

Bardins, sur la route des Graves

Au bon accueil

par Joël Raffier

C'est un trou de verdure où chante une rivière et un point de départ souhaitable pour découvrir les plus beaux châteaux des Graves. Au château Bardins officie un efficace binôme : Stella Puel, la propriétaire franco-allemande prodigue d'histoires édifiantes, et Pascale Larroche, responsable d'une kyrielle d'ateliers participatifs où l'on prend le temps de comprendre l'essence du vin.



Bardins est une des rares propriétés viticole de l'agglomération bordelaise qui possède un arrêt de bus à son nom. Ce n'est que justice pour ce lieu-dit, repère sur la route des Pyrénées depuis 1349, année où les Bénédictins de Sainte-Croix firent l'acquisition d'un moulin qu'ils nommèrent Bardin.

Nous sommes au Bouscaut, entre Villenave-d'Ornon et Cadaujac, ligne 89, à la lisière de la ville, là où « l'eau blanche » se glisse sous l'autoroute avant de se jeter dans la Garonne, là où les villages agglomérés le sont un peu moins grâce à la vigne et où sangliers et renards sont déjà périurbains.

De toute façon, Pascale Larroche préfère aller chercher ses visiteurs à la gare de Cadaujac, à 10 minutes de Saint-Jean. Elle les attend avec sa flotte de deux roues, une dizaine, peloton qui peut s'agrandir : « J'ai rarement plus de dix promeneurs à la fois mais cela arrive. Le plus souvent ce sont deux ou trois couples qui viennent en auto. Certains arrivent en train. Je préfère. De la gare, on roule 800 m et on est dans un autre monde. »

Le vin sans aspirine

Les promenades durent deux heures : Couhins-Lurton, Carbonnieux, La Louvière, Haut-Bailly ; un concours de beautés. « Les gens prennent des photos, on ne se presse pas. Je leur parle, du château, des propriétaires, du vin qui se fait, comme ils veulent. S'ils ne me demandent rien, je parle cépages, greffages, vigne, maladies, il y en a toujours un peu. »

Ensuite, il y a Bardins où un jus de raisin est offert, avant la visite du chai et une dégustation a minima. Pour ceux qui veulent en savoir plus, elle propose un atelier de dégustation ou, plus exactement, plusieurs ateliers selon les cas.

L'écueil des dégustations, c'est la timidité des néophytes : « Les gens se jaugent les uns les autres et il faut repérer ceux qui sont moins à l'aise. » Elle veille donc aux traumatisés scolaires, à ceux qui abhorrent l'esprit de dossard : « Je fais attention. Il faut qu'ils passent un bon moment, pas qu'ils revivent la honte du calepin et de la mauvaise note ! » Elle ne fait pas goûter que du Château Bardins, au contraire. La maison de Stella Puel est ouverte. Depuis





**Elle ne fait pas goûter
que du Château
Bardins, au contraire.
La maison de Stella
Puel est ouverte.
Depuis 20 ans,
elle pratique
l'œnotourisme
sans le savoir**

20 ans, elle pratique l'œnotourisme sans le savoir. Longtemps, le moulin et la propriété se sont appelés Bardin. « Ce n'est que depuis le XIX^e siècle que l'on écrit Bardins, précise Stella Puel, je ne sais pas pourquoi, peut-être une erreur glissée dans un document administratif lors d'une transaction. »

Le château que l'on voit aujourd'hui a été construit en 1850, après que l'ancien manoir a été détruit et remplacé par un corps de logis, avec ses deux ailes avancées et une tour ronde.

Un s qui se prononce... ou pas

Stella Puel fait remarquer qu'en France le nom de famille Bardin se porte sans s. Pascale Larroche, originaire du Gers où l'on ne gaspille pas les consonnes finales, le prononce naturellement, sauf lorsqu'elle reçoit des visiteurs : « Je ne vais quand même pas les corriger au passage. » À Bordeaux et alentours, Stella Puel incluse, on dit « Bardin ». Par contre on prononce le s de Couhins, le voisin. Mystères conjugués de la toponymie, de l'administration et de l'usage. Stella Puel reconnaît que la situation de son domaine au sud de la Garonne se prête bien à ce s glissant. D'autant qu'elle organise régulièrement concerts et récitals classiques et possède une

oreille musicale.

