti-vinicoles assurent la permanence historique de l'excellence des Grands Crus Classés en 1855 dans l'univers des vins.

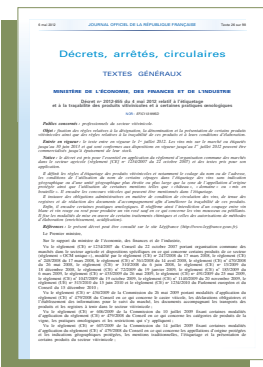
# Le conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes)

Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 regroupe les Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes. C'est un syndicat professionnel de plus d'un siècle d'existence qui est chargé de :

- **assurer la défense et l'illustration** du Classement des vins de Bordeaux en 1855 ;
- **assurer la défense des mentions traditionnelles** qui en découlent ;
- **maintenir la protection** des intérêts des crus ;
- **assurer la mise en valeur** de leur prestige ;
- **organiser toutes actions communes** d'ordre économique, juridique, technique ou de promotion relatives aux Grands Crus Classés de 1855.

Parmi les actions menées par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855, certaines récentes d'ordre juridique montrent la volonté affirmée de défendre cette appellation en protégeant ses intérêts. Parmi les plus importantes et les plus notables nous pouvons retenir :

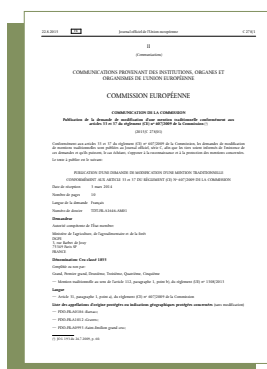
■ **4 mai 2012** : Officialisation du terme « Grand » pour les crus de 1855, modification du décret sur l'étiquetage français.



*Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques*

■ Ainsi depuis 2015 le Conseil des Grands Crus Classés de 1855 est titulaire de la marque « 1855 » dans toutes les classes de produit en Union Européenne.

■ **22 août 2015** : Mention traditionnelle viticole « Cru classé 1855 » en Union Européenne. Cette date marque un tournant car c'est la première fois qu'une année est protégée et reconnue dans l'Union Européenne.

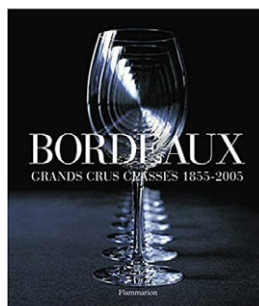
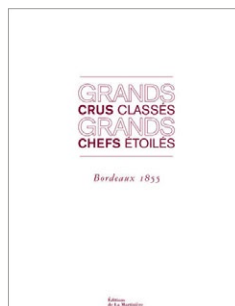
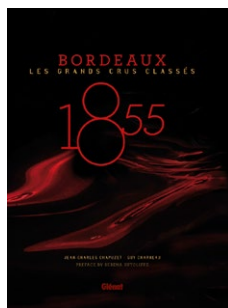


*Publication de la demande de modification d'une mention traditionnelle conformément aux articles 33 et 37 du règlement (CE) no 607/2009 de la Commission*

■ **Janvier 2015** : Récupération des noms de domaine 1855.com, rachat de toutes marques « 1855 » de la SA HERACLES en faveur du Conseil des Grands Crus Classés de 1855.

■ **28 octobre 2015** : enregistrement de la marque "Grand Cru Classé en 1855" en Chine.

Outre les missions de défense et de protection juridique, **la mission éducation** est aussi une mission phare du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 puisque ce dernier est partenaire privilégié avec 20 grandes écoles et universités aux 4 coins du monde, permettant ainsi à plus de 2000 étudiants d’être initiés à ces crus.



Cette mission éducation, se prolonge tout naturellement avec une **dimension communication et information** envers tous les publics au travers de publications de livres et d’articles. Depuis quelques années, des éditeurs français (Flammarion, La Martinière ou Glénat) mais aussi étrangers (Beiyue, Wine Kingdom, Lannoo, Slovart, Tommasi, Tabori, Stewart & Chang) ont réalisé des livres sur l’art de vivre, les avancées techniques, les accords mets et vins, le Classement de 1855 et les Grands Crus Classés en 1855 pour une publication de plus de 125 500 exemplaires de beaux livres. Écrits et traduits en 9 langues (Française, Anglaise, Allemande, Italienne, Tchèque, Néerlandaise, Espagnole, Japonaise et Chinoise) ces écrits et les Grands Crus Classés en 1855 ont aussi généré plus de 5 000 articles de presse sur toute la planète.

Dans le même sens, depuis 2016 l’école française de gastronomie Ferrandi à Paris et Bordeaux CCI, en collaboration avec le journal *Le Point*, organisent un concours innovant au cours duquel les futurs diplômés du bachelor Ferrandi doivent imaginer une recette à partir de la dégustation d’un vin exceptionnel choisi parmi les Grands Crus Classés en 1855. « *Le but de ce concours est de faire comprendre aux futurs grands chefs qu’il n’y a pas de grande cuisine sans grand vin*, explique Philippe Castéja, président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855. *Ce sont les bases du repas gastronomique à la française qui ont été intégrées au patrimoine culturel immatériel de l’Unesco. Les Grands Crus Classés en 1855 sont faits pour être servis avec la cuisine.* » (*Le Point*)

En somme, on se rend compte au travers de l’hétérogénéité des missions du Conseil des Grands Crus Classés de 1855 de l’importance de ces dernières puisqu’elles recouvrent aussi bien les domaines juridiques de la protection des intérêts des châteaux, que les domaines de la Communication, de la Sensibilisation et de l’Information.

**Ce vaste panel de missions, accompli par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 montre par les faits l’importance de cette instance structurée.**

# Des valeurs partagées avec l'OIV à la Charte Éthique d'Excellence Durable

En 2004, l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) a défini lors de son Assemblée Générale en Autriche le concept de viticulture durable comme « une approche globale à l'échelle des systèmes de production et de transformation des raisins, associant à la fois la pérennité économique des structures et des territoires, l'obtention de produits de qualité, la prise en compte des exigences d'une viticulture de précision, des risques liés à l'environnement, à la sécurité des produits et la santé des consommateurs et la valorisation des aspects patrimoniaux, historiques, culturels, écologiques et paysagers ».

En 2020, dans la Résolution OIV-VITI 640-2020, l'OIV après avoir pris en considération de nombreuses résolutions et travaux menés, décide notamment de « reconnaître l'importance de l'empreinte environnementale globale de la production vitivinicole afin de pouvoir élaborer des plans d'actions appropriés ». Ces diverses considérations, sont, tout comme les valeurs cardinales de l'engagement des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc&Sauternes), inscrites dans les piliers fondamentaux du Développement Durable – Environnemental – Économique – Social et Sociétal.

À l'instar des avancées et travaux de l'OIV, Les Grands Crus Classés en 1855 (Médoc&Sauternes) ont engagé et engagent encore collectivement leur responsabilité et leur détermination à protéger et valoriser un patrimoine unique et universel. Afin de

penser et concevoir les bases de son engagement environnemental, le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 a créé le Pôle d'Excellence pour un Environnement d'Excellence en 2016. Grâce à ce dernier et à la Charte Éthique, la prise de conscience environnementale devient un outil efficace pour faire rimer excellence et durabilité.

Inscrite autour de trois valeurs communes qui seront développées et éclairées par les actions menées par les châteaux :

- 1. Valorisation d'un terroir d'exception**
- 2. Protection d'un patrimoine unique et universel**
- 3. Considération et respect des parties prenantes**

cette charte éthique, **basée sur la Norme ISO 26000**, guide l'action du Conseil Grands Crus Classés en 1855 et de ses émanations dans l'accomplissement de leurs missions. Les trois piliers fondamentaux du Développement Durable – Environnemental – Économique – Social et Sociétal – sont également couverts par la Charte qui reprend à son compte l'ensemble des enjeux de la RSE. Elle ne se substitue pas aux initiatives individuelles des adhérents. Elle constitue un socle de valeurs communes aux Grands Crus Classés en 1855 et réunit leurs principes fondamentaux d'action. Elle reflète l'esprit d'excellence et d'initiative des Grands Crus Classés en 1855. Le respect des lois, règlements et décisions constitue un premier engagement indispensable à la défense des valeurs partagées par les Grands Crus Classés en 1855.





# Charte Éthique

## « Charte d'Excellence durable des Bordeaux Grands Crus Classés en 1855 (Médoc et Sauternes) »

basée sur la norme ISO 26000

### Préambule

Cette charte guide l'action du Conseil GCC 1855 et de ses émanations dans l'accomplissement de leurs missions. Elle ne substitue pas aux initiatives individuelles des adhérents.

Elle constitue un socle de valeurs communes aux Grands Crus Classés en 1855 et réunit leurs principes fondamentaux d'action.

Elle reflète l'esprit d'excellence et d'initiative des Grands Crus Classés en 1855.

Le respect des lois, règlements et décisions constitue un premier engagement indispensable à la défense des valeurs partagées par les Grands Crus Classés en 1855.

Le Conseil GCC 1855 s'engage aux côtés des Grands Crus Classés 1855 dans une démarche éthique, d'excellence durable, au soutien de leurs valeurs et actions.

Il restitue chaque année, dans un rapport d'excellence durable, les actions menées par ses adhérents.

Le classement des Grands Crus Classés en 1855 témoigne de la réputation exceptionnelle et universellement reconnue des vins de Bordeaux.

Les Grands Crus Classés en 1855 représentent ensemble l'excellence viticole (Maître étalon). Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 porte dans cette charte l'engagement des crus dans une démarche d'excellence durable. Son action s'appuie sur les valeurs partagées par les Grands Crus Classés en 1855 : valorisation d'un terroir d'exception, protection d'un patrimoine unique et universel, considération et respect des parties prenantes.

**LA VALORISATION D'UN TERROIR D'EXCEPTION AUX CÔTÉS DES GRANDS CRUS CLASSÉS 1855, CONSEIL GCC 1855 DÉFEND**

- L'excellence de la production, au service des consommateurs, au moyen d'une viticulture et d'une vinification de précision
- Le respect et la valorisation du terroir par l'utilisation de pratiques adaptées respectueuses des cahiers des charges d'appellation
- Le développement économique des territoires, par une interaction humaine continue et harmonieuse avec l'environnement

• La valorisation de la production, en collaboration avec leurs partenaires, dans le respect des usages et de la loyauté commerciale

• La protection de la production et des consommateurs par la lutte contre la contrefaçon

**LA PROTECTION D'UN PATRIMOINE UNIQUE ET UNIVERSEL AUX CÔTÉS DES GRANDS CRUS CLASSÉS 1855, LE CONSEIL GCC 1855 AGIT POUR**

- La préservation et l'enrichissement d'un patrimoine foncier, végétal, architectural et paysager
- La préservation et le développement d'un patrimoine immatériel reposant sur un savoir-faire unique, dans le respect de la tradition et au soutien de l'innovation
- La préservation et la diffusion d'un patrimoine culturel universel

**LA CONSIDÉRATION ET LE RESPECT DES PARTIES PRENANTES AUX CÔTÉS DES GRANDS CRUS CLASSÉS 1855, LE CONSEIL GCC 1855 APPUIE**

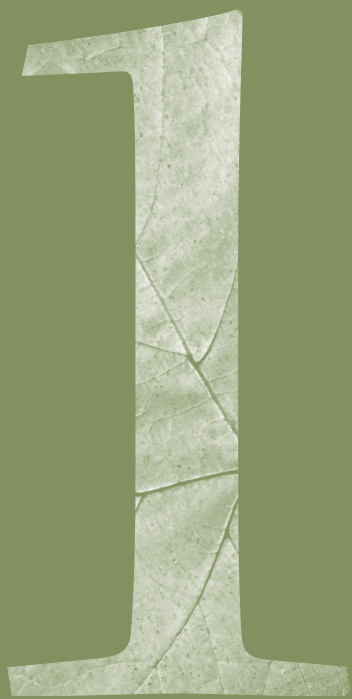
- La protection des salariés par le respect et l'amélioration des dispositifs de santé, de sécurité et de bien-être au travail. La défense de l'environnement et de la biodiversité par l'amélioration des pratiques et par le soutien à l'innovation et à la recherche

Conseil des Grands Crus Classés en 1855 - [www.1855.fr](http://www.1855.fr)

**Le Conseil des Grands Crus Classés de 1855 s'engage aux côtés des Grands Crus Classés en 1855 dans une démarche éthique, d'excellence durable, au soutien de leurs valeurs et actions.** Cette charte construite à partir des travaux et propositions des propriétaires réunis en groupe de travail (Recherche et Développement – Normes et Juridique – Communication), des 7 axes centraux de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et basée sur la norme ISO 26000 s'apparente véritablement à un document commun, ambitieux et innovant qui souligne la volonté et les engagements de terrain de tous les acteurs de cette filière de qualité. La charte et le rapport s'inscrivent dans la continuité de cette histoire riche des Grands Crus Classés en 1855 où l'innovation, le progrès et les engagements de tous pour une production de qualité fédèrent tous les châteaux.







# La valorisation d'un terroir d'exception



# Introduction

La singularité et l'exceptionnalité du terroir que recouvre la mention des Grands Crus Classés en 1855 n'ont cessé d'être rappelées au cours de l'histoire. Géographes, pédologues, agronomes, chercheurs et scientifiques, ont démontré et caractérisé ses multiples vertus. Cinq grands ensembles de principes, mis en valeur par la charte, ont été développés aux côtés du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, pour valoriser ce dernier et défendre :

- **L'excellence de la production**, au service des consommateurs, au moyen d'une viticulture et d'une vinification de précision ;
- **Le respect et la valorisation du terroir** par l'utilisation de pratiques adaptées respectueuses des cahiers des charges d'appellation ;
- **Le développement économique des territoires**, par une interaction humaine continue et harmonieuse avec l'environnement ;
- **La valorisation de la production**, en collaboration avec leurs partenaires, dans le respect des usages et de la loyauté commerciale ;
- **La protection de la production** par la lutte contre la tromperie des consommateurs

Ces 5 grands principes servent de lignes directrices aux actions individuelles des châteaux qui y adhèrent. Ils sont transposés de diverses manières et ce rapport tente de mettre en lumière ces actions, variées dans leur forme, mais identiques dans leur objectif. Ces principes soulignent au travers de mots clés la détermination des châteaux de valoriser leur terroir d'exception tout en respectant certaines règles et normes communes. Ces engagements qui sont repris dans la Charte Éthique ont aussi été mis en avant par le Ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères, Jean-Yves Le Drian, lors de son discours prononcé le 12 décembre 2019 au Ministère des Affaires Étrangères. En effet, il a tenu à souligner que « *le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 a récemment adopté une charte éthique qui encourage ses membres à prendre des engagements en matière d'agroécologie et de responsabilité sociétale* » et que « *le vin est aussi naturellement au cœur de notre diplomatie du goût, un formidable vecteur d'influence* » que l'application des principes énoncés plus haut ne peut que renforcer.



