



• POMEROL •

Communiqué de presse – octobre 2018

« Voir mes enfants, juste en coupant leurs premiers raisins, entrer dans cette histoire familiale qui dure depuis cinq siècles, c'est magique ! » Marine Treppoz, Présidente



LE MILLÉSIME 2018 S'ANNONCE D'UNE BELLE QUALITÉ AU CHÂTEAU DE SALES

À l'époque où institutionnels et investisseurs étrangers font monter les enchères, la plus vaste propriété de Pomerol est dans la même famille depuis plus de cinq siècles ! Propriété familiale, transmise de femme en femme, mais toujours dirigée par les hommes, le Château de Sales a vu arriver à sa tête une présidente, Marine Treppoz, élue par les treize autres copropriétaires, ses cousins.

Les vendanges, Marine adore. Elle partage naturellement les décisions avec Vincent Montigaud, Directeur Général : « je suis plutôt pour la prise de risque¹ et j'assume après ». Elle raconte comment en 2017, une année pas facile après le gel de printemps, ils ont pris le pari de pousser la maturité - quitte à perdre encore un peu en quantité, décision financière pas évidente à prendre... - et pari gagné avec une qualité inattendue !

Quelles sensations après les premiers coups de sécateurs de la vendange 2018 ?

« Voir le travail de l'année qui se concrétise par le biais des mains de l'équipe à la vigne, dans les chais, sur la table de tri, voir les grappes, les grains évoluer vers les cuves et se dire que tout cela va se retrouver dans une bouteille... Voir aussi mes deux enfants, juste en coupant leurs premiers raisins, entrer dans cette histoire familiale qui dure depuis cinq siècles, c'est magique !

L'organisation est sans faille, l'équipe du Château (14 permanents pour 90 hectares dont 47,5 de vignes) guide les 40 coupeurs et porteurs présents cette année.



Le millésime 2018 s'annonce bien. Les vendanges débutées le 18 septembre sont en cours, sous le soleil, et le potentiel aromatique devrait être assez merveilleux. Le raisin est mûr, que ce soit pour le Merlot et pour les Cabernets, avec beaucoup d'arômes de fruits mais aussi des anthocyanes et des tanins qui arrivent à maturité. C'est la première chose que j'ai apprise avec Jean-Claude Berrouet, notre œnologue conseil, l'année dernière. On s'est promenés dans les vignes et on a goûté les raisins. Il m'a dit « cela vous paraît mûr parce que les baies sont sucrées et aromatiques, mais il faut croquer les pépins et la peau pour savoir si les anthocyanes et les tanins sont mûrs. Car c'est à cela que l'on voit que les raisins sont vraiment mûrs et pourront faire des grands vins ».

¹ Son métier actuel est courtière en assurance pétrolière.

La Présidente du Château de Sales se qualifie de « courroie de transmission » entre l'exploitation et ses treize cousins, auxquels elle fait vivre les vendanges en direct, comme chaque étape importante de la gestion du Château de Sales. Elle fait en sorte que tous les propriétaires comprennent et adhèrent aux choix que Vincent et elle sont amenés à faire au quotidien avec l'équipe de la propriété, veillant à une harmonie collective. Et elle précise que Vincent et elle ont la chance de pouvoir s'appuyer sur un Conseil d'Administration composé de sept de ses treize cousins et de Jean-Pierre Foubet (Directeur Général de Château Chasse-Spleen), tous très impliqués dans la réflexion sur les choix stratégiques.

Quelle philosophie anime Marine Treppoz et ses treize cousins, quel style pour Sales ?

« Le respect de la terre, le respect de la famille et le respect des gens qui travaillent sur la terre sont les valeurs qui nous animent avec des évolutions que l'on amène doucement. La terre est quelque chose à nourrir au quotidien et non à guérir quand elle est malade, mais sans s'engager dans une conversion bio pour autant. Mon oncle a fait le premier pas car il avait mis en place la confusion sexuelle et supprimé les désherbants chimiques. Nous allons continuer dans cette ligne en faisant attention à la manière dont la terre est nourrie et travaillée.

On a la chance que mon grand-père et mon oncle aient fait le vin qu'ils aimaient boire et n'aient pas cédé à des modes, notamment à celle de Parker, car ils ne s'y reconnaissaient pas. Aujourd'hui, où la tendance est à des vins plus sur le fruit, la finesse, l'élégance et l'expression réelle d'un terroir, on a toutes nos chances. L'idée est de s'appuyer sur cette base-là en y apportant un certain nombre d'innovations. On est une génération portée à regarder ce qui se fait autour — ce qui était beaucoup moins le cas avant où chacun travaillait dans son coin — et on a commencé à apporter des améliorations aussi bien à la vigne que dans les chais, avec un travail parcellaire important, dans son souci d'excellence, afin aussi que l'identité du premier vin (Château de Sales) soit très différente de celle du second (Château Chantalouette). Ce dernier est très fruité et moins complexe, mais il peut séduire très facilement une cible plus jeune qui aujourd'hui ne se reconnaît pas dans des vins plus structurés, qu'il faut savoir attendre quelques années. L'exigence de qualité passe par des petits détails qui, additionnés les uns aux autres, font la différence ».

Vincent Montigaud, Directeur,
et Marine Treppoz, Présidente



[Lien au dossier de présentation du Château de Sales](#)

SAS Château de Sales - Présidente : Marine Treppoz / Directeur général : Vincent Montigaud
11, Chemin de Sales - 33500 Libourne - +33 (0)5 57 51 04 92 - vmontigaud@chateaudesales.fr

Relations presse Paris : VINCONNEXION +33 (0)1 39 12 28 02 michelepiron@vinconnexion.com / www.vinconnexion.com