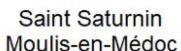


Dimanche 14 Mai 2023

VISITES EN HAUT MEDOC

Deux églises romanes

Saint-Pierre Avensan







Château Maucaillou

Château

Musée du vin





par Marie-Hélène et Daniel CHASSAGNE

Avertissement : cet exposé est un document rédigé sous notre responsabilité, à partir des propos des guides, d'éléments pris sur internet ou sur des sources locales.

SOMMAIRE

CHAPITRE	PAGES
I - GENERALITES	
1°) Accueil	3
2°) Rappel de vocabulaire	4 à 6
II - AVENSAN	
1°) Pey-Berland	7
2°) Historique	8
3°) Extérieurs de l'église	9 à 14
	15 à 20
III – MOULIS	
1°) Historique	21 à 24
2°) Extérieurs de l'église	25 à 28
3°) Visite intérieure de l'église	29 à 34
4°) Château Pey-Berland	35
IV – CHATEAU MAUCAILLOU	
1°) Accueil	36
2°) Architecture	37
3°) Vignoble et vin	38
4°) Famille Dourthe et le film	39 et 40
5°) Vendanges et chais	41 à 47
6°) Les vins de Maucaillou	48 à 51
V - MUSEE DE LA VIGNE ET DU VIN	
1°) Généralités	52 à 54
2°) Viticulture, vinicultures et métiers s'y rapportant	55 à 63

I – GENERALITES

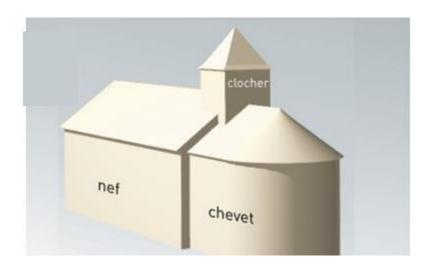
1°) Accueil

Le groupe de visite avait rendez-vous devant l'église d'Avensan où un café et des biscuits étaient offerts par l'association Aquitaine Historique.

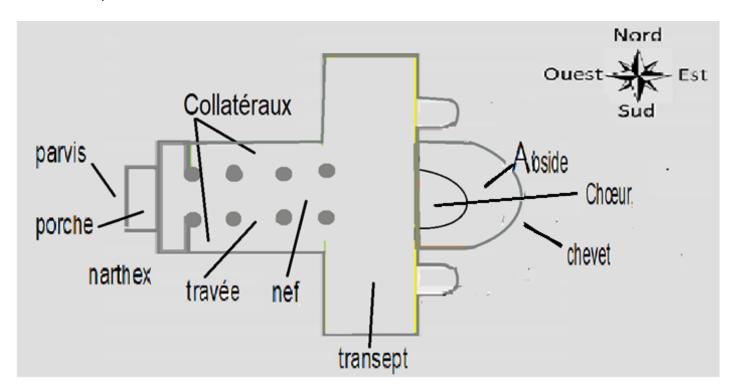




2°) Rappel du vocabulaire



Au Moyen-Âge, on avait tendance à orienter le cœur (le fond) d'une église vers l'est, de façon à ce que les croyants se trouvent placés face à la lumière naissante, vers le soleil levant. Cette tradition n'a cependant pas toujours été respectée. Apprenez le vocabulaire des églises, ce n'est pas si compliqué! Au fur et à mesure que vous vous dirigez vers la "lumière", vous trouvez comme sur le plan ci-dessous : le parvis, le porche, le narthex, la nef, les collatéraux, une ou plusieurs travées (entre les colonnes), le transept, la croisée du transept en son centre, des chapelles, le chœur, l'abside et le chevet.



Au cours des XIème et XIIème siècles, les églises romanes offrent une grande variété de plans plus ou moins complexes qui dépendent de leur importance et de leur destination.

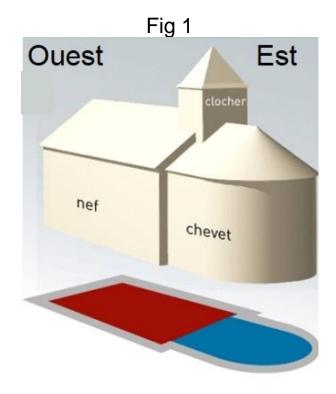
L'essor des pèlerinages et du culte des reliques influent sur leur conception. Leur architecture s'adapte aux besoins du culte : certains espaces sont réservés aux religieux, d'autres destinés aux fidèles et d'autres encore aux pèlerins.

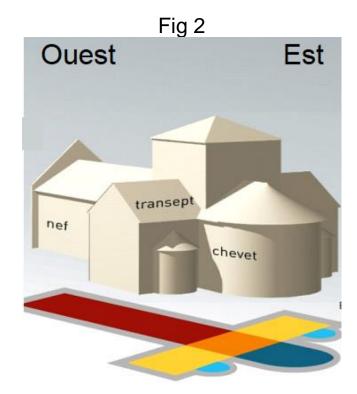
Eglises à plan allongé (Fig 1)

Les édifices les plus simples, dont les églises paroissiales, se composent généralement d'une nef de plan rectangulaire pour les fidèles et d'un chœur pour le clerger. Cet espace sacré est terminé par une abside le plus souvent semi-circulaire. La majorité des églises romanes sont bâties selon ce plan allongé.

Eglises en croix latine (Fig 2)

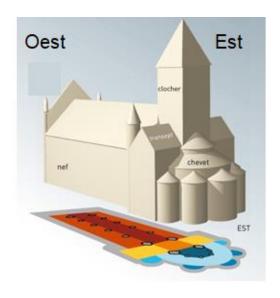
La plupart des églises de grande taille sont construites selon un plan en croix latine : longue nef rectangulaire, chœur et transept (vaisseau transversal perpendiculaire à la nef qui facilite les déplacements des religieux lors des cérémonies). Ces églises possèdent souvent deux petites chapelles semi-circulaires associées au transept, les absidioles.