Nous allons maintenant décliner ces principes en essayant d'une part de les définir, puis de les caractériser par des actions phares ou des données révélatrices avant d'apporter le témoignage d'acteurs, par un focus illustré, qui viendra expliciter ses actions.

## A. L'EXCELLENCE DE LA PRODUCTION, AU SERVICE DES CONSOMMATEURS, AU MOYEN D'UNE VITICULTURE ET D'UNE VINIFICATION DE PRÉCISION

Par des actions réfléchies et de précision, il est possible de créer des vins d'exception tout en s'attachant à respecter les caractéristiques de ce terroir historique.

Cette recherche d'excellence se décline autour de démarches minutieuses comme le travail de sélection : une production de qualité plutôt qu'une recherche de productivité, le tout pour satisfaire les exigences des consommateurs.

Les producteurs des Grands Crus Classés en 1855 s'attachent à préserver et valoriser leur terroir, élément crucial et fondamental de leur production d'excellence. Dans ce but, chaque décision a son importance, même le choix des cépages est un élément primordial dans la préservation du patrimoine génétique. Des choix judicieux se perçoivent et se savourent dans le produit final, ils permettent au vin d'exprimer toute la richesse du terroir.

La capacité d'analyse et les connaissances scientifiques permettent aussi de sélectionner des vignes selon des critères sanitaires afin qu'elles soient aussi résistantes que possibles aux maladies, réduisant par la même occasion la nécessité d'intervenir pour les protéger.

La satisfaction des consommateurs est centrale dans ces démarches puisque celles-ci demandent du temps et des moyens financiers importants, mais réduisent aussi la productivité au profit de la qualité.

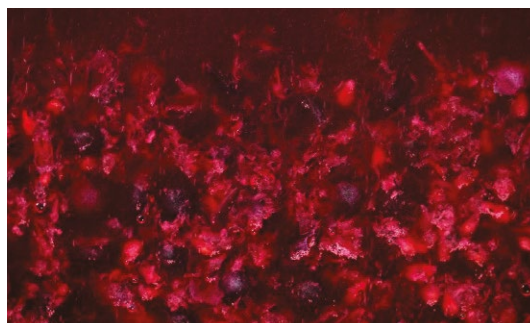
La précision des démarches des grands crus classés en 1855 s'illustre aussi au travers des contraintes inhérentes à la production des vins de Sauternes et de Barsac qui obligent à des vendanges entièrement manuelles qui peuvent donner lieu à de nombreux tris. Les caprices de la nature et de la météo forcent ainsi les viticulteurs à un travail de haute couture afin d'offrir au consommateur des produits exceptionnels, dont la réputation n'a pas terni depuis leur classement en 1855. Il est donc question de continuité tout en incluant les attentes nouvelles des consommateurs et les avancées de la science afin d'opérer avec précision.

*Les producteurs des Grands Crus Classés en 1855 s'attachent à préserver et valoriser leur terroir, élément crucial et fondamental de leur production d'excellence.*

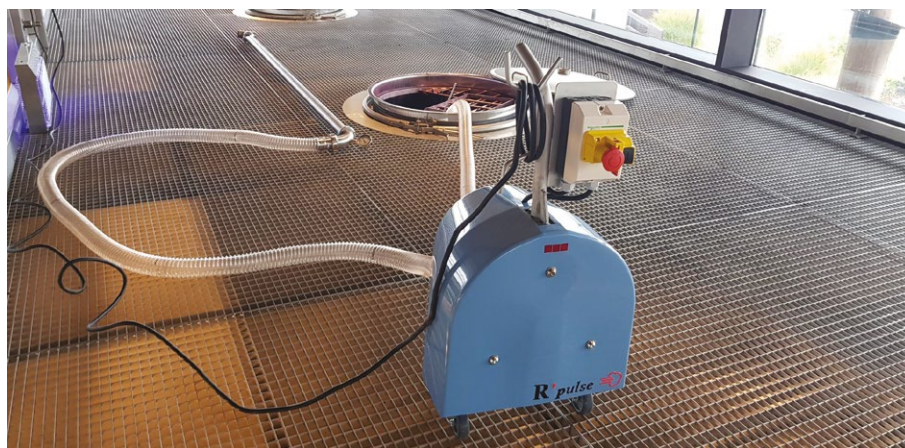
**En ce sens, le château Dauzac, le château Brane Cantenac et le château du Tertre**

ont testé le système R'Pulse inventé par Joël Gallet (entreprise JGC à Blanquefort). Il s'agit d'un petit appareil mobile électrique constitué d'un système pulsatoire électrique, de tuyaux œnologiques et d'une longue canne. Cette installation brevetée à basse pression empêche la formation d'un marc épais, contrairement aux techniques classiques de remontage, ou celles plus récentes de mise sous pression au gaz carbonique. Résultat de ces essais : *« à chaque fois les lots sont plus ronds. On est plus près du fruit. L'extraction régulière des tanins les rend plus fins, c'est ce qui fait l'élégance d'un vin. On équilibre les extractions. Le vin ne passe pas*

*des heures à être pompé et à se faire mâcher. Et les presses sont meilleures »* souligne le vinificateur du château Dauzac. *« Tout est réalisé en douceur, il n'y a pas de pression supérieure à 125 grammes »* précise Joël Gallet.



*Remontage avec système R'Pulse*



*Système R'Pulse*

## B. LE RESPECT ET LA VALORISATION DU TERROIR PAR L'UTILISATION DE PRATIQUES ADAPTÉES, RESPECTUEUSES DES CAHIERS DES CHARGES D'APPELLATION

Par la mise en place de pratiques nouvelles ou retrouvées, les châteaux valorisent le terroir tout en respectant les exigences des différents cahiers des charges des appellations. L'entretien et le renouvellement du patrimoine culturel et paysager s'organisent tout en respectant des normes spécifiques.

Seuls peuvent prétendre à une Appellation d'Origine Contrôlée les vins répondant strictement aux conditions de production fixées par les cahiers des charges. Les Appellations d'Origines Contrôlées attestent d'une certaine qualité liée à l'origine, ainsi la qualité et les caractères du vin sont dus au milieu géographique particulier qui comprend des facteurs naturels et des facteurs humains. Tous les vins du classement bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée prestigieuse, ce qui constitue une première assurance pour le consommateur de la qualité du produit.

De plus, les châteaux mettent aussi en place des démarches vertueuses et volontaires qui dépassent les exigences légales. L'environnement est une des questions centrales de la responsabilité sociétale des entreprises à laquelle les grands crus classés en 1855 apportent, par leurs actions volontaristes et vertueuses, des réponses. S'engager dans une démarche de responsabilité sociétale implique de remettre en question ses pratiques et de s'efforcer à travailler différemment, afin de s'inscrire dans une démarche de progrès.



De nombreux châteaux du classement commencent à réintroduire des pratiques ancestrales ou oubliées pour mieux respecter l'équilibre du terroir. La réintroduction des chevaux pour le travail dans les vignes par exemple, permet de limiter le tassement des sols et d'éviter le recours à des machines polluantes.

*De nombreux châteaux du classement ont su aller au-delà des exigences des cahiers de charges de leur appellation, afin de pousser plus loin la recherche d'excellence et d'offrir au consommateur un produit exceptionnel qui respecte et valorise le terroir.*





**Au Château Pontet-Canet**, les tracteurs ont été en grande partie remplacés par une dizaine de chevaux de trait, évitant ainsi le tassement des sols, et permettant de préserver au mieux les vieux ceps de vignes via ce travail de précision. Les bêtes majestueuses sont notamment employées dans la propulsion des préparations biodynamiques dans les vignes. Préparations, concoctées et dynamisées directement sur site, grâce aux différentes plantes issues de la propre tisanderie de la propriété. (iDealwine, Château Pontet-Canet : chef d'œuvre biodynamique de Pauillac, 6 mai 2022)

*Les chevaux remplacent les tracteurs. Pontet-Canet*



*Le château Dauzac a planté 1 ha de cabernet sauvignon en franc de pied.*

### **Le Château Dauzac** a planté

1 hectare de cabernet sauvignon en franc de pied, c'est-à-dire sans porte greffe, dans le but de retrouver le goût "originel" des vins d'avant le phylloxéra (chateaudauzac.com)

### **Le directeur général du Château Haut-Batailley** précise que :

*« En vue des futures plantations que nous réaliserons dès cette année, nous avons décidé de réaliser une étude de terroir sur ces 19 hectares de terres classées en AOC Pauillac. Nous avons donc creusé 45 fosses pédologiques pour étudier les caractéristiques du sol et définir le futur couple cépage/porte-greffe le plus adapté ». (Rapport Château Haut-Batailley, Pauillac)*

### **Au Château Pichon Longueville Baron**,

l'équipe de la propriété s'emploie à produire avec constance des vins exceptionnels en respectant les caractéristiques du terroir. Ainsi, une sélection très stricte des plus vieilles vignes est dédiée à l'élaboration du Château Pichon Baron, le Grand vin de la propriété, dont le nombre de bouteilles est limité pour ne produire que le meilleur.

## C. LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES, PAR UNE INTERACTION HUMAINE CONTINUE ET HARMONIEUSE AVEC L'ENVIRONNEMENT

La promotion et le développement de l'œnotourisme sont une véritable priorité contemporaine. Les châteaux du classement n'ont cessé de doubler d'inventivité afin de faire partager aux visiteurs la beauté de leurs vignobles et la passion qui forgent l'excellence de leurs vins.

Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes), étant un syndicat professionnel, s'efforce de valoriser la destination « 1855 » afin de permettre aux particuliers de vivre une expérience « Grand Cru ». Les offres œnotouristiques proposées par les Grands Crus Classés en 1855 sont extrêmement variées. Les différents châteaux se complètent les uns les autres en offrant au public des possibilités tantôt originales, luxurieuses, ludiques ou encore insolites.

Afin de s'assurer que les prestations offertes aux visiteurs soient à la hauteur du prestige de leurs vins, les Grands Crus Classés en 1855 s'appuient sur du personnel qualifié pour mettre qualité des vins et qualité de l'accueil sur un même plan.

Dans un but de valorisation de cette offre œnotouristique, le Conseil, aidé d'un groupe d'experts, a créé en 2017 un salon sous forme de workshop : « Rendez-vous 1855 - destination Grands Crus Classés en 1855 du Médoc et de Sauternes ». Son objectif est de permettre aux professionnels du tourisme (journalistes, agences réceptives, offices de tourisme, sommelières, concierges, guides, étudiants en tourisme, etc...) de venir découvrir dans un lieu prestigieux l'offre d'une vingtaine de grands crus classés en 1855. L'année 2022 a ainsi pu voir se dérouler la septième édition de l'événement.

Fort de son succès, cet événement a pu s'exporter à l'étranger : à Bruxelles, à Londres, à Barcelone, ou encore à Valladolid.

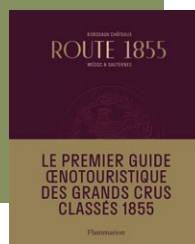
De nouvelles destinations sont d'ores et déjà à l'étude afin de faire rayonner cette offre touristique d'exception, trouver de nouveaux partenaires, négocier des offres communes et organiser des « éductours » destinés aux journalistes et aux professionnels.

La professionnalisation du Conseil des GCC 1855 a permis, après un audit auprès du Ministère du tourisme français, d'être agréé et ainsi d'intégrer l'Organisation mondiale du tourisme. En 2022, pour couronner ce travail de mise en lumière des GCC, les éditions Flammarion ont publié le guide « Route 1855 », en français et en anglais dont la préface a été réalisée par Stéphane Bern.



*« Ce patrimoine unique au monde, constitué d'une multitude de châteaux et de domaines viticoles autour d'une ville d'art et d'Histoire, se révèle désormais comme un formidable atout touristique pour notre pays. Dès lors, c'est toute une région, cultivant avec passion son terroir et ses traditions, qui offre aux visiteurs une expérience immersive dans un monde merveilleux, où la beauté des lieux, la force de l'Histoire, le génie des hommes ont rendez-vous avec la délicatesse des vins ».*

Préface Route 1855,  
Éditions Flammarion



La qualité de cette offre œnotouristique est reconnue, puisque de nombreux Grands Crus Classés en 1855 sont récompensés. En effet, **les Châteaux Cos d'Estournel et Giscours** se trouvaient parmi les finalistes de l'édition 2022 des Trophées de l'œnotourisme organisés par le magazine Terre de Vins. Le Château Giscours ayant été récompensé par le prix de l'offre exceptionnelle dans la catégorie restaurant dans le vignoble, le château se distinguant par sa table d'exception en harmonie avec l'environnement qu'il entend préserver.

Enfin, cette offre œnotouristique n'est complète que grâce à l'intégration et à la valorisation de la grande richesse architecturale des propriétés du classement. Chaque château porte en lui une histoire qui est mise en avant et qui se transmet grâce au public. Au-delà de cet aspect historique, les châteaux du classement sont aussi très attentifs à la conservation de leurs pierres qui ont su être transformées et améliorées lorsque nécessaire par des architectes de renom.



Brunch au Château Kirwan

*L'excellence des vins du classement se mêle à l'excellence des produits régionaux. Certains châteaux ont su faire se rencontrer la gastronomie avec leur production d'excellence, afin d'offrir aux amateurs une expérience unique.*

**Le Château Kirwan** propose des expériences privées sur réservation, notamment des dégustations animées, des brunchs dominicaux, des apéros gourmands, des visites guidées autour du travail de la vigne. Les visiteurs ont également la possibilité d'apprendre de manière ludique les techniques de la vigne et la philosophie de la propriété en participant à la taille l'hiver, à l'effeuillage l'été et bien sûr aux vendanges à l'automne. (Communiqué du Château Kirwan).

**Le Château Lascombes** propose des expériences sensorielles, des accords mets et vins et un pique-nique haut de gamme. "L'œnotourisme au Château Lascombes correspond à une recherche perpétuelle de l'excellence. Nous transmettons à chaque visiteur le savoir-faire et la ferveur nécessaire à l'élaboration des grands vins." (chateau-lascombes.com)



Escape game, Château Rayne Vigneau

**Le Château Rayne Vigneau** propose à ses visiteurs un escape game intitulé "The sweet escape". L'aventure dure 1 heure et est jouable de 4 à 8 joueurs. Le scénario vous propose d'entrer dans la salle à manger de la propriété et de dérober une mystérieuse pierre précieuse. Celle-ci serait en effet capable de bonifier le premier cru du Château Rayne Vigneau.

