



Centre d'Etudes et de Recherche sur la Vigne et le Vin



Les entretiens du CERVIN

Avec Marc Ducau¹, propriétaire du château Loupiac-Gaudiet à Loupiac (Gironde)

Entretiens réalisés par JP Goutouly et JC Hinnewinkel le 2 juin 2016 au château

Le domaine : Mon grand-père Marcel Ducau avait déjà la propriété du château Pontac qui à l'origine faisait partie du château Loupiac-Gaudiet. Les deux avaient été séparées et mon arrière-grand-père Camille Ducau a acheté le château Pontac où habitèrent mes grands-parents. Quand mon père est revenu de la guerre de 14-18, en 1919, mes parents ont achetés Loupiac-Gaudiet à Mme Dezeimeiris, qui était veuve. Cette propriété avait autrefois appartenue à un armateur de Bordeaux, Mr Belso qui au début du 19^{ème} siècle avait fait construire le château. Ce monsieur possédait des gabarres qui remontaient la Garonne et venaient chercher le vin et sans doute autre chose. Mon père s'est marié en 1922 et est venu habiter ici où je suis né.



¹ Marc DUCAU est né le 29 mars 1925. En 1964, après avoir secondé son père dès l'âge de 14 ans, il devint le propriétaire du Château. En 1986, il proposa à son neveu, Daniel Sanfourche, de venir le rejoindre. Ce dernier devint gérant de l'entreprise en 1995. Il est décédé en mars 2018 à l'âge de 92 ans.

Le château Loupiac-Gaudiet²

- 18ème siècle : L'armateur Jean Belso fit construire le château de Loupiac de la dimension de son bateau pour en faire sa résidence secondaire.
- 1854, Reinhold Dezeimeris s'installe au château après la mort de son père. Grand érudit, membre de l'académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Bordeaux, il fut un des principaux artisans de la victorieuse lutte contre le Phylloxéra.
- 1919, le grand-père de Marc Ducau (propriétaire actuel du château), déjà propriétaire du Château Pontac à Loupiac depuis 1873 achète le château de Loupiac, rebaptisé Château Loupiac-Gaudiet, Gaudiet étant le nom de la parcelle de vigne derrière le château.
- 1964, suite au décès de son père, Marc Ducau prend la suite de la propriété
- 1986, arrivée de son neveu Daniel Sanfourche pour le seconder.
- 1995 Daniel Sanfourche devient le gérant de l'entreprise

Historique de la propriété (Extrait de : www.chateau-loupiacgaudiet.com)

Quel a été votre parcours de vigneron ?

J'avais commencé mes études secondaires au lycée de Talence quand la guerre est arrivée. J'avais 16 ans, mon père a été remobilisé et ma mère se retrouvait seule à la veille des vendanges, le 3 septembre 1939. Le suis d'abord resté pour faire les vendanges, puis finalement je ne suis pas reparti. Donc j'ai commencé à travailler avec des chevaux. Les labours se faisaient à la charrue tirée par un cheval. A la veille des vendanges ont nous avaient réquisitionné les 4 chevaux qui nous possédions et nous nous sommes retrouvés sans attelage. Heureusement le voisin avait pu conserver un cheval parce qu'il était borgne. Donc on mettait le raisin dans des comportes et le soir quand il avait fini sa récolte, il venait ramasser nos comportes pour les amener au château. Voilà les conditions de mes débuts, avec un homme qui avait plus de 70 ans et moi qui en avait 15.

Le chateau a été « occupé » sans arrêt par les Allemands qui avaient réquisitionné un pavillon et nous avons tenu le coup jusqu'à la libération. On avait récupéré deux ou trois chevaux de réforme et on a ainsi pu travailler comme avant la guerre. A ce moment-là les traitements se faisaient à dos d'hommes puis avec des « tractions » tirées par un cheval. J'en ai encore par là. On traitait alors tous les 8 jours sans interruption. On utilisait un peu les avertissements de la Grande Ferrade mais comme à l'époque on n'avait pas de produits systémiques mais seulement la bouillie bordelaise et la chaux, on décidait de traiter préventivement et régulièrement. Et puis la bouillie bordelaise, après 48 h de pluie intense, il ne restait pas grand-chose. A partir des années 60 on recevait les

² Photo extraite du site <https://www.chateau-loupiacgaudiet.com>

conseils des techniciens du syndicat. Certaines années étaient très difficiles à maîtriser. Ainsi en 1963 avec le black-rot...