Sa sensibilité pour les arts, la culture et l'histoire culmine avec l'accueil annuel de la fête Médiévale de la Gerb'Ode (cette année les 13 et 14 juin) : « Je prête le lieu et le prépare pour la fête, je participe aux réunions d'Histoire et Mémoire des Graves. On reçoit quand même 3 000 personnes chaque année ! »

Une étiquette classique

Sans surprise, le Château Bardins pousse sur des graves argilo-calcaires. La propriété exploite 10 ha dont 95 % sont dévolus au rouge (cabernet franc 30 %, merlot noir 30 %, cabernet sauvignon 30 %, petit verdot et malbec 10 %, pour 48 000 bouteilles) et le reste au blanc (sémillon 33 %, muscadelle 33 %, sauvignon 33 %, pour 1 000 bouteilles). Quatre personnes travaillent en permanence sur la propriété qui exporte son étiquette en Allemagne, en Belgique, en Irlande et au Laos. Une étiquette classique, à l'ancienne, un peu grise, avec une simple photo du château et sur laquelle n'apparaît pas le label vert AB¹ si peu folichon. Stella Puel, vigilante sur la nature et le naturel, veille à traiter sa vigne avec du cuivre, du soufre et des tisanes de plantes, et pas d'herbicides pour autant. Parfois, elle se demande si elle doit ou non changer ses étiquettes. Les moderniser un peu. Une manière de douter bien dans le ton de cette discrète franco-allemande.

1. Agriculture Biologique



Histoires de guerre

« J'ai les deux cultures, les deux langues mais je suis Française. On peut dire que je suis un mélange du Sud et du Nord. Ici, j'ai coutume de dire que je suis une beurette du Nord. Je suis Allemande et protestante du côté de ma mère et Bordelaise et catholique du côté de mon père. » Sa mère, arrivée à Bardins après-guerre, est issue d'une famille de huguenots du Dauphiné chassés par les dragonnades de Louis XIV après la révocation de l'Édit de Nantes : « C'était souvent des artisans entrepreneurs, des gens curieux, novateurs, éduqués et industriels. J'ai grandi dans les histoires de privations, de bombardements, de destructions. Quand mon grand-père paternel a été pris par les Allemands, on s'inquiétait ici tandis qu'en Allemagne, on avait peur pour mon autre grand-père, captif des Anglais. J'ai aussi entendu parler des officiers allemands qui ont réquisitionné Bardins. Ma grand-mère les a accueillis en leur disant qu'ici, il y avait des enfants et des vieillards et que l'on se couchait à 22 h. » Une manière de résister en 1940 : ordonner le couvre-feu.

Une réplique mariale

Il y a le château bien sûr mais au sud il y a un trou de jungle où chante l'eau blanche, à l'ouest un corps de ferme en U comme dans un roman de Maupassant et au fond duquel on découvre une pièce paisible aux proportions d'un conte de Grimm. C'est là que Pascale Larroche

lance des thèmes, fait goûter ses confitures, de l'eau, du vin et lance ses joyeuses énigmes autour de la table ou du feu de cheminée : « Parfois, la dégustation a lieu dans le salon du château et je constate alors à quel point le décor peut influencer la perception et le goût. » Au nord, on passe devant le moulin, privé, à l'écart derrière les arbres. En poursuivant sur ce chemin, on trouve un enclos pour les chevaux et au sud une curiosité, une grotte mariale, réplique de Lourdes consacrée, en rocaille Second Empire imaginée par une aïeule de Stella Puel, avec statue de Marie, prie-Dieu cassé, plaque de marbre et pilier gravé dont on ignore l'origine. Le tout surmonté d'une énorme croix. Un endroit curieux que Pascale Larroche fréquente l'été pour son calme et sa fraîcheur. 🍷

Joël Raffier est journaliste.

Château Bardins

Chemin de la Matole
33140 Cadaujac
T. 05 56 30 78 01
chateaubardins.fr
Renseignement et réservations
pour les promenades et les
ateliers : 06 45 22 28 27
ateliersdebardins.fr

Route des vins de Bordeaux en Graves et Sauternes

Constituée autour d'une association éponyme à laquelle adhère, parmi bien d'autres, le château Bardins, la route des vins de Bordeaux en Graves et Sauternes étoffe d'année en année depuis 2013 une offre de découverte unique dans le vignoble bordelais. Les châteaux des appellations Pessac-Léognan, Graves et Sauternes-Barsac s'allient ainsi pour proposer, depuis

Bordeaux, une signalisation continue et cohérente, tandis que des cartes, parcours et visites variées sont accessibles en ligne. Point d'orgue : des portes ouvertes ont lieu dans chacune des appellations, échelonnées d'octobre à décembre. Toutes les informations sur : bordeaux-graves-sauternes.com