Plusieurs fois primé lors du concours International « Best of Wine Tourism » organisé par la Chambre du Commerce et de l'industrie de Bordeaux, le **Château Guiraud** propose un large choix d'expériences immersives dans le vignobles : dégustations, accords mets et vins, réceptions chics... ([chateauguiraud.com](http://chateauguiraud.com)).

Enfin, de nombreux châteaux du classement de 1855 ouvrent leur porte aux visiteurs chaque année depuis 30 ans, à l'occasion des Portes Ouvertes du Médoc. Les visiteurs ont alors la possibilité de profiter de ces lieux et vins d'exception, au travers de soirées musicales et de pique-niques.

### À propos du Réseau des Capitales de Grands Vignobles (Great Wine Capitals Global Network) dont le Conseil des Grands Crus Classés 1855 est membre :

Fondé en 1999, par la CCI de Bordeaux, le Réseau Great Wine Capitals rassemble 11 villes de renommée mondiale grâce à leurs vignobles. Il encourage les échanges commerciaux et les partenariats, notamment dans l'œnotourisme, entre ces régions situées aux 4 coins du globe. Ses membres sont Adélaïde (Australie), Bilbao/Rioja (Espagne), Bordeaux (France), Le Cap (Afrique du Sud), Lausanne (Suisse), Mayence (Allemagne), Mendoza (Argentine), Porto (Portugal), San Francisco/Napa Valley (USA), Valparaíso (Chili) et Vérone (Italie).

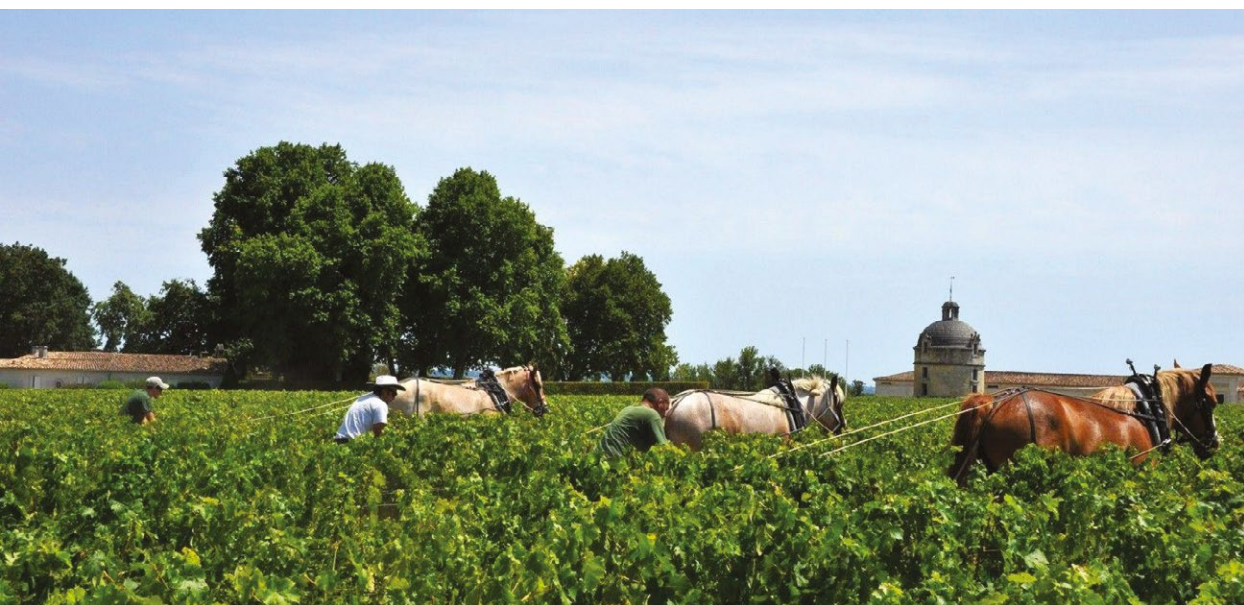


## D. LA VALORISATION DE LA PRODUCTION, EN COLLABORATION AVEC LEURS PARTENAIRES, DANS LE RESPECT DES USAGES ET DE LA LOYAUTÉ COMMERCIALE

*Ce sont 65% du vignoble de Bordeaux qui sont certifiés par un label. Les démarches des châteaux du classement sont en accord avec cette mouvance globale d'une agriculture respectueuse des hommes et des sols.*

De nombreux châteaux ont ainsi choisi de mettre en place des pratiques nouvelles en accord avec les évolutions sociétales et les attentes des consommateurs. Leurs efforts sont récompensés par l'obtention de

diverses certifications et labels attestant de leurs engagements environnementaux. C'est aussi aux travers de ces démarches que la qualité de ces grands vins s'exprime.



Château Latour

## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse et limite les intrants.

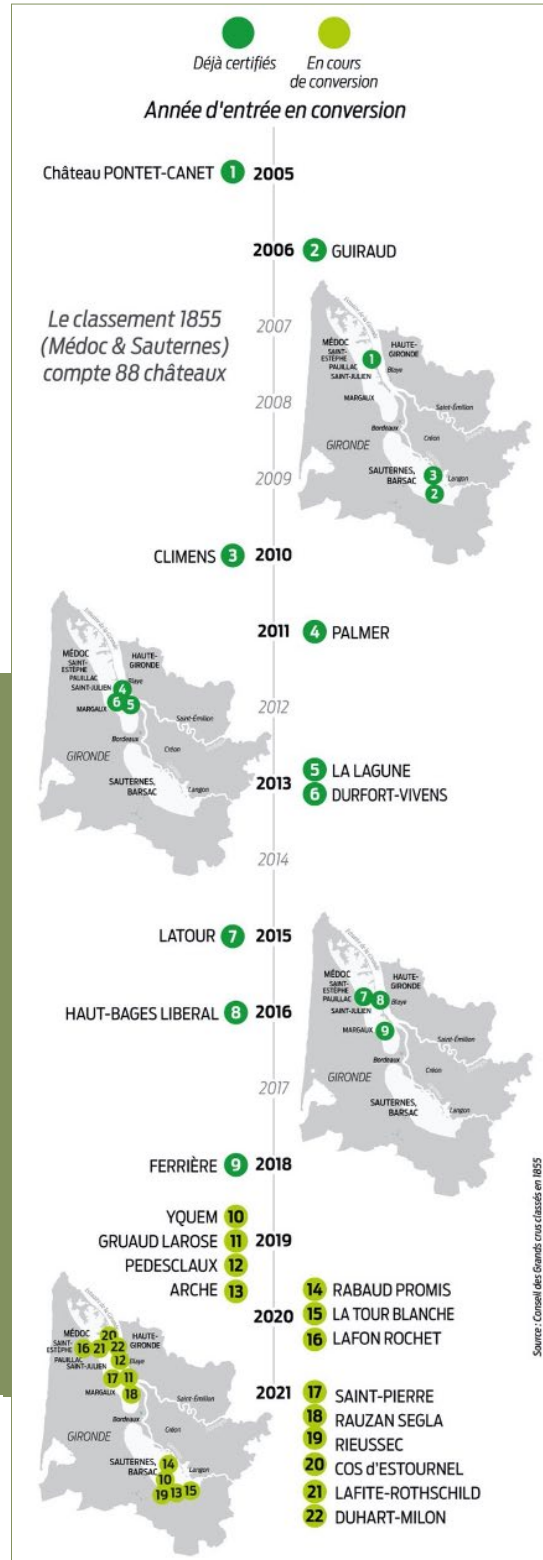
Le logo européen, aussi appelé « Eurofeuille », permet aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union Européenne. Des logos nationaux et privés peuvent être utilisés en complément.



On recense 9 propriétés labellisées agriculture biologique, parmi lesquelles le Château Pontet-Canet, le Château Guiraud, le Château La Lagune, le Château Latour, le Château Haut-Bages Libéral, le Château Ferrière, le Château Durfort-Vivens et le Château Climens.

13 propriétés sont en conversion vers l'agriculture biologique, parmi lesquelles le Château d'Yquem, le Château le Gruaud-Larose, le Château Pédesclaux, le Château d'Arche, le Château Rabaud Promis, le Château La Tour Blanche, le Château Lafon-Rochet, le Château Saint-Pierre, le Château Rauzan Ségla, le Château Rieussec, le Château Cos d'Estournel, le Château Lafite-Rothschild et le Château Duhart-Milon.

*Sud Ouest, "Infographie. Bordeaux : les grands crus croient au bio", 29 novembre 2021*



**Au Château Latour**, le passage à l'agriculture biologique s'explique par des raisons sanitaires. Pour que l'équipe sorte de sa zone de confort, revoit ses pratiques et adhère à la vision environnementale et sociétale du groupe. « Nos salariés sont plus impliqués, remarque le gérant. Et finalement nos clients aussi. Ce n'est pas une simple décision de management. C'est une manière d'être et de penser. On a la chance d'avoir une famille qui nous suit dans cette démarche. » Déjà, Hélène Génin, la directrice technique de Latour, réfléchit à une autre approche de la viticulture. Il s'agit en effet d'encourager la plante dans ses propres défenses : « Si elle est assez forte, elle sera moins résistante au mildiou. Il faut cesser de la droguer aux produits phytosanitaires et trouver d'autres parades », explique Frédéric Engerer.

« L'essentiel est de laisser le vignoble aux générations futures, rappelle François Pinault, et c'est la raison

pour laquelle nous avons choisi cette voie soucieuse de notre environnement, raconte le gérant de Latour. Ce qui implique aussi que nous avons notre propre conservatoire de très vieux plants de vignes afin de préserver d'une part la diversité de notre matériel génétique, mais aussi de garantir plus de résistance aux maladies. » (Le Monde, Château Latour, premier de cordée dans le vin bio, 25 janvier 2019)



Labour au Château Latour

## LA BIODYNAMIE

La biodynamie est une méthode de culture qui n'utilise aucun produit de synthèse. Elle intègre des rituels liés à la lune, l'application de préparations naturelles et une approche qui englobe des éléments interactifs et interdépendants : les sols, la faune sauvage et domestique, la microfaune, les plantes cultivées et sauvages, les arbres, les points d'eau et l'homme.

Tous les produits cultivés en biodynamie sont certifiés AB. Les produits issus de l'agriculture biodynamique sont certifiés par Demeter, le label de référence, ou par Biodyvin, label spécifique à la culture de la vigne et de la vinification.

Un certain nombre de propriétés sont certifiées en biodynamie, parmi lesquelles le Château Pontet-Canet, le Château Durfort-Vivens, le Château Palmer, le Château Ferrière, le Château Climens et le Château La Lagune.



**Au château Pontet Canet**, on perçoit la biodynamie comme une philosophie qui permet de redonner vie aux sols, aux vignes, mais aussi aux humains et aux animaux qui y séjournent. « Avant, on dirigeait la nature, maintenant, c'est la nature qui nous dirige ! » Jean-Michel Comme, ancien régisseur au Château Pontet Canet. (*Paris Match, Vins Château Pontet-Canet : le sacre de la biodynamie*, 17 août 2018)

**De plus, selon Caroline Frey, propriétaire du Château La Lagune :** « Il y a beaucoup de raccourcis qui se sont faits sur la Biodynamie ». Et le parcours scientifique qu'elle a mené lui permet de bien conduire ses expérimentations en « mettant en place un protocole d'expérimentation assez carré, précise-t-elle. « Ces expériences m'ont permis de constater que le taux d'humidité dans le sol ainsi que dans le feuillage était meilleur. Sans pouvoir l'expliquer, il se passe quelque chose. J'ai fait des essais avec de la 500 (bouse de corne), ou de la 501 (silice de corne). Ces essais ont été conduits avec toujours un témoin. Nous avons fait, dans la vigne, des bandes alternées en bio et d'autres en biodynamie et j'ai vu des résultats très nets, observables. Par exemple, en juillet, la terre de la partie en bio était très sèche, très friable et poussiéreuse alors que la partie en biodynamie, traitée avec de la 500, avait une terre grumeleuse avec un bon taux d'humidité. » (*Terre de vins, Château La Lagune sur la voie de la biodynamie*, 22 juillet 2020)



Château Pontet Canet

**Frédéric Nivelles, directeur technique du Château Climens**, dispose à propos de la conversion à la biodynamie que « C'est un autre monde, nous avons changé de paradigme. L'objectif est l'épanouissement de chaque cep, et non des traitements chimiques systématiques contre les maladies. Après deux ans de sevrage, la vigne a une autre allure. Ça marche bien. Je suis pourtant de formation scientifique, mais je ne reviendrai pas en arrière. » (*Sud-Ouest, Le Château Climens croit en la biodynamie*, 28 avril 2015)

Tisanerie, Château Climens







Au sein de la viticulture raisonnée, il existe différents signes et certifications qui permettent aux exploitations de mettre en avant les efforts qu'elles mettent en œuvre :

### **La Haute Valeur Environnementale**

La HVE encourage une agriculture intégrant et développant la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et limitant au

maximum les intrants, pour une agriculture à la fois autonome et très peu dégradante pour les sols, l'eau, l'air.

Le niveau 3 de certification consiste en un outil de mesure des pratiques permettant d'évaluer la performance agro-écologique de l'exploitation dans son ensemble.



**En tout, 63 châteaux du classement sont certifiés au niveau 3 en 2021, plus haut niveau du classement :**

Château du Tertre, Château Coutet, Château Doisy Védrières, Château du Hayot, Doisy Daëne, Doisy Dubroca, Château Sigalas Rabaud, Château la Tour Blanche, Clos Haut-Peyraguey, Château Rieussec, Château Giscours, Château Dauzac, Château Cantemerle, Château Malescot St Exupéry, Château Marquis de Terme, Château Durfort-Vivens, Château Ferrière, Château Cantenac Brown, Château Rauzan-Segla, Château, Desmirail, Château Prieuré Lichine, Château Kirwan, Château Brane-Cantenac, Château Pedesclaux, Château, Grand-Puy-Lacoste, Château Pichon-Longueville, Château Clerc Milon, Château D'Armailhac, Château Mouton Rothschild, Château Duhart Milon, Château Lynch-Bages, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Château Croizet Bages, Château Grand Puy Ducasse, Château Lafite Rothschild, Château Haut-Brion, Château Suduiraut, Château Talbot, Château Léoville Poyferré, Château Lagrange, Château La Tour Carnet, Château Lafon Rochet, Château Calon Ségur, Château Cos d'Estournel, Château Langoa, Château Léoville Barton, Château Ducru Beaucaillou, Château Beychevelle, Château Saint Pierre, Château Branaire Ducru, Château Belgrave, Château d'Yquem, Château Filhot, Château d'Arche, Château Guiraud, Château de Camensac.