Les déambulatoires (Fig 3)

À partir du XIème siècle en Poitou notamment, émerge un plan particulièrement adapté au culte des reliques alors en plein essor. Il est composé d'une nef à trois vaisseaux, d'un transept et d'un chœur entouré d'un couloir de circulation : le déambulatoire. Ce type de plan est généralement lié à la présence d'une crypte, salle souterraine accueillant des reliques. Le déambulatoire dessert les chapelles rayonnantes et facilite la circulation des fidèles autour de la crypte. Il est donc souvent utilisé pour des églises de pèlerinage car il combine des espaces destinés aux offices religieux et d'autres dévolus à l'accueil des pèlerins. Cette structure coûteuse s'impose pour des édifices richement dotés .



Ce rappel ayant été réalisé nous nous dirigeons vers deux églises romanes en haut Médoc : L'église Saint-Pierre d'Avensan et l'église Saint-Saturnin de Moulis.





II – EGLISE ROMANE D'AVENSAN 1°) Pey Berland (1375 – 1458)

Pey Berland



Saint-Raphaël aujoud'hui



Cet homme d'église est né à Saint-Raphaël sur la commune d'Avensan dans une famille de paysans alleutiers (paysans libres et aisés possédant leurs propres terres). Enfant il gardait les moutons dans une nature propice aux méditations. Il était d'une grande intelligence et montrait une grande piété. Raymond de Bruges, un notaire, s'intéressa à lui et lui transmit son savoir. À la mort de son père, son frère aîné devenu chef de famille, prend des dispositions le concernant, il irait à Bordeaux suivre les cours d'études auquel l'avaient préparé les leçons élémentaires de Raymond de Bruges puis à l'université de Toulouse pour suivre ses études de théologie et de droit canonique. Le 13 août 1430 il est élu archevêque de Bordeaux. Il fait élever cette célèbre tour bordelaise qui porte son nom, construite derrière l'abside de la cathédrale Saint-André à Bordeaux, il est à l'initiative de la création de l'université de Bordeaux, de l'hôpital Saint-André, et de plusieurs collèges dans la ville, et n'oublia pas son village natal en faisant placer dans l'église d'Avensan de magnifiques bas-reliefs.







2°) Généralités

Merci à Madame LESCARET de nous avoir aimablement communiqué ses notes personnelles sur cette église ;

« Il fallait trouver cette phrase d'Eliane Vergnolle, grande spécialiste de l'art roman maintenant à la retraite, qui a caractérisé l'art roman en France comme étant **diversité et ordre** ».

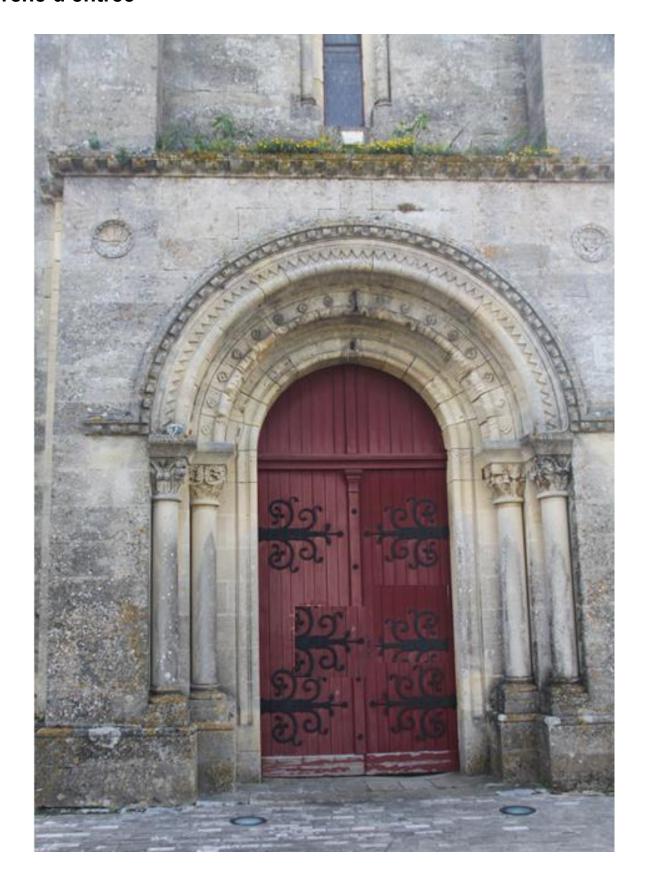
D'origine romane, l'église a été érigée au XIIème siècle. sous l'invocation de Saint-Pierre, elle fut remaniée au XIXème siècle. Le plan primitif était un parallélogramme terminé à l'ouest par une abside extérieurement semicirculaire.

Les travaux du XIXème siècle sont confiés à plusieurs architectes dont Pierre Brun. Les murs de l'abside, voûtée en cul-de-four, sont pourvus d'une double arcature qui présente un important décor de personnages, feuillages et animaux sur les chapiteaux, les impostes et les écoinçons.

L'église est inscrite à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, seul le chevet est classé.



3°) Extérieurs Porche d'entrée





Le clocher

Le clocher et la nef étaient en très mauvais état au XIXème siècle, ils ont été refaits entre 1860 et 1862 par l'architecte Brun.

La flèche est typique de ce siècle, et d'inspiration néo-gothique avec ses gargouilles alors que les étages inférieurs du clocher reprennent le vocabulaire roman (baies en plein centre géminées, colonnes aux angles, corniches sur modillons).

La nef dont le vaisseau central était charpenté a été également restaurée par l'architecte Brun qui en a réalisé les voutes gothiques.

Ces restaurations ont tellement enthousiasmé la commission départementale des monuments historiques que cette dernière a exprimé le regret que la commune n'ait pas demandé à Brun de refaire l'église en entier.

Les quatre chimères qui entourent le clocher



L'église Saint-Pierre d'Avensan est une église de style roman dont le chevet est resté en l'état, hormis une surélévation. Ces chevets d'une sobriété extérieure lui confèrent une grande élégance par le jeu de cordons et colonnades.



Les deux pans de la partie droite du chœur sont plus étroits, la limite du chœur et abside est soulignée d'un contrefort dans lequel les colonnes sont engagées. Une colonne pour les chevets modestes et trois colonnes pour les chevets plus importants. La première fonction de ces colonnes est technique, elles jouent le rôle de contreforts, le deuxième rôle est de rythmer la délimitation entre les ponts.

Malgré une grande hauteur le chevet est divisé en deux ce qui accentue l'impression de verticalité.

Le soubassement est aveugle alors que le premier étage est percé de trois baies avec alternance d'arcades jumelles aveugles qui reposent comme à Moulis sur des colonnes jumelles.

