

## Il déroule le tapis rouge aux héros et super-héros du marathon

Sa devise : **« Aller vers toujours plus d'excellence et d'exemplarité »**

Sa fierté : la reconnaissance « **Vignoble Responsable** » et l'évaluation au niveau « **Exemplarité** » de son engagement en responsabilité sociétale

Le Château Larose Trintaudon, Cru bourgeois de grande notoriété,

Premier vignoble européen à avoir relevé le défi « **Osez la raison** »

« **Best of Wine-Tourism** « **Valorisation des pratiques environnementales** »

Ouvre grand ses grilles au marathon des châteaux du Médoc

### Palme d'or 2019 des super-châteaux ?

Super ! C'est sans aucun doute l'adjectif qui revient le plus souvent dans la bouche des coureurs du marathon des châteaux du Médoc, lors du circuit qui permet de longer ou traverser pas moins d'une cinquantaine de « super châteaux » et parfois-même -plus insolite- de faire un plongeon rafraîchissant dans leur plan d'eau. Qu'ils soient sur l'appellation Pauillac, Saint-Julien, Haut-Médoc ou Saint-Estèphe, tous, comme les super-héros, fascinent ! Mais le plus fascinant, du moins le plus « irrésistible » sera cette année vraisemblablement le château Larose Trintaudon, un des plus gros domaines viticoles du Médoc qui fête cette année, les 300 ans de sa naissance et qui, par ailleurs, jouit de part et d'autre de la route départementale Pauillac-Saint-Laurent du Médoc, d'un site pour le moins exceptionnel (parc à la française, garenne aux cinquante essences, belles allées, cours, espaces divers...) qui lui permet -du jamais vu depuis les premiers balbutiements du marathon des Châteaux du Médoc- d'accueillir, outre la mythique soirée mille pâtes du vendredi qu'on s'arrache et le repas très couru de la balade du dimanche, devant le château, le « Village Gourmand » du dimanche organisé par la commune de Saint-Laurent du Médoc : il s'étalera à proximité du vaste espace réception-dégustation-boutique, du cuvier et des chais, et diverses autres installations ! On



imagine déjà les joyeuses tablées et l'animation dont on a pu avoir un aperçu lors du Printemps des châteaux ou « Portes Ouvertes !

### Une anecdote qui en dit long !

Reste encore aussi dans bien des mémoires de coureurs, bénévoles et spectateurs, l'accueil en héros, des 8500 marathoniens de la 27<sup>ème</sup> édition, en 2011, où, en leur honneur, a été déroulé sur une trentaine de mètres, le tapis rouge alors que l'arrivée était encore à 25 km ! Rien n'y manquait : banda, personnel du château tout sourire et aux petits soins, village des partenaires du château, public chaleureux (opération grilles ouvertes) stand de ravitaillement, dégustation de vins et de miel de la propriété. Ce fait est certes très anecdotique mais il donne une idée de l'état d'esprit qui ne manquera pas de présider à ces trois jours d'exception en septembre prochain. Franck Bijon, directeur général des Vignobles de Larose (Château Larose Trintaudon, Château Larose Perganson et Château Arnould) ne cache le plaisir qu'éprouve Larose Trintaudon, à la perspective de participer aussi activement à la réussite du marathon qui, à ses yeux est « la fête de tout un territoire, le seul moment véritable de montrer le Médoc, ce Médoc qui a des choses à dire et où les châteaux ont un vrai rôle social et sociétal à jouer »

### Un terroir, un château, un rayonnement ...

### Quelques dates clés de trois siècles d'histoire

Le château Larose Trintaudon » dont les origines remontent au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, tient son nom d'un certain Henry Delaroze, maire de Saint-Laurent du Médoc qui créa en 1838, le vignoble sur le tènement de Trintaudon. Le sieur Delaroze est déjà alors, propriétaire depuis 1815 de Larose-Perganson, domaine attenant. C'est le Comte Ernest de Lahens qui fera construire le château en 1870. En 1874, (d'après le Féret) le domaine alors florissant s'étendait sur 345 ha. Classé cru bourgeois supérieur, le vin de Larose remportait des



médailles aux grands concours. Mais les attaques de mildiou, le phylloxéra, les changements de propriétaires vont avoir progressivement raison de la prospérité de Larose-Trintaudon. Et quand en 1963, Elisée Forner s'en porte acquéreur, le domaine est dans un état de quasi abandon. Mais vingt-trois ans plus tard quand, en 1986, Allianz, à son tour en prend possession, celui-ci, au prix d'une vaste restauration, a retrouvé son lustre d'antan (vignoble restructuré, replanté, chais équipés, château remis en état ...) produisant plus d'un million de bouteilles/an. Elisée Forner a eu l'intelligence de s'entourer des conseils de spécialistes de la vigne et du vin aussi éminents que le professeur Emile Peynaud.