### **Terra Vitis**

Terra Vitis est une certification écoresponsable propre à la viticulture, fondée sur les principes du développement durable. Sa philosophie est tournée vers la protection des ressources naturelles.

Cette certification garantit l'engagement environnemental, la responsabilité sociétale et la durabilité économique des viticulteurs et viticultrices, à travers notamment la préservation de l'équilibre écologique entre milieux naturels et cultivés, la mise en place de méthodes de lutte naturelle et la stratégie de réduction des intrants.



Le Château Belgrave et le Château Beychevelle sont des propriétés labellisées Terra Vitis.

## Le Système de Management

### Environnemental « SME » ISO 14001

Le système de management environnemental est un outil de gestion de l'entreprise et de la collectivité qui lui permet de s'organiser de manière à réduire et maîtriser ses impacts sur l'environnement. Il inscrit l'engagement d'amélioration environnementale de l'entreprise ou de la collectivité dans la durée, en lui permettant de se perfectionner continuellement.

Les principaux objectifs du SME sont de respecter la réglementation avec un dépassement des objectifs initiaux, de maîtriser les risques pour le site, de maîtriser les coûts déchets par des économies d'énergie et de matière première, de communiquer de manière transparente vis-à-vis du personnel, des riverains, des clients, des assureurs, etc.



Château d'Arche, La Tour Blanche, Château Grand-Puy Ducasse, Château Branaire-Ducru, Château Marquis de Terme, Château Dauzac, Château Lafaurie Peyraguey, Château Boyd Cantenac, Château Pouget, Château Durfort-Vivens, Château La Tour Carnet sont des propriétés adhérant au groupe pilote SME.

## E. LA PROTECTION DE LA PRODUCTION PAR LA LUTTE CONTRE LA TROMPERIE DES CONSOMMATEURS

Le classement d'un vin aboutit à l'apposition d'une mention sur son étiquette. Cette mention est une mention traditionnelle définie à l'article 112 du Règlement n° 1308/2013. Les mentions traditionnelles sont des mentions valorisantes et facultatives. Celle qui découle du Classement de 1855 renseigne le consommateur sur la qualité du vin. Le fait d'être reconnue comme mention traditionnelle lui garantit une protection au niveau européen puisque l'article 113 du Règlement n° 1308/2013 prévoit que les mentions traditionnelles sont protégées contre l'usurpation, les indications fausses ou trompeuses et toute pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur et notamment de donner l'impression que le vin est classé alors qu'il ne l'est pas. **Ainsi, en achetant un Grand Cru Classé en 1855 sur le marché européen, le consommateur est assuré de sa qualité et de sa provenance.**

Les mentions traditionnelles font l'objet d'un enregistrement par la Commission dans un registre

électronique mis à la disposition du public, dénommé e-Bacchus. Cette base de données européennes est accessible à tous. Y est enregistrée la mention « Cru classé » qui peut être complétée ou non par « Grand », « Premier grand », « Deuxième », « Troisième », « Quatrième », « Cinquième » et/ou complétée ou non par « 1855 ». Ces mentions ne peuvent être utilisées que par les exploitations viticoles bénéficiant d'une des Appellations d'Origine Contrôlée qui y sont autorisées. Pour le classement de 1855 seules huit appellations sont concernées.

En application de l'article L. 412-1 du Code de la consommation, un décret du 19 août 1921 encadre l'utilisation des mots « cru classé ». En vertu de ce décret, les mots « cru classé » précédés ou non d'une indication hiérarchique, ou de tout autre mot évoquant une hiérarchie de mérite entre les vins provenant de domaines viticoles particuliers, sont interdits dans la présentation des vins, sauf dans quatre cas particuliers, notamment lorsqu'il s'agit de vins de Bordeaux

provenant de domaines viticoles figurant dans le classement de 1855. Pour l'étiquetage de ces vins, les termes : « cru classé » ou « grand cru classé » peuvent être utilisés, précédés ou non de l'indication de leur ordre de classement et suivis ou non de la référence à l'année de classement « 1855 ».

La réputation inégalable et la qualité de la production des châteaux du classement en font des cibles privilégiées de la contrefaçon. Cette contrefaçon peut prendre différentes formes, face auxquelles les châteaux se défendent activement.

### Système de sécurité complémentaire

En complément des protections offertes par le droit et afin de pouvoir assurer une traçabilité renforcée de leur production, les châteaux du Classement redoublent d'inventivité.

Certains ont recours au système de Code à Bulles® de la société Prooftag. Ce système permet de garantir la qualité, la traçabilité et l'authenticité des

bouteilles aux consommateurs. Les bouteilles sont ainsi assurées d'être authentiques et de n'avoir jamais été ouvertes. Chaque scellé de cette société est une sorte d'empreinte digitale unique à chaque bouteille.



D'autres utilisent des étiquettes filigranées se révélant à travers le verre ou intégrant des codes ou marques invisibles se révélant à la lumière intra violette. L'étiquette est plus sûre car plus difficile à copier.



*Etiquette filigranée, Château d'Yquem*

Une protection accrue grâce à la vigilance du Conseil des Grands Crus Classés en 1855

Face aux tentatives d'usurpation et de parasitisme, la vigilance du Conseil est primordiale. Il est important d'agir de manière systématique afin de ne pas laisser s'installer des pratiques qui pourraient porter préjudice à la réputation et au prestige des Grands Crus Classés en 1855.

Cette lutte passe d'abord par la prévention et l'information mais donne aussi lieu à des procédures juridiques lorsque cela est nécessaire.

# Conclusion

Par leurs efforts pour mettre en valeur un terroir d'exception, les châteaux garantissent aux consommateurs une production d'excellence notamment par l'application et le respect des valeurs communes de la charte éthique à l'origine de ce rapport.

La valorisation de ce terroir unique est rendue possible grâce à la précision des travaux réalisés dans les vignes, au profond respect de la nature et de ses fruits. L'excellence aujourd'hui se doit aussi d'être durable. En ce sens, les viticulteurs utilisent tous les outils à leur disposition afin de tirer le meilleur de ce terroir unique tout en veillant à sa protection.

Le classement est ancien mais les préoccupations des châteaux sont très actuelles. La mise en place de pratiques plus vertueuses et la réelle prise en compte des enjeux environnementaux sont reconnues grâce aux labels et certifications délivrés à de nombreux membres des

Grands Crus Classés en 1855. Cette exigence de qualité se traduit aussi par la transparence des pratiques et donc l'assurance pour le consommateur d'être éclairé sur la manière dont le vin a été produit.

Afin d'être toujours loyaux au prestige du classement et de valoriser leur terroir, les châteaux font preuve d'une inventivité et d'une originalité sans faille en matière d'œnotourisme. Cette créativité est d'ailleurs reconnue par de nombreux prix et trophées. C'est aussi par ce biais que les châteaux mettent en lumière un patrimoine architectural et paysager unique au monde.

Enfin, la valorisation de ce terroir d'exception est assurée par une protection accrue. Face à la contrefaçon, les châteaux n'hésitent pas à investir dans des moyens permettant d'assurer la traçabilité et donc l'authenticité de leur production, afin de protéger le consommateur et leur réputation.









# La protection d'un patrimoine unique et universel

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt N°2014-1170 du 13 octobre 2014, vient compléter le chapitre V du titre VI du livre VI du code rural et de la pêche maritime par un article L.665-6 ainsi rédigé : « Le vin, produit de la vigne, les terroirs viticoles ainsi que les cidres et poirés, les boissons spiritueuses et les bières issus des traditions locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France ». L'OIV nous rappelle que « Après des pays comme l'Uruguay ou l'Argentine, la France reconnaît ainsi une protection particulière aux vins et aux terroirs viticoles en les intégrant dans le patrimoine culturel, gastronomique et paysager du pays. Il faut rappeler que la gastronomie française est inscrite depuis 2010 par l'UNESCO au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du bien manger et du bien boire ».

***Le vin, produit de la vigne, les terroirs viticoles (...) issus des traditions locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France.***

**Afin de sauvegarder et défendre cette richesse culturelle, les grands crus classés en 1855 ont décidé d'inscrire dans leur Charte Éthique la protection d'un patrimoine unique et universel. Cette dernière se décline autour de 3 grands principes :**

- La préservation et l'enrichissement d'un patrimoine foncier, végétal, architectural et paysager ;
- La préservation et le développement d'un patrimoine immatériel reposant sur un savoir-faire unique, dans le respect de la tradition et au soutien de l'innovation ;
- La préservation et la diffusion d'un patrimoine culturel universel.

Au-delà de la préservation de ces richesses, leur mise en valeur est un enjeu majeur que les Grands Crus Classés en 1855 ont décidé de relever. Lors de son discours d'ouverture de Vinexpo Bordeaux au Château d'Yquem, le lundi 13 mai 2019 en l'honneur de la Presse Internationale en préambule au Dîner des Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes, Philippe Castéja a tenu à souligner que « L'Art et les Crus Classés se rencontrent régulièrement, ainsi le peintre Britannique Carl Laubin a réalisé en 1989 une œuvre originale de nos châteaux pour l'exposition « Châteaux Bordeaux » au centre Georges Pompidou. Puis, le

photographe le plus célèbre de son époque, futur académicien, Yann Arthus-Bertrand a dressé un portrait humanisé de nos bouteilles de Grands Crus Classés en 1855 rassemblées dans un seul visuel. Cette année, j'ai le plaisir de vous annoncer que l'un des plus grands designers au monde, Philippe Starck, va réaliser une nouvelle œuvre autour des Grands Crus Classés en 1855 ». Ces échanges entre l'art, le patrimoine culturel, les vignes et les vins, les richesses architecturales, paysagères et vitivicoles sont ainsi des rencontres créatives qui contribuent à la préservation et la diffusion de ce patrimoine unique et universel.



## A. LA PRÉSERVATION ET L'ENRICHISSEMENT D'UN PATRIMOINE FONCIER, VÉGÉTAL, ARCHITECTURAL ET PAYSAGER

Les châteaux du classement s'inscrivent dans un environnement particulier. Ce sont 60 crus du classement qui se trouvent dans le Médoc qui, au terme de 10 ans de démarches, est devenu en mai 2019, un Parc Naturel Régional (PNR). Le Médoc est ainsi reconnu pour sa richesse patrimoniale, culturelle, architecturale et paysagère. Ce label national s'organise autour d'un projet élaboré avec les différents acteurs locaux qui prend la forme d'une Charte. Le PNR s'est ainsi donné 5 missions :

- Protection et gestion du patrimoine naturel, culturel et des paysages,
- Aménagement du territoire,
- Développement économique et social,
- Accueil, éducation et information du public
- Expérimentation et innovation.

Afin de mener à bien ces missions, de nombreuses actions ont vu le jour. Elles se déclinent dans différents secteurs : le tourisme, le patrimoine naturel, l'éducation à l'environnement ou encore l'économie territoriale. Les grands crus classés en 1855 s'inscrivent dans ces démarches et s'investissent dans la réalisation des objectifs du PNR.



*Médoc, le long de l'estuaire à Margaux*

### LE MÉDOC, TERRE D'EXCEPTION

En mai 2019, le parc du Médoc devenait le 54<sup>e</sup> parc naturel régional (PNR) français. Cette mise en lumière est une opportunité pour le Médoc de valoriser ses richesses environnementales et son patrimoine. Les valeurs du PNR de respect et de valorisation

du terroir, de développement de la biodiversité et de prise en compte des parties prenantes, sont partagées par les châteaux du classement. Ainsi, la charte éthique du classement de 1855 et les engagements du PNR sont complémentaires.

## LA ROUTE DES CHATEAUX ou ROUTE 1855

La route des vins présente dans le guide « Bonjour Médoc » du PNR, s'étend sur 80 km et sillonne la région, reliant les châteaux du classement. Elle offre la possibilité aux amateurs de vin de visiter les cuiviers, chais à barriques et autres bâtiments viticoles des plus prestigieux aux demeures familiales.

*C'est une véritable fenêtre sur la diversité et la beauté des propriétés viticoles.*

## LE PHARE DE CORDOUAN

Surnommé le « phare des rois » ou le « roi des phares », le phare de Cordouan a été construit il y a plus de quatre siècles, ce qui en fait l'un des plus vieux phares d'Europe. En 2016 a été lancée officiellement sa candidature pour entrer au patrimoine mondial de l'UNESCO comme bien culturel. Cette candidature s'appuyait sur le fait que ce monument est un chef-d'œuvre du génie créatif humain et que c'est un exemple éminent d'un type de construction qui illustre une période significative de l'histoire humaine.

Le 24 juillet 2021, c'est une victoire pour le patrimoine maritime français, puisque le phare de cordouan

est finalement inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO. Dernier phare de mer habité en France, c'est seulement le deuxième phare inscrit sur la liste par l'UNESCO.

Avoir au sein du PNR un tel monument incite le reste des parties prenantes du PNR, dont les châteaux, à œuvrer pour la protection du patrimoine du Médoc. Il est nécessaire de considérer les propriétés, les vignes et les monuments du PNR comme un ensemble, un écosystème au sein duquel chacun agit dans une même mouvance, de manière à atteindre des objectifs communs.

*Phare de Cordouan*



## B. LA PRÉSERVATION ET LE DÉVELOPPEMENT D'UN PATRIMOINE IMMATÉRIEL REPOSANT SUR UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE, DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ET AU SOUTIEN DE L'INNOVATION

Le Patrimoine culturel immatériel est défini dans un rapport du Sénat comme « *les pratiques, représentations, expressions, connaissances, savoir-faire qu'une communauté humaine reconnaît comme faisant partie de son patrimoine parce qu'elles lui procurent un sentiment d'identité et de continuité* ». (Rapport d'information de Mmes Catherine Dumas et Marie-Pierre Monier, fait au nom de la commission de la culture, de l'éducation et de la communication / n° 601 (2020-2021) - 19 mai 2021)

Les Grands Crus Classés en 1855 font partie de l'histoire de la région, ils s'inscrivent dans la tradition locale et sont le fruit d'interactions entre le savoir-faire unique des vigneronnes et un milieu naturel d'exception.

Face au réchauffement climatique qui menace l'avenir de l'agriculture, il est nécessaire pour les viticulteurs de faire preuve d'une grande capacité d'adaptation. De par l'augmentation des températures, la floraison se fait plus tôt ce qui modifie les dates de vendanges, rend les vignes plus fragiles en cas de gel et fait augmenter le taux d'alcool moyen dans les vins.