« On est déjà avancé dans la matinée, c'est un peu dommage, on aurait pu voir les rayons du soleil passer par la baie dans le but d'éclairer l'intérieur de l'édifice » nous dit Madame Lescarret. Cette église est d'une grande sobriété de décor, plus modénature que sculpture. La modénature est obtenue par un travail en creux ou en relief. Ici bandeau orné de cavets (moulure concave d'un quart de cercle), tores (moulures en demi-cylindre) à l'intrados (partie intérieure et concave des arcs et des arcades), cavets sur les tailloirs non sculptés. A l'extrados (partie extérieure des arcs) des arcades et des baies et sur la partie verticale des tailloirs décors géométriques (dents de scie ou bâtons brisés inversés dessinent des losanges). Les sculptures sont des modillons qui soutiennent l'avant-toit.

Sur le chapiteau des arcades gauches il y a une tête d'ange duquel sortent des tiges et qui se terminent par des palmettes en éventail. Sur l'arcade aveugle de droite, on retrouve ce même type de composition, avec des tiges et des palmettes. Décoration assez typique de ce qu'on trouve en Saintonge, inspiré de l'art Roman Saintonais.



Les chapiteaux sont tous différents, même si certains se ressemblent, ce qui est typique de la sculpture romane. Une certaine hiérarchie organise leur décor :

Les chapiteaux des baies Nord et Sud présentent des décors végétaux. Les chapiteaux de la baie d'axe orientée à l'Est présentent les seuls chapiteaux figurés.

Les chapiteaux au sommet des colonnes engagées sont ornés de feuilles d'eau plutôt maladroites (feuille s'évasant pour se replier en volutes) ou de décors géométriques.









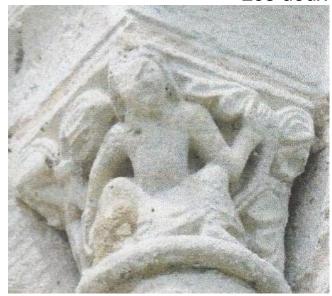
Les chapiteaux sur les colonnettes des baies et des arcades aveugles sont de meilleure facture : décors végétaux ou personnages comme sur les deux chapiteaux de la baie d'axe

Les deux personnages ci-dessous représentent le bien (à gauche) et le mal (à droite)

Le bien : le personnage est assis robe baissée s'accrochant d'une main au rinceau

Le mal : l'obscène exhibitionniste a sa robe relevée et les jambes écartées







Tête de lion et autres sculptures





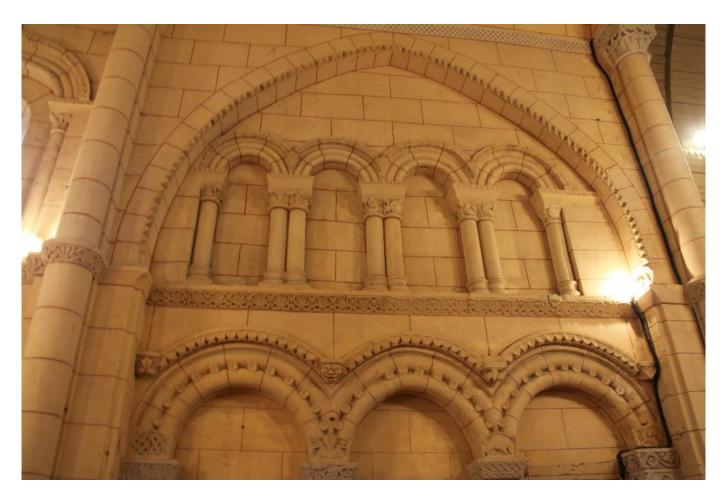
3°) Visite intérieure

Madame Brigitte Lescarret notre guide explique les sculptures. Celle par exemple où des animaux vraisemblablement des lions ont une position dominante faisant penser à Daniel dans la fosse aux lions.















En entrant dans la nef, un panneau souvenir de l'épiphanie et de très belles statues nous accueillent.











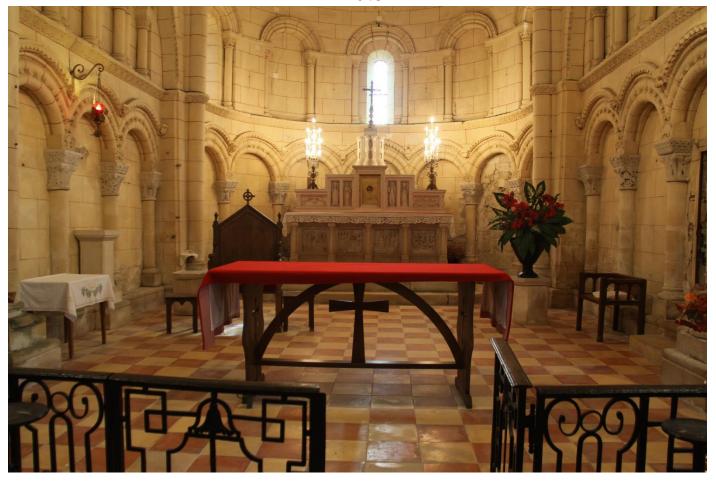
Confessionnal



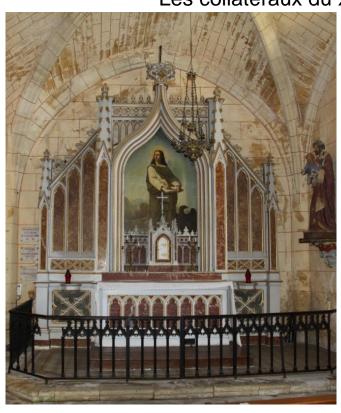




L'autel



Les collatéraux du XVIème siècle





Dans l'église se trouvent plusieurs bas-reliefs d'albâtre, offerts par l'archevêque Pey Berland à sa paroisse natale, représentant ses patrons de baptême et la scène de sa consécration épiscopale à Rome par le pape Martin V. Ces bas-reliefs ont été encastrés dans la face de l'autel en 1870.