Quelle fut au cours de votre carrière l'évolution des travaux vitivinicoles ?

Depuis, à partir de 1948, grâce aux Démonstrations de moto viticulture organisées sous l'impulsion de Mr Joseph David, président des jeunes agriculteurs du canton, nous avons découvert et adopté les pulvérisateurs mécaniques qui précédèrent les atomiseurs. La première démonstration a eu lieu ici à Loupiac avec un tracteur Fergusson à relevage qui appartenait à un viticulteur car les fabricants ne se déplaçaient pas. C'est nous qui fournissions le matériel. Il y avait aussi un tracteur à chenille, un Caterpillar, prévus pour les défonçages. On l'a fait défoncer dans la côte du Cros pour le mettre à l'épreuve et là on s'est aperçu que cela fonctionnait. Avant cela les défonçages se faisaient à la main. C'étaient des équipes d'Espagnols qui venaient à sept ou huit avec des bécarres. Ils faisaient une découverte puis reprenaient le fond pour le mettre dessus. La dernière parcelle qui a été faite ainsi est encore plantée.

On a aussi progressivement découvert que l'on pouvait faire toute sorte de travaux avec les rotavateurs, les décavaillonnages automatiques. On est ainsi passé de la décavaillonneuse tenue à la main et tractée par un animal, aux deux décavaillonneuses tirées par un tracteur pour finir à la décavaillonneuse automatique. Alors que l'on écimait à la main avec une faucille, maintenant on utilise des écimeuses qui non seulement vont plus vite mais font un meilleur travail. On effeuille maintenant à la machine grâce à une machine qui ne blesse pas trop la vendange. On emploie des enfonce-pieux ...

Tous ces matériels permettent de diminuer le nombre de d'ouvriers. On serait bien en peine aujourd'hui de trouver le personnel nécessaire. J'ai connu la période où nous avions cinq hommes permanents ; on en a deux maintenant et la propriété est un peu plus grande qu'elle n'était avant. Mais on faisait beaucoup de chose par nous-mêmes, on faisait notamment les pépinières. On avait sélectionné des pieds mère et les pépinières étaient implantées dans des terres riches au bord de la Garonne. Un de nos employés venait de Duras où il avait travaillé dans des pépinières. Alors un jour il a proposé de le faire sur la propriété et pendant quelques années nous avons fait cela. On utilisait le riparia gloire comme porte greffe et pour les cépages on choisissait chez nous les ceps qui donnaient la meilleure vendange, comme on nous l'avait appris. On greffait sur table. On avait acheté la machine à couper les greffons. On faisait ainsi beaucoup de travaux que l'on ne fait plus maintenant. Aujourd'hui on achète les plants. C'est une entreprise qui vient faire la plantation. L'organisation est tout à fait différente. Avec un camion on allait du côté de Balizac chercher du fumier. C'était du bio. Maintenant on revient au bio ! Il y a deux ou trois ans, un château de Beguey qui était en conversion bio a été touché. Lorsqu'ils ont terminé de ramasser les blancs pour faire des vins secs, les vendangeurs viennent chez nous pour ramasser les liquoreux. Cette année-là ils sont arrivés en avance en disant « il n'y a plus rien ! ». Je ne suis pas contre le bio mais si on supprime un

produit, il faut en mettre un autre. C'est comme dans la lutte contre les maladies du bois. On a supprimé l'arsénique de soude, je suis bien d'accord car c'est un poison, mais on n'a pas trouvé de remplaçant ! J'en veux un peu aux techniciens...