*Au travers de leurs engagements, les Grands Crus Classés en 1855 luttent pour faire face aux défis futurs.*



### LE CLASSEMENT DES VINS DE BORDEAUX EN 1855 COMME PATRIMOINE IMMATÉRIEL FRANÇAIS

En 2005, pour le cent cinquantième anniversaire du Classement de 1855, la délégation aux célébrations nationales, sous l'égide du ministère de la culture, chargée de veiller à la commémoration des événements importants de l'histoire nationale, a inscrit le Classement de 1855 au titre des célébrations nationales. Ce titre a dès lors consacré le Classement de 1855 en tant que patrimoine immatériel français, mettant en lumière l'importance du Classement au sein de l'Histoire nationale.



## LA RECONNAISSANCE DU VIN ET DES PRODUITS DE LA VIGNE COMME UN PATRIMOINE CULTUREL

Le 12 avril 2014, le Sénat a reconnu que le vin « fait partie du patrimoine de la France » à l'occasion de l'examen d'un projet de loi sur l'agriculture. « Le vin, produit de la vigne et les terroirs viticoles font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager de la France ». Cette prise de conscience de la place du vin dans la culture française renforce l'importance du classement de 1855 et la nécessité de le protéger. Les engagements pris par les grands crus classés en 1855 au travers de la Charte Éthique sont un moyen d'assurer la pérennité de ce patrimoine.



Certaines traditions très anciennes liées à la vigne et à sa culture survivent au cœur des vignobles, comme les confréries bachiques. Ce sont des assemblées de professionnels et d'amateurs de vin, ayant pour objet la promotion des vins de la région qu'elles représentent.

### **La Commanderie du Bontemps de Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac**

en est une. Forte de 350 membres, elle promeut à travers le monde les grands vins de ces régions. Elle rassemble des vigneron, des courtiers et des négociants qui se donnent pour mission de représenter, célébrer et défendre le vin et les valeurs qui lui sont attachées.

L'offre touristique croissante est aussi un moyen de promouvoir et de voir se développer ce patrimoine culturel. L'œnotourisme fait vivre dans les esprits des touristes l'histoire des châteaux du classement et de leur production.

*Plus largement,  
promouvoir cette  
production  
d'excellence, c'est  
promouvoir le vin  
français et la culture  
française.*



La Commanderie du Bontemps de Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac

## LE SOUTIEN À L'INNOVATION

Les grands crus classés en 1855 ont su faire face aux défis du passé comme les crises du phylloxéra et du mildiou. À présent, le regard doit se porter vers l'avenir en investissant dans la recherche et l'innovation.

**En ce sens, le directeur général du Château Dauzac** prône l'exemplarité et confie dans le Supplément de *Sud Ouest* « *Vin et environnement* » que « *Quand on est grand cru classé, on a davantage de devoirs que de droits* ». (Complément *Sud Ouest* du 8 juin 2021)

Le soutien à l'innovation peut prendre différentes formes telles que des recherches sur des souches plus résistantes aux nuisibles qui n'ont plus besoin d'être traitées, ou encore sur de nouveaux cépages qui s'adapteront mieux aux évolutions du climat.

Le conseil des Grands Crus Classés en 1855 s'est associé à Inno'vin afin de présenter des projets d'avenir de la filière. La recherche et le

développement sont encouragés puisqu'ils permettent par exemple la découverte de moyens de protection de la vigne contre les maladies, ou le développement de nouveaux matériaux pour la vinification.

**Ainsi, au Château Cantenac Brown** est menée une réflexion importante sur la limitation de l'impact environnemental et sur l'adaptation aux changements climatiques. Les équipes du Château sont notamment amenées à réfléchir quant au choix de cépages plantés, en sélectionnant, dans le respect des cahiers des charges, les cépages les plus résistants et en adaptant les nouvelles plantations en fonction de l'exposition. Cette réflexion sur l'encépagement nécessite une vision sur le long terme. Dans l'immédiat, il est aussi possible de modifier les habitudes d'effeuillage de la vigne. En effeuillant moins on vient créer de l'ombre pour les baies et ainsi les protéger d'une exposition trop forte. (cantenacbrown.com, *Vin et changement climatique*, 8 mars 2021)



**12<sup>ème</sup> Réunion Pôle d'excellence R&D**  
**Grands Crus Classés 1855 Médoc & Sauternes**

**Jeudi 24 Novembre 2022, 14H00 - 17H00**

**Château Kirwan**  
**Chem. de Kirwan, 33460 Margaux-Cantenac**

Le Conseil des Grands Crus Classés 1855, Inno'vin et Château Kirwan, vous invitent à venir découvrir, le jeudi 24 novembre à partir de 14h00, 4 nouvelles innovations au service de la filière vitivinicole.

**PROGRAMME**

**GreenShield - Simon Moulieras, Responsable R&D**  
Dans le but d'accompagner les exploitations viticoles dans une transition agroécologique maîtrisée, GreenShield développe une solution de surveillance agronomique et met au point des stratégies innovantes de protection des cultures, grâce aux mathématiques et à la modélisation. L'objectif est de concilier baisse des traitements phytosanitaires et maintien de la productivité.

**Alcom Technologies - Fabrice Gautier, Président et Coralie de Boüard, Présidente du Château Clos de Boüard**  
Pour une viticulture de précision, l'écosystème Sentinelle Vignes permet de surveiller et d'anticiper les évolutions de la vigne et des vignobles face au changement climatique. En montant 24h/7j les développements de la vigne au plus près des plants, des intelligences artificielles dédiées prédisent les départs de maladie 7 jours à l'avance.

**Bliss Ecospray - Vincent de Rudnicki, Conseiller Scientifique et Fondateur & Charles Combelles, Ingénieur en Mécatronique**  
Bliss Ecospray développe une gamme de descentes de pulvérisateurs aérocônfinées. Cette technologie, développée à l'INRAE et brevetée, permet une réduction drastique de la perte de produits à l'air comme au sol, tout en améliorant la qualité de pulvérisation en cœur de feuillage.

**Praysbee - Olivier Bonnefond, Fondateur**  
Praysbee est né de l'expérience de plus de 60 000 réglages de pulvérisateurs qui a permis d'établir un cahier des charges ambitieux et la création d'un module de pulvérisation baptisé Wulp. Le procédé de pulvérisation par jet projeté oscillant, mis au point est simple, léger, adaptable sur tout pulvérisateur existant et permet une réduction de dérive de plus de 90%.

[www.innovin.fr](http://www.innovin.fr)

**Le Château Guiraud** s'efforce depuis 17 ans, avec des châteaux partenaires, de s'affranchir du manque d'offre génétique des cépages blancs. À l'origine de ce travail collectif, un seul et même souhait, celui de créer et développer des souches à caractéristiques particulières pour Sauternes. En pratiquant au sein de la serre une sélection massale, le Château s'évertue à produire des grands vins de Sauternes. Xavier Planty, copropriétaire et gérant de Château Guiraud, déclare « *J'ai toujours pensé que la viticulture devait être liée à la nature dans le but d'accompagner la vigne afin de retrouver l'harmonie dans le verre. Actuellement, la propriété se dévoile comme un conservatoire d'une très grande biodiversité privilégiant, par la nature, l'expression et l'équilibre du terroir.* » (chateauguiraud.com)

**Le Château La Tour Carnet** a mis en place le projet La Tour Carnet 2050, ayant pour but de prévoir l'adaptation de la vigne face au réchauffement climatique. Pour ce faire, plus de 80 cépages ont été plantés pour tester leur adaptation et leur qualité face aux nouvelles conditions climatiques. « *On ne peut pas effacer les aléas climatiques, ils s'imposent à nous : c'est à nous de faire appel à la science et à la technologie pour trouver les réponses adaptées.* » (Terre de Vins, Les 12 travaux de Bernard Magrez, mai/juin 2022)



Conservatoire de cépages, Château Guiraud



Site expérimental : La Tour Carnet 2050, Château La Tour Carnet

## C. LA PRÉSERVATION ET LA DIFFUSION D'UN PATRIMOINE CULTUREL UNIVERSEL.

L'UNESCO définit le patrimoine culturel comme « à la fois un produit et un processus qui fournit aux sociétés un ensemble de ressources héritées du passé, créées dans le présent et mises à disposition pour le bénéfice des générations futures ». Ce patrimoine peut être matériel, immatériel ou naturel. En l'occurrence même si le classement et les vins qui en découlent ne sont pas officiellement reconnus par l'UNESCO cela n'empêche pas les châteaux de rentrer dans une démarche similaire de préservation et de respect de ce patrimoine.

### ART

Selon Karen TAYLOR journaliste américaine, « L'art contemporain fait ses débuts dans le médoc en 1923, lorsque le baron Philippe de Rothschild commande au graphiste Jean Carlu un tableau pour l'étiquette du Château Mouton Rothschild. Son idée consistait à attirer l'attention sur le fait que le vin était désormais mis en bouteille au château et non plus dans l'entrepôt du négociant. Deux décennies plus tard, il demande à Philippe Jullian d'illustrer l'étiquette du millésime 1945 célébrant la victoire des Alliés dans la Seconde Guerre mondiale. Le succès est immédiat et, aujourd'hui encore, Mouton invite un talent différent – Miró, Chagall, Braque, Bacon, Koons, Haring – à créer l'étiquette de chaque millésime. En 1981, ces célèbres illustrations ont été exposées au château et ont connu un tel succès qu'elles ont fini par faire le tour d'une quarantaine de pays ».

Pour le millésime 2019, Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild ainsi que Julien de Beaumarchais de Rothschild ont fait appel à l'artiste islandais et danois Olafur Eliasson pour orner le flacon du grand vin du château d'une œuvre unique. Pour faire honneur au très beau millésime 2019, Olafur Eliasson a choisi de représenter au travers

*Les châteaux du classement ainsi que le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 diffusent leurs valeurs et existent dans la conscience collective aux travers de différents objets, productions graphiques, œuvres littéraires*



Étiquettes, Château Mouton Rothschild

de Solar Iris of Mouton, la cartographie de tous les levers et couchers de soleil d'une année entière au Château Mouton Rothschild. Au centre, un oculus laisse voir le vin, expression d'un terroir bien localisé, et qui porte l'empreinte du céleste. (chateau-mouton-rothschild.com)

D'autres Châteaux font appel à des artistes pour les accompagner lors d'événements, comme Karl Lagerfeld qui a illustré l'étiquette marquant le 350<sup>e</sup> anniversaire du **Château Rauzan-Ségla**.

**Plus récemment, le Château Haut-Bages Libéral** a sélectionné une œuvre du célèbre graveur François Houtin pour sa nouvelle cuvée CERES, le premier grand cru de Pauillac totalement biologique et naturel.

Karen Taylor précise également que « *Un certain nombre d'autres châteaux accueillent des expositions temporaires, le plus souvent sous forme de mécénat. Peintures et sculptures peuvent être exposées dans des cuviers, des chais de vieillissement, des espaces de réception. En ce sens, le Château Lynch-Bages, dont la première exposition d'art contemporain a eu lieu en 1989. Depuis de nombreuses années, le château s'est associé à l'estimée Galerie Lelong de Paris, permettant ainsi de faire venir des artistes exceptionnels – Antoni Tàpies, Hervé Di Rosa, Pierre Alechinsky – dans le Médoc. Les espaces semblables à ceux d'une galerie dans la nouvelle cave de Lynch-Bages ne manqueront pas de renforcer le prestige de ces événements très attendus.* »

**Le Château Beychevelle** est un autre défenseur des arts de longue date. En 1990, le domaine a lancé un ambitieux Centre international d'art contemporain qui fut malheureusement de courte durée. Les expositions temporaires se poursuivent cependant, et il est difficile d'imaginer une toile de fond plus glorieuse pour la sculpture contemporaine que ce superbe château du XVIII<sup>e</sup> siècle, avec son parc majestueux et ses jardins qui descendent vers la Garonne. Les caves, rénovées en 2017, offrent un autre cadre spectaculaire, avec leurs cuves de fermentation en acier inoxydable et leurs éléments architecturaux inspirés du grand mât figurant sur la célèbre étiquette du château.

Les amateurs d'art ne manqueront pas de consulter les programmes d'exposition du Château d'Issan à Margaux, où la propriétaire Virginie Cruse présente tous les deux ans des œuvres de talents français et internationaux ayant un lien avec Bordeaux. Le Château Lascombes, situé à proximité, présente un large éventail d'œuvres d'art régionales - une exposition récente mettait en scène des sculptures métalliques surdimensionnées, tandis qu'une autre présentait des peintures complexes sur des douelles de chêne récupérées dans des barriques de vin. Le Château Marquis de Terme, quant à lui, propose toute l'année un calendrier d'événements culturels, notamment des expositions d'artistes français et internationaux invités à séjourner au château et à s'impliquer personnellement dans le montage de leurs expositions personnelles.

**Le Château Palmer** a adopté une approche quelque peu différente, en choisissant de présenter des photographies de renommée mondiale lors de ses expositions annuelles. Le château a accueilli des maîtres tels que le légendaire photographe brésilien Sebastião Salgado, le photographe de jazz Guy Le Querrec et le photographe primé de l'agence Magnum, Raymond Depardon. Les thèmes des expositions varient, mais le thème de l'environnement et l'impact du changement climatique à Bordeaux et dans le monde revient fréquemment.

Depuis peu, les nouvelles constructions et les rénovations influencent la scène artistique des grands crus, les propriétaires recherchant des œuvres majeures pour compléter l'architecture saisissante de leur château tout en reflétant leur philosophie viticole. **Le Château Pédesclaux**, par exemple, a commandé plusieurs toiles de grande envergure à Fabrice Hyber, un artiste connu aussi bien pour sa défense passionnée de l'environnement que pour ses sculptures, peintures, installations et vidéos exposées dans des musées du monde entier.



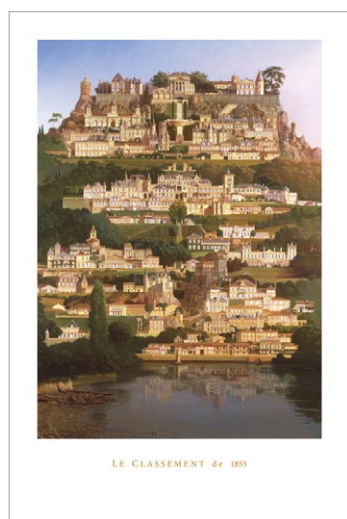
Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855, organisme chargé de la promotion du Classement et de ses membres, s'emploie régulièrement à véhiculer une vision neuve des grands crus classés en 1855 en faisant appel à des artistes. Par exemple, à l'occasion de l'exposition « Châteaux Bordeaux », organisée en 1989 par le Centre Georges Pompidou à Paris, le peintre d'architecture Carl Laubin eut l'idée de réunir sur une même toile les 61 crus du Médoc du Classement de 1855.