Le groupe attentif aux propos de la guide



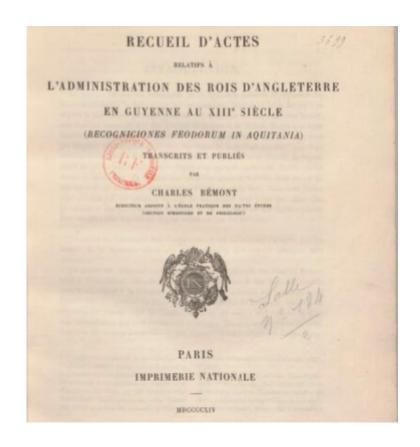
III – EGLISE ROMANE DE MOULIS 1°) Historique



Moulis est habitée depuis au moins 2000 ans.

Déjà, il y a 8.000 à 10.000 ans, des hommes du Mésolithique établirent un campement et séjournèrent à Moulis. Il faut cependant attendre l'arrivée des Celtes pour trouver des éléments qui soient parvenus jusqu'à nous et qui permettent de supposer que Moulis a pu constituer un « conciliabulum », (lieu où l'on discute, zone neutre entre deux peuples, en l'occurrence les Méduliens et les Biturges Vivisques qui fondèrent Burdigala).

L'archéologie a révélé l'existence de deux établissements Gallo-Romains, dont l'origine remonte au tout début du ler siècle. Ils pourraient avoir eu une vocation agricole ou péagère, car Moulis était située au carrefour des deux voies antiques : « 'la Levade », axe Médocain, et la « Caussade » qui reliait la « rivière » au bassin d'Arcachon. Le nom de Moulis pourrait dater de cette époque et venir du latin Moles/Molis qui signifie : ouvrage de terrassement ou de maçonnerie, levée, bâtiment, édifice, et non de Molinis, moulins, comme il est communément admis aujourd'hui.



Dès le Vème siècle, durant la présence Wisigothe en Aquitaine, une petite église de plan basilical est construite. Elle était située au Sud et contre le chevet de l'église actuelle. Au cours du Haut Moyen Age, le centre du village était occupé par une vaste nécropole, où l'on venait enterrer les morts de très loin, rapporte la mémoire populaire. Des sarcophages dits « Mérovingiens » qui reposent encore dans le sous-sol en sont le témoignage.



Au X^{ième} ou XI^{ème} siècle, une nouvelle église très petite est construite. Ses fondations reposent sur un niveau du I^{er} siècle de notre ère. Elle existe encore en partie et constitue l'absidiole nord du monument actuel. Ce dernier semble avoir été édifié dans le courant du XII^{ème} siècle.

C'est à cette époque qu'est édifiée sur le territoire de la paroisse de Moulis, une imposante forteresse : Castelnau. D'abord annexe de Moulis, la paroisse de Castelnau deviendra plus tard autonome. C'est aussi à cette époque que sont créés les archidiaconés et les archiprêtrés. L'archiprêtré de Moulis était qualifié de second du diocèse. Moulis en restera le siège jusqu'à la révolution. Durant le Moyen Age, l'augmentation de la population nécessitera l'adjonction de deux bas cotés à l'église. La période d'insécurité provoquée par le conflit franco/anglo/gascon durant la guerre de Cent Ans sera la cause du remplacement du clocher ancien, situé sur la croisée du transept, par le clocher-donjon que l'on voit aujourd'hui.

Elle s'élève sur un site paléochrétien, et constituée d'un très bel exemple d'art roman, et citée pour la première fois en 1268 dans les « Recognitiones feodorum in Aquitania », textes administratifs du duc d'Aquitaine, alors roi d'Angleterre.

Sans doute, pendant les guerres de religions, un incendie ravage l'abside et l'absidiole sud. Cette dernière effondrée, ne sera jamais reconstruite. Le dernier épisode tragique que connaît Moulis se situe en 1653, pendant la fronde, lorsque « 400 à 500 paysans de Moulis et des paroisses environnantes se sont soulevés contre les fantassins et cavaliers irlandois du régiment de Marche ». le combat eut lieu à Salaunes. Les corps d'une quinzaine de Moulismois furent ramenés et ensevelis ensemble dans une fosse, dont l'emplacement est situé sous le Monument aux Morts. Enfin, il faut signaler que Moulis, étant situé au carrefour de deux chemins de Saint Jacques de Compostelle, voyait passer des pèlerins britanniques, normands et bretons débarqués dans le Nord Médoc, qui rejoignaient Bordeaux, et ceux de la voie de Tours et de Paris qui, après avoir traversé la Gironde, gagnaient la voie littorale ou se dirigeaient vers Bordeaux.

Pèlerin britannique et sa provision de cervoise pour la route





2°) Extérieur





Le fronton

Ce portail roman en plein cintre est très profond et très largement ébrasé et flanqué de fausses portes de chaque côté. La porte à cintre ogival s'ouvre sous plusieurs arcs demi-circulaires en retrait. Les arcs ne sont plus en plein centre, ce qui est caractéristique de l'époque gothique. A l'emplacement de la colonne proche de la porte se trouve un bénitier qui est relativement élevé compte tenu de la petite taille des gens de l'époque. Cela laisse à penser qu'il était utilisé par les seigneurs qui entraient dans l'église à cheval. Les bénitiers d'extérieur sont rares en Gironde.

Des boudins et des doucines (moulure convexe en bas, concave en haut) forment les arcatures. L'arc supérieur est orné en dents de scie.

Ce portail est encadré par deux portes feintes surmontées d'un arc chargé d'étoiles.

Au-dessus du porche, l'étage est orné de trois arcades ogivales qui repose aux extrémités sur une colonne, et l'arcade sur deux colonnes géminées (groupées par deux).



Après les trois fenêtres ogivales, sur le transept s'appuient trois contreforts. La tour a été rajoutée plus tard, certainement à l'époque de la guerre de Cent ans, pour servir de poste de défense ou de surveillance. Le sommet est crénelé avec au-dessous de longues et étroites fenêtres géminées. Cette tour abrite aujourd'hui la cloche. L'absidiole nord est garnie de colonnettes. Une petite fenêtre éclaire l'intérieur.

L'abside est divisée en plusieurs pans par sept groupes de trois colonnes et deux contreforts qui correspondent au Nord et au Sud.

Cinq fenêtres habillées de vitraux éclairent l'abside. Les chapiteaux des grandes colonnes sont ornementés de pommes de pins, d'oiseaux, de palmes, de personnages, sur l'un d'eux est sculptée une Jérusalem céleste.

