



COMMUNIQUE DE PRESSE

Château Dubraud : des sols vivants pour révéler le terroir de vins d'exception

Alors que les vendanges s'achèvent dans le bordelais, le Château Dubraud, poursuit sa mue vers une viticulture réellement durable. Déjà Certifié HVE 3¹ depuis 2016, le domaine inscrit sa démarche agroécologique sur le long terme et favorise notamment la régénération des sols avec la mise en place de couverts végétaux sur l'ensemble du vignoble.

St-Christoly-de-Blaye, le 9 octobre 2020 – *« Quelques semaines avant les vendanges, nous avons ressemé des couverts végétaux entre les rangs de vignes de l'intégralité du domaine car nous sommes convaincus que l'avenir de nos vins est sous nos pieds ! »* déclare Alain Vidal, vigneron et propriétaire du Château Dubraud avec sa femme, Céline Vidal. Leur volonté de développer une agriculture régénérative des sol complète une démarche environnementale mise en place depuis 5 ans : ce vignoble de 28 hectares, s'inspire des grands principes des milieux naturels où forêts, haies, zones humides se complètent pour apporter le meilleur, pour la vigne, le vin et les hommes.

Les couverts mis en place cette année sont la moutarde et le radis noir. Appartenant à la famille des crucifères, la moutarde a une croissance très rapide et s'adapte facilement à tous types de sol, elle joue notamment un rôle d'engrais vert et protège le sol par sa capacité couvrante. Tout comme le radis noir, sa racine pivot travaille le sol naturellement sans avoir recours à des procédés mécaniques susceptibles de tasser le sol. *« Cette diversité d'espèces végétales est ensuite couchée au printemps pour former un épais tapis, appelé « mulch » qui va favoriser la biodiversité mais également permettre de conserver l'humidité dans les sols en période de sécheresse »* explique Alain Vidal qui complète : *« En se décomposant en matière organique, ces végétaux régénèrent et participent à la vie de nos sols sur lesquels aucun travail n'est réalisé »* se réjouit-il. Un sol vivant regorge de vers de terre et d'une microfaune riche et diversifiée, ils assurent ainsi la fertilité et la pérennité des sols. La matière organique alimente cette faune, qui nourrira en retour les vignes.

En prenant soin de ses sols, le vigneron participe ainsi à l'enrichissement et à la préservation de son terroir, son premier capital. Un cycle vertueux qui, telle la conservation d'un vin, s'inscrit dans la durée : la création d'une marre pour favoriser la biodiversité ainsi que d'un parcours botanique et pédagogique de 2 km, vont bientôt être réalisés pour partager davantage la passion et l'engagement environnemental du domaine.

« Nous avons pu conserver et créer des liens réguliers avec nos clients durant le confinement. Nous avons également observé un effet post confinement avec un engouement pour les visites dans notre vignoble. Nous sommes heureux de partager nos pratiques et nos vins avec le plus grand nombre » conclut Alain Vidal.

Le château Dubraud est reconnu pour la qualité de ses vins, comme en témoigne la première cuvée de vin 100% sans sulfites noté 92/100 par Andreas Larsson (meilleur sommelier du monde), son Grand Vin médaillé 2 étoiles par le guide Hachette 2020, ou encore le blanc 2019 primé avec la médaille d'or lors du concours des vins de Lyon 2020.

[1] Haute Valeur Environnementale niveau 3, le plus élevé

Contacts presse : Agence Ressources de la Nature

Fadela Benabadji

Tel : 01 85 09 83 70

Mobile : 06 11 34 22 39

fbenabadji@agence-rdn.com

Grégoire de la Roussière

Tel : 01 85 09 83 71

Mobile : 06 09 49 09 78

gdelaroussiere@agence-rdn.com

A propos du Château Dubraud :

Le Château Dubraud est un domaine viticole de 28 hectares situé à St-Christoly-de-Blaye dans le bordelais. Il produit des vins d'appellations Blaye rouge, Blaye-Côtes de Bordeaux blanc et rouge, Bordeaux rosé et Bordeaux Clairet. Le domaine s'est engagé dans une démarche d'écologie intégrale, à travers l'agroforesterie, la certification HVE ou le vin sans sulfites.

Le château Dubraud est connu pour la qualité de ses vins, comme en témoigne la première cuvée de vin 100% sans sulfites noté 92/100 par Andreas Larsson (meilleur sommelier du monde), son Grand Vin médaillé 2 étoiles par le guide Hachette 2020, ou encore le blanc 2019 primé avec la médaille d'or lors du concours des vins de Lyon 2020.