De même, Yann Arthus Bertrand, le célèbre photographe, Ambassadeur pour l'Écologie auprès des Nations Unies et Académicien des Beaux Arts, a réalisé en 2008 sa vision moderne des Grands crus classés de 1855, en réunissant 87 bouteilles des plus prestigieuses propriétés du bordelais humanisées sur un poster.

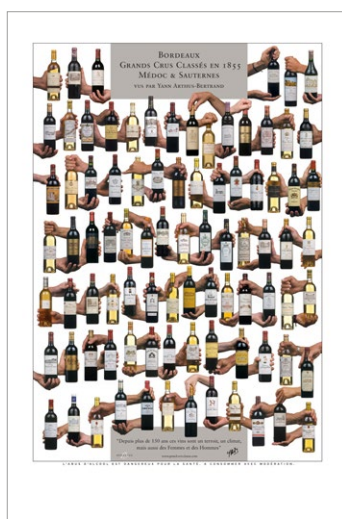
En 2019, Philippe Starck, l'un des plus grands créateurs français, a conçu une affiche avec les noms des Grands Crus Classés en 1855, associant sa vision artistique aux grands vins. Il déclare à ce titre qu'« *Un grand vin est l'une des plus admirables architectures d'atomes connues dans ce monde* ». À l'occasion de la présentation de cette affiche, Monsieur Jean-Yves Le Drian, ministre des affaires étrangères, lors de son discours du 12 décembre 2019 a rappelé que « *le vin est aussi naturellement au cœur de notre diplomatie du goût, un formidable vecteur d'influence* ».

Depuis de nombreuses années, des associations à but non lucratif telles que le FRAC (Fonds Régional d'Art Contemporain) Aquitaine sollicitent le soutien de grands crus, leur demandant d'ouvrir leurs propriétés historiques aux artistes et aux visiteurs. Dans la mesure du possible, les domaines répondent avec enthousiasme et générosité. En 2016, le FRAC de Bordeaux a manifesté sa gratitude pour ces collaborations durables en exposant des œuvres abstraites éphémères de Nicolas Boulard, entièrement réalisées à partir d'échantillons de sol prélevés dans les 87 châteaux grands crus. Le partenariat CGCC/FRAC se poursuit aujourd'hui puisqu'en 2021, les Châteaux de Margaux Kirwan, Marquis d'Alesme, Issan et Giscours ont parrainé des expositions du FRAC destinées à aider les artistes locaux touchés par la pandémie. (Karen Taylor, Art and Wine)

*Un grand vin est l'une des plus admirables architectures d'atomes connues dans ce monde.*  
Philippe Starck



Affiche Carl Laubin, 1989



Affiche Yann Arthus-Bertrand, 2008



Affiche Philippe Starck, 2019

## L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Faire vivre le classement en tant que patrimoine culturel universel nécessite aussi de le mettre en avant à l'étranger. Ainsi, des événements sont organisés à travers le monde afin de promouvoir les châteaux du classement de 1855.

En ce sens, le ministre des affaires étrangères et le secrétaire d'État du commerce extérieur ont célébré le 21 avril 2015 au Quai d'Orsay, les 160 ans du Classement des Vins de Bordeaux. De même, le 1<sup>er</sup> décembre 2015, le Parlement Européen recevait les députés européens à l'occasion de la

reconnaissance de la mention 1855, comme mention traditionnelle au sens du droit européen.

Les châteaux regorgent également de créativité lorsqu'il s'agit de promouvoir cet art de vivre à la française, comme par exemple le Château Guiraud qui a mis en place son Marché gastronomique. À cette occasion, les visiteurs découvrent l'essence et les saveurs phares de la région girondine (*Terre de Vins, Le marché gastronomique de Château Guiraud*, 1<sup>er</sup> juillet 2021).



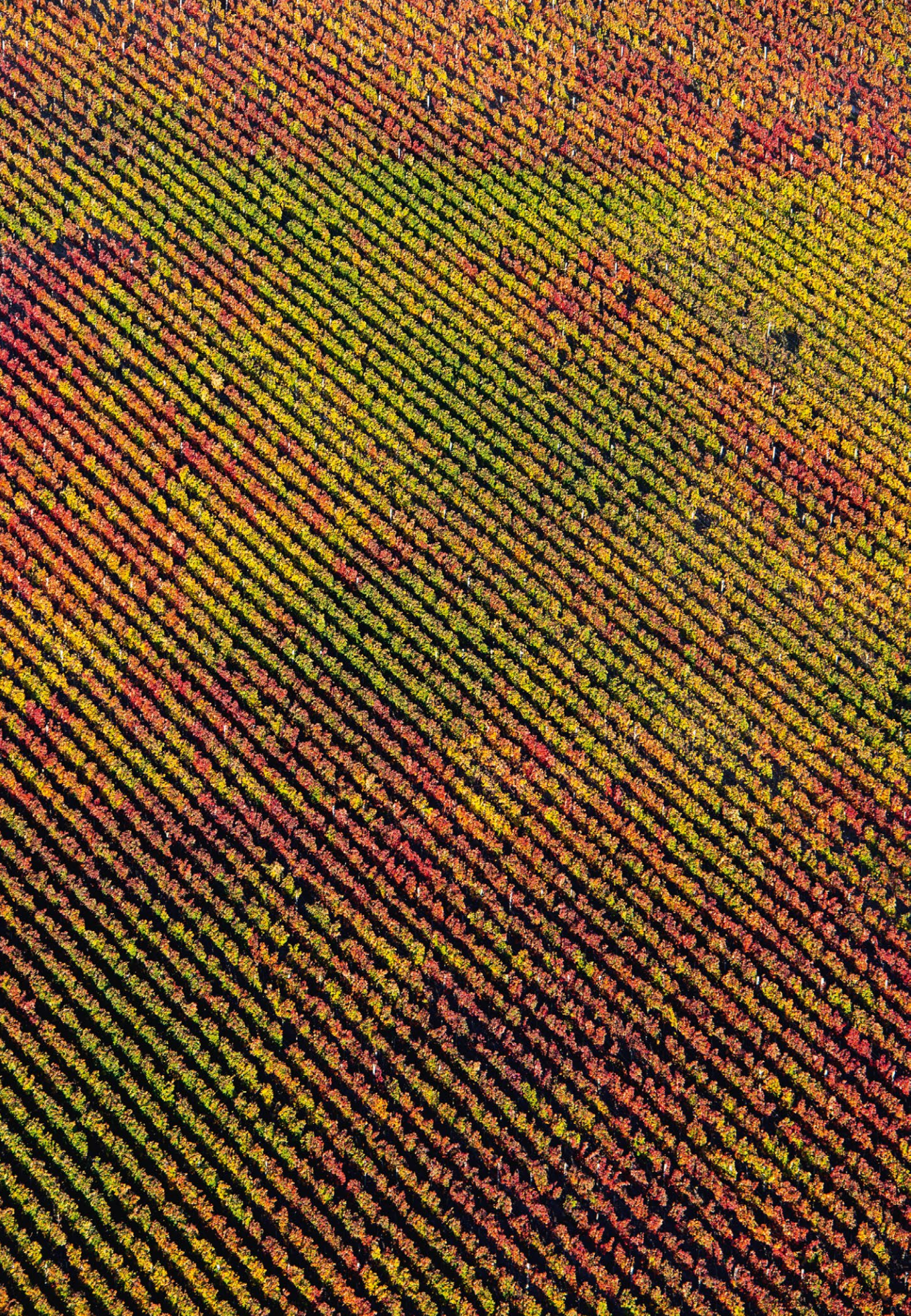
# Conclusion

Par leur volonté affirmée de promouvoir et de protéger le patrimoine végétal, architectural, et immatériel ; en somme, toutes les richesses qui composent la mosaïque paysagère du territoire environnant, les châteaux des Grands Crus Classés en 1855 sauvegardent leur terroir et améliorent la biodiversité sur les exploitations viticoles par l'application et le respect des valeurs communes de la charte éthique à l'origine de ce rapport.

En apportant une protection particulière aux vins et aux terroirs viticoles, en les intégrant dans le patrimoine culturel, gastronomique et paysager du pays, la France affirme son attachement à ce terroir viticole unique.

Ces attentions, en lien direct avec certaines attentes et préoccupations sociétales, soulignent la réelle prise en compte des enjeux patrimoniaux et culturels par les châteaux des Grands Crus Classés en 1855.

Dans son livre *La jeune Inde* Gandhi écrivait « Il faut être fier d'avoir hérité de tout ce que le passé avait de meilleur et de plus noble. Il ne faut pas souiller son patrimoine en multipliant les erreurs passées. » Cette citation résume bien le prisme par lequel les Grands Crus Classés en 1855 abordent leur relation avec leur héritage patrimonial.





# La considération et le respect des parties prenantes



# Introduction

L'exigence qualitative, valeur cardinale des Grands Crus Classés en 1855, ne peut se développer qu'en associant des savoir-faire, un terroir singulier et un environnement préservé. Deux grands ensembles de principes, mis en valeur par la Charte Éthique, ont été développés aux côtés du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, pour assurer la considération et le respect des parties prenantes :

- **La protection des salariés** par le respect et l'amélioration des dispositifs de santé, de sécurité et de bien-être au travail ;
- **La défense de l'environnement et de la biodiversité** par l'amélioration des pratiques et par le soutien à l'innovation et à la recherche.

Ces deux grands principes servent de lignes directrices aux châteaux qui ont signé la Charte Éthique. Ils se déclinent autour d'actions dans lesquelles les concepts d'innovation, de recherche, de sécurité, de respect de la santé, de défense de l'environnement et de la biodiversité sont de véritables exigences, pouvant se définir comme des normes. Ainsi un corpus normatif propre, mais aussi commun parfois aux

châteaux, a été développé. En lien étroit avec les exigences contemporaines des consommateurs et de la société, les Grands Crus Classés en 1855 ont anticipé depuis des années ces évolutions sociétales.

Lors de son discours d'ouverture de Vinexpo en mai 2019 Philippe Castéja a mis en lumière ces principes devant la presse internationale : « *Nos propriétés sont en soi un laboratoire grandeur nature, tant le souci de l'excellence pousse tous nos membres à explorer et à expérimenter les pistes les plus audacieuses et parfois les plus anciennes, pour composer intelligemment avec la nature. [...] La prise de conscience écologique est désormais un moteur puissant, qui se traduit de façon concrète dans la plantation de haies, l'utilisation d'animaux, l'utilisation de tracteurs électriques et autres drones pour une viticulture de précision. [...] Nous visons la préservation et la régénération de la biodiversité, des paysages, le respect des usages, le souci de la communauté de femmes et d'hommes qui sont la sève de notre vignoble, bref de tout ce qui a pour finalité d'assurer l'avenir du vignoble et la satisfaction de nos consommateurs* ».

Nous allons maintenant décliner ces principes en essayant d'une part de les définir, puis de les caractériser par des actions phares ou des données révélatrices avant d'apporter le témoignage d'acteurs, par un focus illustré, qui viendra expliciter ces actions.

## A. LA PROTECTION DES SALARIÉS PAR LE RESPECT ET L'AMÉLIORATION DES DISPOSITIFS DE SANTÉ, DE SÉCURITÉ ET DE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

La renommée des châteaux du classement est notamment due aux hommes et aux femmes qui élaborent leurs vins. Il n'est pas de grands vins sans tous les savoirs qui s'activent en coulisse. Ayant conscience de l'importance et de la valeur de leurs salariés, les propriétés mettent en place différents dispositifs afin d'assurer le respect de la santé des salariés ainsi que leur sécurité et leur bien-être dans leurs activités.

### LA TECHNOLOGIE : UN ATOUT INDÉNIABLE

Les pratiques culturales plus vertueuses impliquent un travail plus important pour les viticulteurs et une prise de risque sur les quantités produites. L'introduction de nouvelles méthodologies de travail permet ainsi d'appliquer des pratiques plus respectueuses de l'environnement sans rendre la tâche impossible pour les viticulteurs. Par l'utilisation de robots, il est possible de soulager les viticulteurs qui peuvent mettre de côté une des tâches les plus pénibles et les plus chronophages, notamment le désherbage mécanique. Ils peuvent ainsi se concentrer sur les tâches qualitatives qui ne peuvent être réalisées par des robots.

Hormis l'utilisation de robots, c'est l'amélioration des tracteurs qui se généralise. Les tracteurs 100% électriques sont en passe de constituer tout le parc à tracteur du **Château Montrose** par exemple. Ces tracteurs électriques ont pour avantage de ne pas rejeter de CO2 mais aussi d'être silencieux, d'offrir un meilleur confort de conduite ainsi que plus de sécurité au conducteur.

Au-delà du bien être des salariés, ces machines modernes permettent aussi de préserver le terroir puisqu'elles sont moins polluantes, plus performantes, plus silencieuses. Ainsi, les riverains bénéficient aussi de ces nouvelles technologies.



*Tracteur enjambeur 100% électrique, Château Montrose*

Le Château Montrose vient également d'investir dans un premier tracteur 100% électrique créé par Kremer Énergie. Cet engin apporte tous les avantages de l'électrique, dont la précision de travail et la légèreté, ce qui limite le tassement du sol. Très silencieux, ce tracteur ergonomique offre un meilleur confort de conduite. Il dispose d'une autonomie de 6 à 12 heures selon les travaux et n'émet aucun rejet de CO2 dans l'atmosphère. Le château Montrose prévoit, d'ici 2028, le remplacement de l'ensemble de son parc thermique par des engins électriques. (*PaysSudMag, Château Montrose opte pour le tracteur électrique, 20 mai 2022*)



**Au Château Lagrange**, une semaine de tests a été réalisée avec cinq exosquelettes différents, sur des postes de taille, d'acanage, de mise en bouteille ou encore de maintenance. Des essais à long terme sont en cours. « *Dans les métiers de la vigne et du vin, force est de constater la pénibilité de certaines tâches qui engendrent des troubles musculosquelettiques. Nous avons entamé une réflexion pour essayer d'améliorer les conditions de travail des employés, en testant des dispositifs d'assistance à certains mouvements qui soulagent les opérateurs, et s'adaptent à différents postes de travail* ». L'exosquelette est un harnais qui permet une assistance du dos et un soulagement au niveau des lombaires. L'idée de ces appareils n'est pas d'augmenter la productivité mais bien de soulager des zones du corps que la répétition

du geste malmène. Il est un moyen de prévention des maladies professionnelles et notamment des Troubles Musculo Squelettiques qui sont très présents en viticulture. (*Terre de Vins, Les (exo)squelettes du Château Lagrange*, 18 mars 2021).