Des modillons (ornements saillants répétés de proche en proche, sous la corniche) sont placés par deux ou par trois, représentant des croix, des entrelacs, des losanges, des étoiles, des têtes de loup La croisée du transept était surmontée d'une tour.



La croisée du transept était surmontée d'une tour.

Au niveau des sculptures, les têtes d'homme, sont plutôt une caractéristique du gothique, de même que les feuillages des chapiteaux qui surmontent les colonnettes très découpées qui ne sont pas représentées dans la sculpture romane. Le premier étage est d'inspiration toujours romane par l'arcature aveugle, les décorations sont plutôt gothiques.

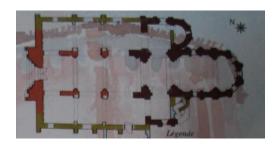




L'absidiole a disparu, sur sa base a été construite une tour dans laquelle se trouve l'escalier d'accès au clocher. Sur le mur du transept, on peut voir les arceaux qui séparaient l'absidiole de celui-ci.

3°) Intérieur

Plan de l'église





Les absidioles





A la renaissance, suite à une extension de la natalité, l'église devenue trop petite est agrandie sur les côtés par des arcades.

L'absidiole sud a été démolie pour édifier à la place un escalier conduisant au clocher. La tour est édifiée pour permettre aux habitants du village de se réfugier lors des guerres de religion pendant lesquelles certaines églises ont été rasées, à cette époque, l'église avait été prise par les protestants. La nef est voutée en ogives et décorée de quelques feuilles de palmes et d'un chapiteau représentant sans doute la danse de Salomé. Autrefois, la charpente devait être apparente ou lambrissée. Les fenêtres existantes ont été bouchées.



A la croisée du transept, de forts piliers sont venus renforcer l'édifice lors de la construction de la tour et rétrécissent un peu le chœur masquant la vue.

De chaque côté du chœur, il y a trois arcades décorées, celle du centre est un peu plus élevée. Les chapiteaux sont richement sculptés. On y retrouve des coquilles Saint Jacques, des volutes, des losanges, de nombreux animaux, des grappes de raisin, Tobie et son poisson.

L'arc central repose sur des doubles colonnes, les arcs extérieurs sur une colonne simple, comme sur le fronton. Au-dessus, reposant sur un riche bandeau qui entoure complètement le chœur et le sanctuaire, une autre rangée d'arcatures analogues et correspondantes à celles du dessous (il faut cependant noter que les axes des arcatures ne sont pas les mêmes). De chaque côté de l'abside, une colonne engagée dans un fort pilastre (membre vertical formé par une faible saillie d'un mur, en général muni d'une base et d'un chapiteau similaire à ceux de la colonne) sépare le chœur de l'abside.

Les arcatures supérieures reposent comme les précédentes sur des colonnes, une aux extrémités, puis deux géminées séparées par un pilastre de chaque côté de la fenêtre centrale. On trouve aussi des sculptures d'oiseaux et des palmes.

L'ornementation intérieure du chevet et la sculpture des chapiteaux dénote des influences orientales.

Madame Lescarret raconte : « La première fois que je me suis fait ouvrir cette église pour la photographier, la dame qui m'a ouvert la porte m'a dit, un Monsieur a découvert quelque chose d'absolument extraordinaire :

Là, c'est une barque, et Saint-Jacques qui en déscend ».

Point du tout, il s'agit du berceau du Christ représenté trop grand, mais à la décharge des sculpteurs romans, cette absence de proportions était à la « mode » de l'époque. Ils donnaient la taille de ce qu'ils représentaient en fonction de leur importance. Ici, le berceau du Christ est donc démesuré. A cette époque bien évidemment lors de la Nativité, la naissance du Christ, est plus importante que l'âne ou le bœuf!

Donc on peut effectivement donner la même explication pour le poisson. Pourquoi un si gros poisson ? Parce qu'effectivement, il joue un rôle essentiel dans l'histoire.

Les sculptures représentent des animaux, des oiseaux, des poissons, des poissons inversés.







Tobias et le poisson

Tobias, l'ange Raphaël et le poisson



Le thème biblique de Tobie et le poisson est exploité dans la sculpture cidessous. Tobie était parti faire un voyage en Médie. Voulant se laver les pieds un poisson énorme voulut l'engloutir. L'Ange Raphaël lui conseilla de l'attraper ; de l'amener sur la berge et de le vider. Il mit alors les viscères du poisson sur les yeux de son père aveugle qui ainsi retrouva la vue. Pourquoi trouve-t-on cette scène de l'Ancien testament dans une église catholique ? Parce qu'elle a été revisitée. A la lumière du Nouveau Testament, on peut expliquer, que le poisson, symbolisant le Christ, donne et redonne la Lumière.





Les peintures de la voute de l'aile nord

Cette chapelle consacrée à la Vierge et à l'enfant Jésus est un vestige de l'édifice qui précéda l'édifice Roman. La voute en cul-de-four témoigne de deux fragments d'une fresque quasiment effacée: la première romane qui pourrait être le Baptême du Christ (fin XIIème, début XIIIème siècle) séraphin tendant sa tunique au Christ ? Puis la deuxième couche d'enduit avec dromadaire et lion (XIVème siècle) des animaux extraordinaires pour l'époque.







Château Pey Berland

Nous passons devant le château Pey Berland situé à proximité de l'église de Moulis, avant d'aller visiter le château Maucaillou.



IV – CHÂTEAU MAUCAILLOU 1°) Accueil







Jean-Luc Harribey d'Aquitaine Historique présente le côté architectural alors que Cécile, guide du Château Maucaillou, présentera le château et son vignoble,



2°) Architecture

L'ensemble architectural de Maucaillou, comme tout château viticole en Bordelais comprend la maison d'habitation (ici le château) et le vignoble. Dans le Médoc beaucoup de construction sont du XVIIIème, mais plus particulièrement du XIXème siècle. Il y a très peu de grandes seigneuries, les trois plus connues sont Blanquefort, Castelnau et Lesparre, auxquelles peuvent y être rajouter Castillon et Lamarque.

La construction du château, commence en 1875 et se termine en 1876. On est en présence d'un bâtiment qui est un mélange éclectique de ce que l'on pouvait faire au XIXème siècle.