**1999, le grand tournant avec le défi « Osez la raison » pour un « vignoble le responsable »**

### **Innovation, partage, renaissance**

Aujourd'hui la société Vignobles de Larose avec ces 3 propriétés du Haut Médoc, Château Larose Trintaudon, Château Larose Perganson et Château Arnould pense depuis de nombreuses années RSE.

« Notre vision d'une viticulture et viniculture socialement responsable et durable explique Brice Amouroux, directeur général adjoint, se retrouve à travers nos engagements stratégiques.

A travers une analyse permanente de l'évolution de notre écosystème et une écoute de l'ensemble de nos parties prenantes y compris notre terroir nous avons su faire évoluer notre démarche vers une stratégie de Vignoble Responsable bâti autour de 5 métiers qui recouvrent l'ensemble de nos activités, attitudes et postures.



Employeur Responsable, Producteur Responsable, Agriculteur Responsable, Acteur Responsable et Entrepreneur Responsable intègrent l'ensemble des

enjeux identifiés qui nous permettent de donner du sens et créer du lien avec nos parties prenantes.

Château Larose Trintaudon, propriété emblématique de l'AOC Haut Médoc par son image et sa notoriété, Cru Bourgeois depuis la mise en œuvre des tous premiers classements s'est engagé vers l'écriture d'une nouvelle histoire tournée vers l'excellence.

Cette ambition partagée avec nos clients et portée par l'ensemble des équipes nourrie notre quotidien.

Doté d'une capacité à développer une vraie expérience client, le Château Larose Trintaudon se doit de porter très haut les valeurs de l'AOC Haut Médoc, de la famille des Crus bourgeois et d'un grand vignoble socialement responsable. »

### « Larose Trintaudon, Vignoble Responsable : la consécration ! »

Depuis 2008, certifications, après certifications, la politique d'excellence menée à tous les niveaux et dans tous les domaines, de la pratique culturelle à la gestion administrative par une équipe formée, soudée, investie, portant ses fruits, c'est la consécration suprême: l'AFNOR évalue l'entreprise au niveau « Exemplarité » soit le plus haut niveau, en matière de développement durable (référentiel AFAQ 26000) ce qui fait de la propriété, la première entreprise du monde agricole, à ce niveau de reconnaissance, en Europe et lui permet de communiquer désormais sur la mention de « Vignoble Responsable ». Apposée sur les bouteilles, la marque « Vignoble Responsable » garantit le juste équilibre entre qualité, plaisir et conscience. Etre un « Vignoble Responsable » c'est mener des actions dans le sens d'une stratégie et d'une performance globales réfléchies, d'une vision et de valeurs partagées, sans jamais perdre de vue l'intérêt général (ouverture, rayonnement d'un terroir, d'un territoire) c'est être à la fois un entrepreneur, un employeur, un agriculteur, un producteur et un acteur responsable, « C'est porter, à la rencontre du vignoble de demain, ses valeurs et ses actions pour une viticulture durable, sûre et engagée » conclut Frank Bijon, aussi directeur technique du domaine depuis une trentaine d'années, et qui le « sert » avec conviction, énergie, efficacité, humanité et humilité »

« Nos 63 collaborateurs, les super-héros du domaine »

« Nous avons 63 salariés (41% de femmes) qui partagent les valeurs fortes et authentiques de l'entreprise et avec lesquels la transparence, le dialogue, la confiance, l'écoute, les relations personnalisées sont de mise, explique Brice Amouroux, précisant toutefois que bienveillance n'exclut pas rigueur, celle-ci étant indispensable pour toute bonne gestion ! » Chaque collaborateur bénéficie d'un parcours de formation adapté à ses besoins et aux exigences liées à son métier. Reconnaître et valoriser leur travail est important. Notre discours c'est « Vous êtes un collaborateur, voilà ma vision, comment peut-on faire ? Ce sont nos super-héros ! Avec la création de l'école de la vigne des châteaux du Médoc, nous souhaitons favoriser l'emploi des jeunes au plan local.