Exosquelettes, Château Lagrange

## L'HUMAIN AU CŒUR D'UNE PRODUCTION D'EXCELLENCE

Les formations sont essentielles afin de s'assurer que le personnel soit qualifié et connaisse les dernières mesures de sécurité, que ce soit dans l'utilisation des différentes machines, comme dans l'utilisation des produits. La sensibilisation, la formation et les informations délivrées permettent ainsi de faire prendre conscience des dangers, mais également de trouver les moyens de se protéger vis-à-vis de ces derniers.

Ces formations peuvent prendre des formes variées. Certains châteaux sont partenaires de formations courtes qui permettent de former des ouvriers viticoles locaux rapidement et ainsi favoriser leur embauche.

D'autres châteaux sont partenaires de formations ou à l'initiative de leur création, comme le **Château La Tour Blanche**, à l'origine d'un Lycée Public d'Enseignement professionnel agricole, qui offre des formations à des apprenants ainsi que des formations adultes. Aujourd'hui, le domaine appartient à la Région Nouvelle-Aquitaine qui en est devenue propriétaire en 2010. Le lycée agricole public propose plusieurs niveaux de formation :

classe de troisième « Découverte des métiers du vivant », Baccalauréat Professionnel « Vigne et Vin » et « Commerce des Vins et Spiritueux », Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA) « Viticulture-Cœnologie » (formation par apprentissage).



**Les Châteaux Lagrange, Beychevelle, Pichon Baron et Rauzan-Gassies** sont quant à eux partenaires avec l'École de la vigne et du vin, dans une mission de formation aux métiers de la viticulture. Cela dans le but de faciliter le recrutement des ouvriers agricoles et de favoriser le marché du travail local.



## LES GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855 : DES PARTENAIRES IMPLIQUÉS DANS LA VIE LOCALE



Les châteaux du classement, conscients de leur poids économique, s'inscrivent dans de nombreuses démarches locales aux côtés des acteurs de terrain. Ces démarches volontaristes sont le reflet de l'implication sociétale des Grands Crus Classés en 1855.

était accueillie par le premier grand cru classé Château Mouton Rothschild en 1986. Pour l'année 2022, c'est le cinquième cru classé Château Pédesclaux qui ouvrira ses jardins aux visiteurs.

### Soutien aux évènements sportifs et culturels

#### CITÉ DU VIN

En juin 2016 la Cité du vin, phare de l'œnotourisme bordelais, ouvrait ses portes. Sa construction est le fruit d'un partenariat public-privé original alliant financement public et privé via le mécénat. Effectivement, nombreux sont les grands crus classés en 1855 ayant participé à son financement. Les cinq premiers crus classés en 1855 ont été nommés Bâtisseurs d'honneurs, le Château Yquem a été nommé Grand Bâtisseur, les Châteaux Cos d'Estournel, d'Issan, Pédesclaux et Lascombes ont été nommés Bâtisseurs Privilèges et les Châteaux d'Armailhac, Beychevelle, Brane-Cantenac, Calon-Ségur, Clerc Milon, Kirwan, Lagrange, Léoville Barton, Lynch Bages et Pichon Longueville Comtesse de Lalande ont également pris part à son financement, en tant que Mécènes Bâtisseurs.

#### MARATHON DU MÉDOC

Depuis 1985 a lieu en septembre le Marathon du Médoc, au cœur du vignoble médocain. Le circuit traverse les vignobles et les châteaux prestigieux des appellations Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Médoc et Haut Médoc. Ainsi, à cette occasion, les Châteaux des grands crus classés en 1855 ouvrent leurs vignes aux coureurs et sont les hôtes des animations qui ponctuent la course. Par exemple, la première édition du Mille-Pâtes, repas qui marque le début des festivités,



#### MÉDOCAINE VTT

Depuis 22 ans, a lieu dans le Médoc une randonnée oeno et cyclosportive, dont le parcours slalome entre les châteaux des Grands Crus Classés en 1855. L'activité se compose de 17 dégustations en châteaux, dans une ambiance festive. Devenue un évènement incontournable dans le monde des épreuves iconoclastes à caractère sportif, la médocaine VTT propose un parcours oscillant entre carnaval, fêria et journée de dégustation sur 7 parcours.

#### RAISIN D'OR

Le Raisin d'or est une manifestation sportive qui se déroule dans le Vignoble de l'appellation Sauternes et Barsac, ainsi qu'au cœur de la Vallée du Ciron. Elle est basée sur quatre activités : le VTT, le trail, la marche nordique et la randonnée pédestre. Cette manifestation a pour but de valoriser la région et de faire découvrir le vignoble des appellations Sauternes et Barsac, avec ses nombreux châteaux. En 2021, c'est le Grand Cru Classé Château Filhot qui accueillait les participants.

## Soutien aux acteurs économiques locaux

Les Châteaux du Classement œuvrent au quotidien en soutenant l'économie locale. Par exemple, en juin 2021, le **Château Cos d'Estournel** a apporté son aide aux restaurateurs en remettant un chèque de 1 500 € à 65 d'entre eux. En effet, lors de la mise en vente de son millésime 2019 en primeur, 1€ était mis de côté pour chaque bouteille vendue. En tout, ce ne sont pas moins de 100 500 € qui ont pu être offerts partout en France. (*Sud Ouest, Le Château Pédesclaux donne plus de 100 000 € aux restaurateurs, 10 juin 2021*)



*Château Cos d'Estournel (juin 2021) donne plus de 100 000 euros aux restaurateurs*

## Soutien aux actions humanistes de formation

En avril 2020, le **Château Pédesclaux**, en partenariat avec l'association Ovale Citoyen, le Racing 92 et les Girondins de Bordeaux, a organisé une formation dans un vignoble pour les membres de l'association défavorisés, SDF ou réfugiés. Le Château les a accueillis pour une journée de formation.



*Formation dans le vignoble pour les défavorisés, SDF ou réfugiés, Château Pédesclaux*



**Le Parc Naturel Régional** a coordonné l'élaboration, avec un collectif de partenaires, d'un plan d'actions pour améliorer l'accueil des travailleurs saisonniers. Les emplois saisonniers dont dépendent les vignobles sont des métiers difficiles et contraints par la saisonnalité. C'est un phénomène social et économique très important puisque cela touche environ 21 000 personnes en Médoc chaque année. Ainsi en 2020 par exemple, le PNR a mis en place un *Guide des saisonniers en Médoc* afin de faciliter l'accès aux services de base en termes de santé et d'hébergement notamment. L'enjeu pour les châteaux comme pour le PNR est de favoriser l'emploi et la qualification, sécuriser la relation d'emploi et d'augmenter la part de travailleurs locaux.

## B. LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA BIODIVERSITÉ PAR L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES ET PAR LE SOUTIEN À L'INNOVATION ET À LA RECHERCHE

Les châteaux du classement investissent du temps, des moyens et de l'énergie dans le but de développer de nouveaux outils et de nouvelles techniques en faveur de la biodiversité. Ils mettent en œuvre différents dispositifs afin d'accueillir à nouveau des populations d'insectes et d'animaux qui peuplaient autrefois les vignes. Mais ce respect de l'environnement passe aussi par l'expérimentation afin de trouver de nouveaux moyens de produire des grands crus en s'attachant de plus en plus au respect du terroir et de sa biodiversité.

**Le Château Dauzac**, 5<sup>e</sup> grand cru classé de Margaux, vient d'obtenir le label d'État « Entreprise du patrimoine vivant » (EPV). Il s'agit du premier grand cru classé 1855 à obtenir la qualification. Celle-ci a été créée en 2005 et distingue des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels jugés comme d'excellence.



*Champs de fleurs, Château Guiraud*



*Château Dauzac, lauréat des Trophées Bordeaux Vignoble Engagé*

Le 17 mai 2022, **le Château Dauzac** s'est également vu décerner le prix spécial lors de la quatrième édition des Trophées Bordeaux vignoble engagé du 17 mai 2022 récompensant ses démarches en faveur de la préservation des sols et de la biodiversité (moutons, ruches et hérons, viticulture dite raisonnée avec des engrais biologiques et des pratiques de la biodynamie). On peut également souligner les médailles d'argent obtenues par **le Château d'Arche** dans la catégorie innovation et avenir et **Giscours** dans la catégorie faune et flore.

## DE NOUVELLES MÉTHODES DE VALORISATION DES DÉCHETS

S'inscrire dans une démarche plus respectueuse de l'environnement passe aussi par une réflexion sur la gestion de ses déchets. Par exemple, au Château Lagrange, les déchets verts du parc sont optimisés, ainsi que les rafles récoltées lors des vendanges, pour la création d'un compost qui est réutilisé comme engrais au sein du vignoble. De plus, le Château Montrose est équipé de sa propre station d'épuration naturelle. Elle traite l'ensemble des effluents vitivinicoles et domestiques en récupérant les eaux usées de tous les bâtiments.



Soucieux d'avoir un impact le plus faible possible sur l'environnement, **le Château Montrose** s'est rapproché de l'entreprise Alcion-Sede Veolia, qui a mis au point un procédé de captation et de valorisation du CO<sub>2</sub> émis pendant les fermentations alcooliques. Grâce à ce dispositif, le dioxyde de carbone est capté depuis les cuves et passe par des colonnes de six mètres de haut qui contiennent une solution de carbonate de potassium ou de sodium en fonction du type de carbonate souhaité. Finalement, des cristaux de bicarbonate de potassium ou de sodium précipitent en fond de cuve et sont ensuite extraits par des pompes pour être filtrés. En 2020, sur 92 cuves, 40 tonnes de bicarbonate de sodium, soit 100 % du CO<sub>2</sub> émis, ont été produites. (Vitiosphère, Château Montrose recycle le CO<sub>2</sub> issu de ses fermentations alcooliques, 1<sup>er</sup> décembre 2020).

*Recyclage du CO<sub>2</sub> en bicarbonate, Château Montrose*

## RÉDUIRE SON EMPREINTE CARBONE GRÂCE À DE BONNES PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Ces efforts en termes de consommation d'énergie passent d'abord par l'introduction progressive de machines électriques, comme au Château Montrose qui s'équipe de tracteurs 100% électriques et fabriqués en France et qui a pour ambition de faire passer tout son parc technique en 100% électrique.

D'autres propriétés ont décidé de réduire leur empreinte carbone en passant par la rénovation de leurs chais et bâtiments techniques.

**Le Château d'Arche** a fait construire un nouveau chai de 2 500 m<sup>2</sup> à la pointe du développement durable moderne, écologique et totalement intégré au paysage. Sa toiture végétalisée épouse la courbe naturelle du coteau qui domine le village de Sauternes sans dépasser le faitage des anciens bâtiments et son bardage en troncs d'acacia 100% naturel, rappelle le bois des piquets de



*Nouveau chai, Château d'Arche*

vigne. Le bâtiment est doté d'un éclairage à basse consommation et permet le recours à la lumière naturelle avec de larges ouvertures. Le système de remplissage des barriques par gravité permet de supprimer la consommation électrique des pompes. Les cuves en inox micro-poli permettent de réduire la consommation d'eau et de détergents. Les sols très lisses permettent de réduire la consommation d'eau lors du nettoyage, l'inertie des températures et la climatisation sont réduites grâce au toit végétalisé et à un système de mur double. (Château d'Arche, Communiqué de Presse 26 septembre 2019)

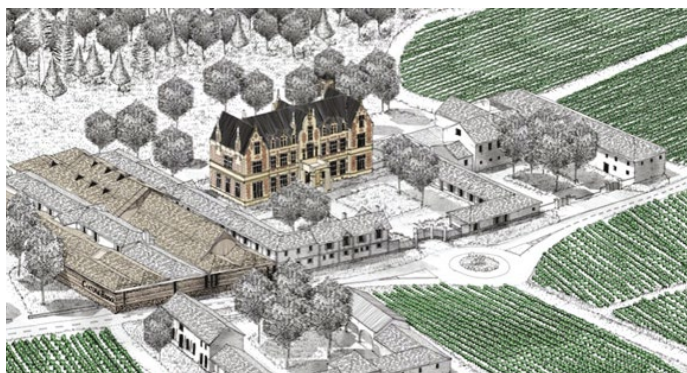


Robot Bakus, Château d'Arche

Le château a également testé le robot Bakus, 100 % électrique, conçu par la société rémoise VitiBot. « Ce robot permet huit heures de travail en autonomie. Il utilise zéro énergie fossile. Aucun bruit près des habitations, pas d'embrun. Il répond aux exigences d'un travail sans herbicides. » Ce robot veut faire évoluer les pratiques viticoles vers une viticulture durable, augmenter la sécurité des opérateurs, protéger le vignoble et la biodiversité, réduire l'empreinte environnementale de la viticulture. (Le Républicain, Gironde. Insolite : Bakus, un robot silencieux dans les vignes de Sauternes, 17 mars 2021)

**Au Château Montrose**, les bâtiments sont dits à « basse consommation » grâce à une recherche de performance et en ayant recours à la géothermie qui permet de maintenir des températures stables. La rénovation des édifices, faite dans un objectif de performance globale, a permis grâce à une sur-isolation des bâtiments, de réduire la consommation d'énergie de 50%. Un forage d'extraction à 100 mètres permet de pomper l'eau de la nappe phréatique à la température constante de 15 degrés. Une centrale de production d'énergie récupère les calories. La circulation d'eau, chauffée ou réfrigérée, se fait dans les plafonds ou par le biais de centrales d'air selon les locaux. Ce système permet également de réguler la température des chais et des cuves inox. Dans l'objectif d'un équilibre énergétique, 1700 panneaux, invisibles du sol, ont été installés sur les toitures des bâtiments. (chateau-montrose.com)

**Le Château Cantenac Brown** mène un projet d'édification d'un nouveau chai dont les maîtres mots sont éco responsable et bilan carbone (matériaux biosourcés...). « Les chais en appellent à des techniques de construction uniques, se félicite Tristan Le Lous. Il n'y aura pas de ciment, le bâtiment sera en terre crue (procédé ancestral dit du pisé) ». « Nous voulions le chai le plus respectueux possible de l'environnement » ajoute le propriétaire. La structure en terre crue composée d'argile et de sable permettra de réguler la consommation thermique de façon drastique et naturelle. (Sud Ouest, Cantenac Brown voit loin, 29 octobre 2020)



Croquis chai en terre crue Cantenac Brown



Panneaux photovoltaïques, Château Montrose



Nichoirs à mésanges, Château Giscours

## LA BIODIVERSITÉ ALLIÉE DES DÉMARCHES VERTUEUSES

Rendre ses vignes favorables au développement de la biodiversité peut prendre des formes différentes. Certains châteaux ont opté pour des ruches, des hôtels à insectes, des niches écologiques sous la forme de tas de pierre, des haies ou encore de jachères fleuries.