Sa façade se compose de travées et deux pavillons de chaque côté légèrement en avant avec chacun trois ouvertures en rez-de-chaussée et deux à l'étage.

Les fenêtres sont en arc segmentaire légèrement incurvé. Le corps principal est un arc de cercle incurvé sur l'intérieur, c'est une merveille de l'architecture classique. La toiture à pignon est à réseau central, le pignon latéral est coupé et remonte au-dessus. Les deux travées centrales sont abondamment décorées. Au centre du grand fronton une horloge rappelle l'architecture classique. Les bandeaux sont en pierre de taille. Les remontées des pilastres sur les côtés font ressortir les bandeaux en pierre de taille. La toiture assez pentue est recouverte de tuiles mécaniques qui ne sont pas des tuiles romanes que l'on trouve habituellement dans la région. L'encadrement est constitué d'une pierre longue et d'une pierre plus courte, ce motif est appelé en harpage. L'escalier est convergent. L'élégance du bâtiment est due à certains éléments de l'architecture classique qui se mélangent aux autres styles.

A gauche se trouve la buanderie et la cuisine. Les pièces d'apparat et de réception sont situées au rez-de-chaussée et les chambres sont à l'étage. L'ensemble constitue un appartement confortable avec le chauffage élaboré par Viollet-le-Duc mais qui n'a pas été très concluant.

Un côté d'habitation pour Monsieur et un côté pour Madame. Actuellement la partie droite est occupée par la famille, la partie gauche est réservée aux chambres d'hôte qui portent les noms des membres de la famille : chambre Philippe et à l'étage les chambres Caroline, Pascal et Magali.

3°) Le vignoble et le vin

Le Château Maucaillou est représenté sur l'étiquette des bouteilles de vin.





La naissance du vignoble remonte à 1871, ce qui fait de Maucaillou une propriété récente puisque le vignoble Bordelais de façon générale, est bien plus ancien et remonte à l'Antiquité. Le terme Maucaillou évoque un « mauvais caillou » et fait référence au terroir et à la qualité de la terre qui était vraiment peu propice à la culture céréalière.

En 1871 un négociant en vin Bordelais, Monsieur Petit Laroche, dont les initiales, apparaissent sur le fronton, a construit un premier bâtiment. Ce bâtiment servait déjà à l'époque de lieux d'entreposage de vin en barrique ou en bouteille. Les bouteilles étaient expédiées ensuite sur la place de Bordeaux par voie ferrée, la gare étant située juste en face, situation tout à fait stratégique.

En 1875, ce Monsieur se mari et fait construire pour l'occasion ce qui est devenu le château Maucaillou.



Taureau situé devant le château.

La présence d'un taureau devant le château s'explique par le fait que la famille Dourthe est d'origine landaise, et Philippe Dourthe était passionné de tauromachie.

4°) La famille Dourthe propriétaire du château et film de présentation

Pierre Dourthe, est né en 1811, ainé de sept enfants et originaire des Landes, il crée son propre commerce de vin en 1840, qu'il livre en charrette attelée à une paire de mules.



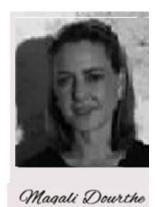
En 1870 son fils Jean prend la succession et s'installe allées de Tourny à Bordeaux.

En 1817 la propriété du château « Moulin à vent » situé à Brouqueyran est acquise par un des descendants de Georges Dourthe. Le couple a deux fils Roger, ingénieur agronome et œnologue et André licencié en droit. Les deux frères achètent les caves et entrepôts de Moulis-en-Médoc et expédient du vin dans toute la France et en Europe. Ils deviennent également propriétaire du « Château Maucaillou » (2 hectares et demi (moitié rouge, moitié blanc).

En 1991 Philippe achète aux différents associés de la famille la totalité des parts de Maucaillou qu'il répartit entre ses trois enfants Caroline, Pascal et Magali qui travaillent avec lui. En 2006 les trois enfants prennent les rênes de la holding « Philippe Dourthe ».







La vitiviniculture est une activité regroupant la viticulture (culture de la vigne) et la viniculture (production, conservation et vente du vin)



La famille Dourthe devant le château





Les vendanges



Le chai de vieillissement

5°) Vendanges et chais de vinification Les vendanges

La vinification commence pendant les vendanges qui démarrent. généralement fin septembre début octobre quand les raisins arrivent à parfaite maturité. L'année 2022 a été une année particulièrement chaude, cela a eu un impact sur la vigne. Dès le printemps, par rapport à la floraison, la date et la formation des grappes et leur maturité sont prévues. Cette année les vendanges ont été plus précoces que d'habitude et commencées le 14 septembre soit deux semaines d'avance ce qui demande une adaptation et une préparation, la qualité du millésime 2022 est exceptionnelle. Les vendanges se font à la main et à la machine, elles durent deux à trois semaines et se font cépage par cépage dans l'ordre de maturité. Le Merlot qui est le premier arrivé à maturité, ensuite le Cabernet sauvignon, puis le Petit Verdot.

La surface du vignoble étant très importante un deuxième chai de vinification a été construit de l'autre côté de la route. Lors des vendanges, les raisins sont réceptionnés dans les deux bâtiments, de chaque côté, la vinification est élaborée de la même façon.

Le chai principal.



La vendange arrive par la fenêtre centrale (1) fermée actuellement par des volets, les raisins sont réceptionnés et déversés dans un bassin (2) appelé « conquet de réception ». Les raisins sont ensuite récupérés par le tapis convoyeur (3).arrivent ensuite sur la table de tri



Le triage

Les trieurs, vont à la main, éliminer les dernières feuilles qui peuvent rester, les mauvais raisins et tout ce qui pourrait donner mauvais goût au jus. Cette sélection très stricte et sévère est très importante. Au bout des tables de tri à l'issue de la sélection, les raisins passent au fouloir.

Le foulage

Il est effectué mécaniquement mais très délicatement, la peau du raisin est brisée on parle de technique « d'éclatement les baies » pour en libérer le jus. La vinification traditionnelle dure trois mois, du mois d'octobre à fin décembre. A Maucaillou le premier vin, passe dix-huit mois en barrique. Deux ans après la récolte il est mis en bouteille. Le dernier millésime sorti et assemblé a été mis en bouteille l'été dernier.