« Des employés heureux qui arrivent avec le sourire »

Témoignage de Julien François, le chef de culture de Saint Laurent du Médoc

Julien nous explique « On est en pleine période de taille, depuis plusieurs semaines, il pleut, il fait froid. » La propriété est consciente de la pénibilité du travail des vigneron(ne)s, est très attentive au bien-être de son personnel et a comme préoccupation constante l'amélioration des conditions de travail. Pour prévenir les troubles musculo-squelettiques nous avons fait appel à un laboratoire grenoblois pour la mise au point d'un programme d'activités physiques adaptées.



Tous les jours, des coachs diplômés interviennent auprès de tous les collaborateurs. Nos vigneron(ne)s sont ultra-polyvalents, hyper-compétents et bénéficient d'une formation continue. Des employés qui arrivent le matin avec le sourire, dès 7h 30 pour boire le café ensemble avant l'embauche à 8h, ça, ça ne peut pas le remplacer. Tous les lundis matins, on les réunit, on échange (infos, programme etc.).

Apporter un supplément d'âme au vin...

## Témoignage de Benjamin Bruneau, œnologue-maître de chai

Responsable du pôle vin des Vignobles de Larose (Château Larose Trintaudon, Château Larose Perganson et Château Arnauld)

En tant que « Vignoble responsable », nous recherchons à diminuer les intrants tant dans le vignoble que dans les vins.

Dès 2008 faisant suite au Grenelle de l'Environnement, la propriété a souhaité connaître son impact sur l'environnement. Pour cela, la propriété a analysé dans le champ le plus large l'ensemble des activités (« du berceau à la tombe ». Cette étude très précise a été menée sur les activités des exercices 2008 et 2011, une nouvelle analyse est programmée pour 2019. Ces résultats démontrent un réel impact en équivalent carbone de nos actions en faveur de l'environnement, en effet, entre les deux premières études une réduction de près de 17,50% a été mesurée soit 87 tonnes/an équivalent carbone. Les postes les plus impactés sont : les futurs emballages par la réduction du poids des bouteilles nous permettent de réduire d'environ 35 tonnes équivalent carbone, les intrants par la réduction des applications dans le vignoble nous permettent de réduire l'environ 13 tonnes équivalent carbone. L'ensemble de nos initiatives portées par notre stratégie Vignoble Responsable vont respecter notre objectif de réduction de 20 % notre impact carbone à l'horizon 2025.

## Plaisir d'accueillir, plaisir de faire découvrir

### Un terroir, un territoire, un cru bourgeois

Le château Larose Trintaudon a reçu le label Vignobles et Découvertes (renouvelé en 2018 pour les cinq prochaines années) et fait partie du « Best Of Wine Tourism » de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux. Depuis 2017, il a obtenu et maintien son certificat d'excellence délivré par TripAdvisor pour la qualité de son accueil.

Au château Larose Trintaudon ainsi qu'au Château Arnauld, les visites œnotouristiques se font du lundi au vendredi sur réservation. Les dégustations elles, sont gratuites et sans rendez-vous.

Durant la saison, au château Larose Trintaudon un espace enfants est aménagé dans l'espace boutique. Toute l'année, un parcours ludique de type

jeu de piste est proposée aux familles dans le parc du château. Le parcours est gratuit et dure environ 30 minutes.

Une boutique sur place est ouverte au public tout au long de l'année.

Les Vignobles de Larose accueillent sur ces deux sites (château Larose Trintaudon et château Arnauld) des séminaires tout au long de l'année.

Ces deux sites participeront pour la première année au Printemps des Châteaux les 6 & 7 avril prochain.

Les Vignobles de Larose commercialisent environ 1 200 000 bouteilles par an - 70% sur le territoire national et 30% à l'export USA/Canada/Chine - ils possèdent aussi un circuit de vente aux particuliers par l'intermédiaire d'une boutique en ligne ou sur les propriétés.

Le château Larose-Trintaudon, c'est le château par excellence qu'on visite et découvre à pas contés ; il a tellement de choses merveilleuses à raconter, entre petite et grande histoire, entre traditions et innovations pour préparer la viticulture de demain.

Monique Nauzin