

Au château Simon, une belle histoire de famille

Anne-Laure et Pauline Dufour innovent pour cette édition des portes ouvertes à Barsac et Sauternes, du 11 au 14 novembre. Elles font appel à un chef et à une conteuse

Arnaud Dejeans
a.dejeans@sudouest.fr

Une preuve que l'appellation Sauternes-Barsac est capable d'écrire une nouvelle page de son histoire ? Le château Simon. Cette propriété viticole bicentenaire de Barsac est aujourd'hui pilotée par deux sœurs talentueuses : Anne-Laure Dufour-Bonnard (gérante, 40 ans) et Pauline Dufour (salariée associée, 36 ans). Les deux ingénieures ont pris le relais de leur père, Jean-Hugues Dufour, et bichonnent aujourd'hui les 33 hectares de la propriété : sémillon, sauvignon blanc, muscadelle, merlot, cabernet sauvignon.

Pour traverser les affres du temps, leur stratégie est claire : respecter les valeurs du château, diversifier leur production et innover. « La moitié de la propriété est située sur l'appellation Sauternes et Barsac. L'autre dans les Graves. Nous avons aussi quelques parcelles en Bordeaux. Cela nous permet de proposer une



Anne-Laure Dufour-Bonnard (gérante) et Pauline Dufour (salariée associée) sont à la tête de la propriété viticole familiale à Barsac. A.D.

« Notre grand-mère disait que les clients étaient les meilleurs dégustateurs et premiers juges de la qualité des vins »

gamme complète à nos clients (liquoreux, rouge, blanc sec, moelleux, jus de raisin)», résume Pauline Dufour, la responsable commerciale. L'art de ne pas mettre tous les œufs dans le même panier. « Cela répond à une logique de production et de vente mais aussi de plaisir. Il y a une diversité de terroirs et de climats. Il faut se réinventer tous les jours. »

L'hommage à Ginette

Dans les vignes et les chais, le défi est permanent pour cette équipe resserrée, rajeunie et féminisée : inventer de nouveaux vins (la cuvée « Intégrale » détonne par exemple), s'adapter aux contraintes (création d'une boutique en ligne pendant la crise Covid) et se serrer les coudes. La seule recette pour ne pas se faire happer par la restriction des débouchés de l'appellation, le gel ou le mildiou. « Nous sommes très motivées. Notre génération doit participer au renouveau du sauternes. Nous devons réinventer la consommation de ce vin », exhorte Pauline Dufour.

C'est aussi vrai pour le vin que pour le Code de la route : ne jamais oublier de regarder

dans le rétroviseur. Les sœurs Dufour n'oublient pas l'héritage laissé par leur grand-mère, Ginette : « Elle sillonnait les routes de France en camion, pour sortir de ses vignes et aller à la rencontre des consommateurs. Elle disait que les clients étaient les meilleurs dégustateurs et premiers juges de la qualité des vins. » Ginette Dufour a participé à ses premières foires dans les années 50.

Les forces vives du château Simon poursuivent cet effort avec plus d'une vingtaine de salons programmés chaque année. Le travail de terrain des vigneronnes indépendantes porte ses fruits : la moitié du chiffre d'affaires est réalisée grâce aux ventes directes.

La famille Dufour attend l'édition automnale des portes

PROGRAMME

L'appellation Sauternes-Barsac organise ses journées portes ouvertes du jeudi 11 au dimanche 14 novembre. Une cinquantaine de châteaux, soit un tiers de l'ODG, joue le jeu. « Quatre jours, c'est exceptionnel. Il y a le jour férié mais aussi une grosse envie d'accueillir le public après la période de la crise sanitaire », dévoile le coprésident de l'appellation, Jean-Jacques Dubourdiou. Le programme complet des portes ouvertes est à découvrir sur le site de l'ODG (www.sauternes-barsac.com) et sur la Route des vins

ouvertes, organisées sur quatre jours (jeudi à dimanche), avec impatience. « Cela nous permettra de revoir du monde après les bonnes portes ouvertes de cet

de Bordeaux en Graves et Sauternes (www.bordeaux-graves-sauternes.com). Des exemples d'animations : exposition au château Gravas à Barsac, exposition de vieux outils de la viticulture au château Marenval à Bommes ou belvédère sur la vallée du Ciron au château de La Tour de Blanche à Bommes. Ces journées portes ouvertes signent le retour de la 15^e édition de la course la Raisin d'or, au château Filhot, sur deux jours, samedi et dimanche. Inscriptions sur le site www.baroudeurs-dusauternais.org.

été. Et de tourner la page de ce millésime 2021 compliqué (70 % de volume en moins). »

Repas et conte

Anne-Laure et Pauline Dufour ont concocté un programme original, sur le thème du « voyage merveilleux des sens et des mots » : visite des chais, découverte des nouvelles cuvées, petits jeux pour les enfants, vente de fromage ou foie gras et deux déjeuners (le samedi et le dimanche) dans le chai, préparés par le chef Jésus (chroniqueur à France Bleu et intervenant à la Cité du vin). Les inscriptions pour le repas (35 euros) se font en amont sur le site Internet ou par téléphone (05 56 27 15 35).

Originalité le dimanche midi : la conteuse Myriam Darmante viendra raconter à sa façon l'histoire du château Simon et la magie de ce vin unique.



La façade du château Simon à Barsac, près du Ciron.

CHATEAU SIMON