La première fermentation (alcoolique)

La vinification traditionnelle est un travail répétitif avec deux fermentations, d'abord alcoolique qui transforme le sucre en alcool, et qui va durer deux à trois semaines pour chaque cuve avec bien évidemment un délai entre la première cuve remplie le premier jour et la dernière cuve remplie à l'issue des trois semaines de vendanges. Pendant cette fermentation alcoolique, tous les jours, est effectué le remontage à l'aide de vannes et de robinets. Quotidiennement, est effectué le grand brassage pour faciliter l'extraction des éléments actifs et cela prend une heure à une heure et demie quotidiennement. A l'issue de la fermentation alcoolique vers la fin octobre début novembre on passe à l'écoulage, c'est-à-dire la séparation du liquide et des matières solides. Le liquide appelé le vin de goutte passe dans une cuve vide. Les matières solides en fond de cuve sont retirées et sont pressées dans le pressoir (photo ci-dessous). Ces travaux de pré tirage, prennent trois à quatre semaines.

Cuves en inox



La deuxième fermentation (malolactile)

La deuxième fermentation a lieu courant décembre ,et dure encore deux à trois semaines et se termine fin décembre. Elle débute en cuve pour le vin de goutte et en barrique pour le vin de presse. Le vin de presse représente cinq à huit pour cent de la production totale et n'est utilisé qu'à la fin du vieillissement lors de l'assemblage. Le vin perd de sa verdeur, sa dureté et de son acidité. Si besoin on peut renforcer sa structure et sa concentration par l'assemblage en utilisant à titre d'ajustement plus ou moins de ce vin de presse. Tout dépend des choix de l'unificateur du vin élaboré et de la qualité du millésime en question.

La vinification est alors terminée, c'est la première naissance du vin au début de la nouvelle année. La première vie se fait en barrique, la deuxième se fait en bouteille.



Le collage

Autrefois, le collage se faisait en barrique avec du blanc d'œuf battu, ce blanc d'œuf a la propriété d'agglomérer (floculer est le terme exact), en emprisonnant toutes les particules en suspension. Le vin devient limpide, brillant, affiné, les arômes et les saveurs s'accentuent. Aujourd'hui, le collage est encore utilisé, mais plus de la même façon, à l'issue du temps d'élevage, l'assemblage est effectué en cuve. L'homogénéisation des trois cépages est réalisé en cuve dans laquelle on procède au collage avec de la poudre de blanc d'œuf mélangé avec de l'eau, ce mélange a les mêmes propriétés que les blancs d'œufs.

Elevage en barriques (Première année)

Dans le chai de première année de vieillissement se trouve toujours le dernier millésime produit. Les barriques sont en place depuis janvier dernier, elles contiennent les mono-cépages de la dernière récolter 2022 millésimes 2022, qui sera mise en bouteille à l'été 2024.

En janvier prochain ces barriques seront déménagées dans le deuxième chai de vieillissement à l'extérieur pour laisser place aux barriques neuves qui y seront installées et recevront les mono-cépages de la prochaine récolte, chaque année on procède à ce même transfert.

Mais cela n'a pas d'impact sur la bonne évolution du vin, ce n'est qu'une simple question pratique de logistique et de roulement. Dans le chai il y a les barriques de 2022 commençant le temps d'élevage. De l'autre côté dans l'autre chai le 2021 termine le travail et va être mis en bouteille à l'été 2023.

Maucaillou possède 90 hectares dont 72 hectares en AOC Moulis en Médoc et 18 hectares en AOC Haut Médoc, (du côté de Lamarque). Ces derniers sur des terroirs sensiblement différents d'âge et de plantation ont fait l'objet d'une sélection et d'une répartition pour arriver à la production de trois vins, trois étiquettes, trois natures, et trois caractères différents :

















Calage des barriques



6°° Les vins de Maucaillou

Premier vin: Château Maucaillou

Le premier vin le plus connu et le plus reconnu, c'est le plus emblématique le plus complexe et qui a le plus de potentiel de vieillissement. Il est produit par les vignes les plus anciennes qui ont en moyenne 35 ans d'âge. C'est un vin qui passe 18 mois en barriques neuves (à raison de 50 à 70% de barriques neuves pour chaque millésime (500 à 800 barriques neuves commandées chaque année). Cette proportion de barriques neuves varie d'année en année, suivant la quantité de la récolte du nouveau mélisme.

Deuxième vin : Numéro 2 de Maucaillou

Le deuxième vin est toujours en AOC Moulis en Médoc, mais produit sur des parcelles de vignes plus jeunes qui ont une quinzaine d'années, donc des vins plus légers, ce qui n'est pas péjoratif. Plus légers au niveau de la structure tannique et du potentiel de vieillissement. Destinés à une évolution plus rapide, ils ne vieilliront pas aussi longtemps que le précédent. Ce vin de qualité est d'une nature différente et tout dépend du goût de chacun. Le numéro 2 passe 12 mois en barriques déjà utilisées une fois pour le Château Maucaillou, car ce numéro 2 n'a pas besoin d'une structure tanique aussi marquée.

Troisième vin Haut Médoc de Maucaillou

C'est un AOC Haut-Médoc, car produit sur les parcelles en Médoc. Ce vin est dans la lignée des précédents, il va passer 12 mois en barriques déjà utilisées pour les numéros un et deux, mais qui ont encore toutes des vertus aromatiques et tétaniques intéressantes et recherchées pour ce vin.

Premier vin



Deuxième vin



Troisième vin



Le premier vin de Maucaillou



Situé à 40 km au nord de Bordeaux, en plein cœur du Haut-Médoc, et plus précisément en appellation d'origine contrôlée Moulis en Médoc, qui est une appellation communale, au même titre que Margaux, Saint-Julien, Pauillac ou Saint-Estèphe.

Le vignoble couvre 90 hectares, c'est l'une des plus grandes propriétés. La principale caractéristique des vins rouges bordelais sont élaborées par des vins d'assemblage d'au moins deux cépages. Au Château Maucaillou l'assemblage est réalisé par trois cépages très complémentaires et en parfaite harmonie avec le terroir, du Cabernet sauvignon (52.%), du Merlot (41%) et du Petit Verdot (7%). C'est à peu près dans les mêmes proportions que l'assemblage est réalisé chaque année pour chaque nouvelle récolte. Ces proportions peuvent cependant légèrement varier d'une année à l'autre suivant la qualité de la récolte.