*Aider la biodiversité à se développer permet de maintenir l'équilibre naturel des vignes. Un écosystème riche et varié favorise la fertilité des sols et le développement d'insectes utiles pour protéger la vigne.*

Nichoirs à mésanges, Château Giscours

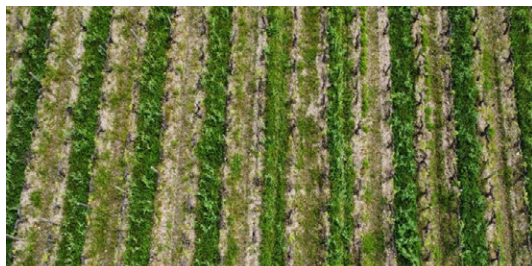
Jérôme Poisson, régisseur au **Château Giscours**, déclare que : « *La biodiversité, ce n'est pas pour la beauté du geste, c'est un équilibre d'ensemble, car les espèces vont se réguler entre elles..* » En effet, au Château Giscours, 800 mètres de haies ont été plantées avec l'association Arbres et Paysages pour attirer les oiseaux, 140 abris à chauves-souris et autant de nichoirs à mésanges ont été installés, ainsi que deux ruches, qui permettent de polliniser davantage le milieu. Les prairies de Giscours accueillent une centaine de brebis et huit vaches, choisies avec un conservateur des races anciennes d'Aquitaine. (Sud Ouest, Giscours : Bienvenue à la ferme, 16 mai 2022)



## UN RESPECT DU TERROIR PAR LA RÉINTRODUCTION DE PRATIQUES OUBLIÉES

De nombreux châteaux du classement commencent à réintroduire l'éco-pâturage.

C'est le cas notamment du **Château Gruaud Larose** qui, dans une démarche plus globale tournée vers la biodynamie, a décidé de contrôler l'enherbement entre ses vignes grâce à des moutons. Au-delà de cet aspect, la présence des moutons permet une activation biologique des sols. Mais ce ne sont pas les seuls animaux présents sur ce vignoble puisque des nichoirs à chauve-souris ont aussi été installés. Ces chasseurs d'insectes permettent de diminuer la présence de certains papillons qui peuvent être dangereux pour la vigne. (*Sud Ouest, Le Château Gruaud Larose se lance dans l'éco-pâturage*, 27 février 2018)



*Couverts végétaux, Château Giscours*

**Le Château Giscours** préserve également ses sols, avec ses 80 hectares de couverts végétaux, semés pour créer du paillage dans le but de protéger le sol des effets du soleil et de conserver l'humidité. Le régisseur du Château, Jérôme Poisson précise que « Tout ce que l'on fait était déjà là il y a longtemps. On remet en vie des pratiques qui existaient autrefois. Cela prend du temps, il y a encore beaucoup de travail, mais c'est fondamental face aux enjeux du réchauffement climatique : nous devons repenser nos pratiques viticoles, bien sûr, mais réfléchir de façon globale à notre bilan carbone, à notre gestion de l'eau. Ce seront les principaux axes de progrès des années à venir. » (*Sud Ouest, Giscours : Bienvenue à la ferme*, 16 mai 2022)

**Au Château Palmer**, depuis 2011 ont été réintroduites des vaches de la race bordelaise en collaboration avec le Conservatoire de Races d'Aquitaine. Le troupeau permet de fournir un compost qui sert à la fertilisation du vignoble ([chateau-palmer.com](http://chateau-palmer.com))

*Vaches bordelaises, Château Giscours*



*Moutons, Château Giscours*

**Le Château La Tour Blanche** a également adopté cette pratique en 2021. « L'intérêt pour nous, c'est d'économiser des heures de tracteur et des litres de gasoil. Les brebis apportent de la matière organique dans le sol et en plus elles parviennent à tondre l'herbe sous les rangs, qui est un endroit difficile d'accès avec les machines. » (*Sud Ouest, Des brebis pour désherber les vignes du Château Latour Blanche*, 18 mars 2021)





# Conclusion

Par leurs volontés affirmées de protéger leurs salariés, de sauvegarder leur terroir et de favoriser et améliorer la biodiversité sur les exploitations viticoles, les châteaux des Grands Crus Classés en 1855 garantissent aux consommateurs une production d'excellence, notamment par l'application et le respect des valeurs communes de la charte éthique à l'origine de ce rapport.

L'innovation sous toutes ses formes, la formation, la sensibilisation, la prévention, le retour de la biodiversité dans les vignes

permettent aussi aux viticulteurs de tirer le meilleur de ce terroir unique, tout en veillant à sa protection durable. Ces évolutions, en lien direct avec les attentes des consommateurs et les préoccupations sociétales, rendent plus vertueuses les pratiques développées. La réelle prise en compte des enjeux environnementaux et humains souligne l'exigence de qualité des Grands Crus Classés en 1855 et constitue pour les consommateurs un gage d'authenticité d'une production de qualité.

Dans sa résolution OIV-VITI 641-2020, « Guide de l'OIV pour la mise en œuvre des principes de la vitiviniculture durable », l'OIV définit cinq grands principes généraux de la durabilité appliqués à la vitiviniculture :

- **Principe 1** : l'approche durable intègre des aspects environnementaux, sociaux et économiques
- **Principe 2** : la vitiviniculture durable respecte l'environnement
- **Principe 3** : la vitiviniculture durable est sensible aux aspects sociaux et culturels
- **Principe 4** : la vitiviniculture durable cherche à maintenir la viabilité économique
- **Principe 5** : les démarches de durabilité requièrent planification et évaluation



*Chaque principe se décline en actions, mais comme on a pu le souligner dans ce rapport d'Excellence, les Grands Crus Classés en 1855 mettent en lumière et en valeur sur leur terroir unique cette approche de la durabilité appliquée à la vitiviniculture.*

# Conclusion Générale

Ce rapport d'excellence durable, basé sur la charte éthique d'excellence durable, rend compte et met en lumière les initiatives individuelles des adhérents des Grands Crus Classés en 1855. Il souligne aussi la mise en œuvre de leurs valeurs communes et des principes fondamentaux dont ils se sont dotés.

Cette démarche éthique qui se fait dans le respect des lois, règlements et décisions, va au-delà des prérequis et démontre une volonté que partagent les membres du Classement, d'être tournés vers l'avenir plutôt que de répondre seulement aux exigences du présent. En ce sens, ce rapport n'est pas un compte rendu d'une situation figée, mais plutôt une photographie des nombreuses innovations, laissant présager de belles avancées dans les années à venir.

Elles trouvent aussi un écho dans les actions menées auprès de la Commission Terroir du CIVB à laquelle participe les Grands Crus Classés en 1855. Cette dernière par le prisme de la concertation, de la sensibilisation, de l'information, valeurs cardinales partagées ensemble, promeut l'anticipation et donc la co-construction de réponses adaptées aux problématiques des territoires et de tous les acteurs.

Se basant sur la norme ISO 26000, les actions des adhérents gravitent autour des

différentes questions centrales liées à la responsabilité sociétale des entreprises que sont l'environnement, la loyauté des pratiques, le développement local ou encore les relations et conditions de travail.

La typicité des sols, en interaction avec le savoir-faire unique des hommes, a fondé le terroir d'exception des Graves et du Médoc et constitue le fondement même du classement de 1855. Le travail acharné de valorisation des vigneron permet la création d'une production d'excellence et la réflexion profonde menée sur le choix des pratiques adaptées et respectueuses de l'environnement s'insère dans le mouvement global de protection des vignobles.

De plus, la considération des parties prenantes est au cœur des réflexions sur la responsabilité sociétale. Dès lors, les propriétés font preuve d'une grande transparence quant à leurs pratiques et usages, dans un souci de protection et d'information du consommateur. De plus, l'usage de référentiels qualitatifs permet de repérer facilement les efforts menés par les propriétés et de consommer de manière éclairée. Dans un souci de traçabilité, les propriétés luttent également contre la contrefaçon à l'aide de dispositifs légaux et novateurs. Le bien-être des salariés occupe également une place de choix dans les préoccupations des propriétés du Classement.

Le Gouvernement français ambitionne dans son plan sur le climat de parvenir à une neutralité carbone au niveau national et ce, en mobilisant les écosystèmes. Les sols viticoles séquestrent le carbone au sein de leur biomasse vivante. Leur préservation, ainsi que le développement de la biodiversité en leur sein, permettent à la fois de capter plus de carbone mais aussi de ne pas libérer celui déjà stocké. Les différentes actions préventives environnementales menées dans les vignes par les Châteaux des Grands Crus Classés en 1855, telles que l'enherbement de l'inter-rangs, l'introduction de haies ou encore la pratique de l'agroforesterie, permettent de renforcer et d'améliorer cette capacité de stockage, faisant d'eux des acteurs dans la lutte contre le réchauffement climatique.



***Ce premier rapport ouvre la voie à ceux qui suivront afin de faire connaître de manière synthétique toutes les actions innovantes et vertueuses des Grands Crus Classés en 1855, accomplissant ainsi les objectifs qu'ils se sont fixés dans la charte d'excellence durable.***



# Remerciements

Ce rapport d'excellence des Grands Crus Classés 1855 (Médoc & Sauternes) a été réalisé sous la direction de Sylvain BOIVERT et grâce au travail collaboratif de Maxime MECHAIN, Laura SCOMPARIN et Emma RICHARD. Ainsi qu'à l'expertise du Docteur Franck SAINT-GIRONS, du bureau d'études TERRITÒRI de Bazet (65).



Design et mise en page : Guillaume Guittet

Imprimerie Pujol (Le Bouscat – France)

# Recueil des illustrations et autres références bibliographiques

Plusieurs supports illustratifs ont été utilisés pour éclairer et mettre en lumière les actions menées par les Grands Crus Classés en 1855. Ainsi nous avons utilisé :

## **DES ARTICLES ET INFOGRAPHIES DE PRESSE :**

- p.5, p. 36 : Le Quotidien Régional Sud-Ouest
- p.21 : L'Hebdomadaire le Point

## **DES AFFICHES :**

- p.51 : Inno'vin, 12ème Réunion Pôle d'excellence R&D Grands Crus Classés 1855 Médoc & Sauternes, rencontre du 24 novembre 2022
- p.55 : Affiche de Carl LAUBIN 1988, Affiche de Yann ARTHUS-BERTRAND 2008 et Affiche de Philippe STARCK 2019

## **DES DOCUMENTS OFFICIELS :**

- p. 20 : Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques
- p.20 : Publication de la demande de modification d'une mention traditionnelle conformément aux articles 33 et 37 du règlement (CE) no 607/2009 de la Commission
- p.23 : La charte Ethique, « Charte d'Excellence durable des Bordeaux Grands Crus Classés en 1855 (Médoc et Sauternes) » basée sur la norme ISO 26000

## **DES LOGOS :**

- Logos Noir, Blanc et Doré du Conseil des Grands Crus Classés en 1855
- p. 21 : Ferrandi, Cornell University, Ecole Hôtelière de Lausanne, NKUHT, INSEEC, Lycée de Gascogne, Masters of Wine, K+1855, IWD
- p.27 : Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères
- p.32 : Ministère chargé des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme
- p.34 : Best of Wine Tourism
- p.36 : Agriculture Biologique France et Europe
- p.37 : Biodyvin Demeter
- p.39 : Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis
- p.40 : Environmental Management System
- p.49 : Ministère de la Culture
- p.50 : le Sénat
- p.63 : E.V.O La Tour Blanche et L'Ecole du Vin de Bordeaux
- p.66 : Entreprise de patrimoine vivant et Trophées Bordeaux Vignoble Engagé
- p.71 : OIV
- p.75 : Territòri

## DES PHOTOGRAPHIES :

p.3 : Vignes du Sauternais - DR  
p.5 : Philippe Castéja, Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, Médoc&Sauternes.  
p.29 : Remontage avec système R'Pulse.  
p.29 : Système R'Pulse  
p.30-31 : Les chevaux remplacent les tracteurs Pontet Canet.  
p.31 : Le château Dauzac a planté 1 ha de cabernet sauvignon en franc de pied.  
p.32 : Stéphane BERN  
p.33 : Brunch au Château Kirwan  
p.34 : Escape game, Château Rayne Vigneau  
p.35 : Château Latour  
p.37 : Labour au Château Latour  
p.38-39 : Château Pontet Canet  
p.38 : Tisanerie Château Climens. plantes © F.Nivelles  
p.41 : Etiquette filigranée, Château d'Yquem  
p. 41 : Code à Bulles® de la société Prooftag  
p.48 : le phare de Cordouan - DR  
p.50 : La Commanderie du Bontemps de Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac  
p.52 : Conservatoire de cépages, Château Guiraud  
p.52 : Site expérimental : La Tour Carnet 2050, Château La Tour Carnet  
p.53 : Étiquettes, Château Mouton Rothschild  
p.55 : Affiche Carl Laubin, 1988  
p.55 : Affiche Yann Arthus-Bertrand, 2008  
p.55 : Affiche Philippe Starck, 2019, « Un grand vin est l'une des plus admirables architectures d'atomes connues dans ce monde »  
p.62 : Tracteur enjambeur 100% électrique, Château Montrose  
p.63 : Exosquelettes, Château Lagrange

p.64 : la cité du vin  
p.64 : Le marathon du Médoc  
p.65 : Château Cos d'Estournel (juin 2021) donne plus de 100 000 euros aux restaurateurs  
p.65 : Formation dans le vignoble pour les défavorisés, SDF ou réfugiés, Château Pédesclaux  
p.66 : Château Dauzac, lauréat des Trophées Bordeaux Vignoble Engagé  
p.66 : Champ de fleurs Château Guiraud  
p.67 : Recyclage du CO2 en bicarbonate, Château Montrose  
p.67 : Nouveau chai, Château d'Arche  
p.68 : Robot Bakus, Château d'Arche  
p.68 : Croquis chai en terre crue Cantenac Brown  
p.68 : Panneaux photovoltaïques, Château Montrose  
p.69 : Nichoirs à mésanges, Château Giscours  
p.70 : Couverts végétaux, Château Giscours  
p.70 : Moutons au Château Giscours  
p.70 : Vaches bordelaises, Château Giscours

## DES COUVERTURES D'OUVRAGES :

p.21 : Bordeaux Grands Crus Classés 1855-2005 chez Flammarion ; 1855 les Grands Crus Classés de Bordeaux chez Glénat ; Bordeaux Grands Crus classés 1855 Wine Chateaux of the Médoc and Sauternes chez Flammarion ; Grands Crus Classés Grands Chefs Etoilés aux Editions de la Marinière  
p.32 : Route 1855 Médoc & Sauternes, premier guide oenotouristique des Grands Crus Classés 1855  
p.65 : Guide des Saisonniers en Médoc, Parc naturel régional Médoc