Le Négoce

Voilà l'ensemble de la production du Château, château désignant les vins issus du domaine strictement limité à Maucaillou, vinifié et élevé dans nos chais et mis en bouteille au Château comme indiqué sur l'étiquette.

Dans le monde du vin on parle également de vin, de « marque » et de vin de « négoce ». Aujourd'hui la famille Dourthe a une maison de négoce, rattachée au Château Maucaillou, les « notables de Maucaillou » qui produisent et commercialisent une gamme de vins, qui n'a rien à voir avec les vins du Château (distinguo entre vins de châteaux et vins de négociants). Ce vin s'appelle le B de Maucaillou, le B pour l'appellation Bordeaux. Dans cette gamme, il y a aujourd'hui le blanc, le rouge et le rosé, ce sont là des vins de marque, des vins de négoce, qui ne sont pas produits par les vignes de Maucaillou, ni même mis en bouteille ici.



Prelier vin Maucaillou, millésime 2013

Le vin est constitué de 97,5 à 98% de substances volatiles : eau (80 à 85%), éthanol (9 à 15%), glycérol (0,8 à 1,5%), aromes (0,1 à 015%), acide acétique (0,02 à 0,05%).

De 2 à 2,5% de substances fixes : acides organiques, (tartrique, malique, citrique, lactique, succinique...etc.), sucres, composés azotés, vitamines, composés phénoliques, cations et anions minéraux.



Mais n' est il pas tant de le déguster ?









Le vin dégusté est un Château Maucaillou, d'appellation Moulis-en -Médoc, son cépage est donc constitué de Cabernet sauvignon (52%), de Merlot (41%) et de Petit Verdot (7%). Il a été élevé pendant 18 à 20 mois en barriques de chêne merrain neuves, son degré d'alcool est de 13%.

Merci pour ce délicieux nectar et pour les verres de dégustation gravés au nom du château qui nous ont gentiment été offerts.

V – MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN 1°° Généralités





Le musée qui s'est développé dans les anciens chais, comporte plusieurs salles d'exposition en rapport avec la viticulture et la viniculture.

Commençons par la salle des notables, ancienne tonnellerie du Château, cette salle peut recevoir jusqu'à 250 personnes pour des lunchs, et 210 personnes assises pour les repas autour de tables rondes de dix personnes.



« Au voisinage de l'ère chrétienne, Burdigala investie par les Bituriges Vivisques, grands commerçants, est devenue une cité florissante, leur boisson traditionnelle est la bière à l'orge appelée « cervoise » mais le vin commence à plaire à certains ».

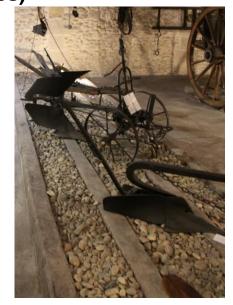


On voit ici la progression vers notre civilisation en passant par le blocus continental et le classement des crus en1855.



2°) Viticulture, viniculture et métiers s'y rapportant Préparations des sols (araires et charrues)





Mobilité et manutention







Traitements phytosanitaires et pulvérisations

Un réservoir cylindrique en cuivre sur une charrette haute, pouvant enjamber les pieds de vigne. De chaque côté une pompe à membrane est reliée à une came fixée sur le moyeu de la roue permettant ainsi la vaporisation de la bouillie bordelaise (mélange de chaux et de cuivre efficace contre le mildiou).

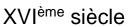




Pressoirs

Ecraser les baies pour en extraire le jus (vendange blanche), ou le marc (vendange rouge) .

XV^{ème} siècle











Fabrique de tonneaux et barriques







Fabrique de bouchons

Liège mâle



Liège femelle



La première écorce, appelée « liège mâle » est obtenue au bout de 25 à 30 ans. D'une épaisseur de 5 à 6 cm ce liège est dur et irrégulier, très crevassé, il est inapte à la fabrication des bouchons.

Neuf à dix ans plus tard, en fonction de la croissance de l'écorce le « liège femelle » permet quant à lui le prélèvement d'écorce d'une épaisseur suffisante.



Mise en place des bouchons

Cette machine quel qu'en soit le type est basé sur le principe d'une tige métallique repoussant le bouchon dans une pièce légèrement conique au-dessus de laquelle est appliqué le goulot.

Industrie verrière : les bouteilles

Les historiens s'accordent pour dire que le verre a été découvert 2.500 ans avant Jésus-Christ en Egypte et Mésopotamie. Utilisé tout d'abord à des fins décoratives il sert ensuite de contenant alimentaire par moulage autour d'une structure de sable.

La première innovation verrière est le soufflage, il intervient au début de notre ère en Palestine et en Syrie. Le verre en fusion est recueilli au bout d'une canne creuse dans laquelle on souffle.

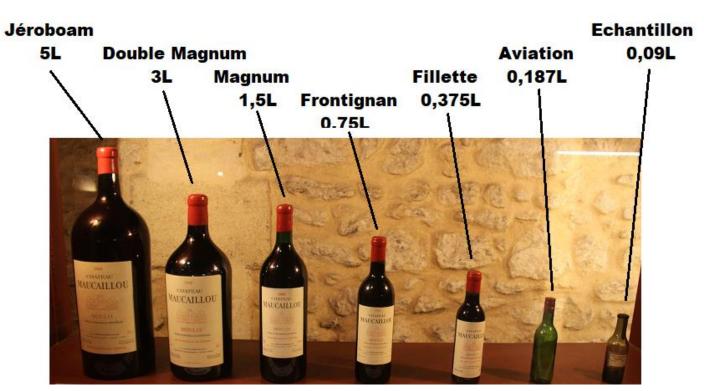
Au XI^{ème} siècle Venise devient la capitale européenne de sa fabrication où les bouteilles sont encore soufflées à la bouche. Au XIX^{ème} siècle nait l'industrie verrière moderne, avec des fours à feu continu et l'automatisation de la production,



Moule à bouteille









Instruments de pesée



Mais rappelez-vous d'une chose, à Maucaillou, il y a toujours de l'eau pour se désaltérer !











Fín