J'ai toujours préparé les produits – c'est moi qui préparait les produits dans un bassin – sans mettre de gants, sans protection... Maintenant il ne faut peut-être pas exagérer... J'ai connu des viticulteurs qui cassaient la croute pendant les traitements. Des cancers il y en a dans des endroits où on n'emploie pas de produits... mais c'est nous qui empoisonnons tout le monde... Ce qui est sûr c'est que les produits n'arrangent rien. Maintenant, avec les produits que l'on a, on arrive à protéger la récolte.

Au départ, on traitait avec le cuivre et le soufre. Autrefois mon grand-père mettait le soufre au sol, au pied de la vigne et avec la chaleur les effluves arrivaient à produire l'effet attendu et ils parvenaient ainsi à protéger la vigne. Nous on faisait un poudrage après avoir mis de la chaux. On arrivait ainsi à bien à se garantir et l'époque on ne faisait que deux soufrages. Maintenant je me demande, lorsque les produits que l'on utilise seront interdits, si on arrivera à vendanger. Aujourd'hui, il y a toutes sortes de maladies qui n'existaient pas. Prenez l'araignée rouge, jamais les anciens n'avaient connus l'araignée rouge. Il y a beaucoup de choses que l'on a découvertes, des choses nouvelles...

Autrefois on chaussait la vigne et on enfouissait au milieu des herbes et du fumier. Maintenant on ne fait plus que des travaux superficiels, ce dont je ne suis pas tellement partisan. De même pour les défonçages on passe le ripper en croix et on ne défonce plus. Pour ma part j'ai toujours pensé que la terre qui est dessus n'est pas usée, c'est celle qui est au fond, avec les racines. Mais maintenant je ne dis plus rien...

Vous avez participé à la création des démonstrations de motoviticulture qui connurent un grand succès à la fin des années 50. Quels sont vos souvenirs ?

Les Jeunes agriculteurs sont partis d'une journée de démonstration de matériel viticole à Loupiac en 1948. Devant l'affluence, on a continué... Il y a eu Cadillac, Donzac, Sauternes en 1964... On a commencé avec quelques dizaines de spectateurs et on a terminé avec environ 30 000 personnes et une centaine d'exposants... Les exposants nous demandaient de régler les charrues, de régler les outils... Ils étaient des mécaniciens mais ils ne savaient pas s'en servir... En effet c'était une exposition où nous faisions travailler les engins ... on labourait la vigne... On utilisait toutes sortes de matériel et de produits. A la fin c'était une véritable foire. A Sauternes le cadre était celui du château Filhot.



Les démonstrations de motoculture à Donzac dans les années 50

On fermait les routes avec un arrêté préfectoral et on faisait payer le stationnement. Quand on a arrêté, les quelques 2000 francs (de l'époque) d'économie nous ont permis d'acheter une ancienne boulangerie pour installer le laboratoire d'œnologie de Cadillac. C'est là qu'ont démarré Jacques Blouin et l'ancien directeur de Mouthon Patrick Léon. C'était Joseph David qui était à la tête de tout cela.



Les anciens des « démonstrations » (Marc Ducau est à droite) lors de la préparation de la rétrospective organisée à Donzac en 2011

Quelle était l'organisation professionnelle à vos débuts ?

A l'époque le syndicat viticole de Loupiac était la CGA reliée à la CGA bordelaise. Au canton il y avait un président et chaque commune apportait les idées de son syndicat. Aujourd'hui la CGA on en parle plus. Il y a bien la FDSEA dont on a bien besoin pour certaine chose, mais la Confédération Générale de l'Agriculture c'est fini. A l'époque Mr Darriet de Cadillac réunissait les représentants de chaque commune. Le syndicat s'occupait de tout ce qui concernait les cours vins, toutes les questions

Au lendemain de la guerre, le président du syndicat était un docteur puis Mrs Courbin, Michel Boyé, Patrick Dejean (jumeau de Dominique, l'actuel gérant du Syndicat Régional Agricole de Loupiac). Actuellement le rôle du syndicat d'appellation est surtout limité à la publicité en relation avec la confrérie, l'organisation des Portes ouvertes avec dégustations, repas et intronisations.

On a essayé de créer une coopérative à Loupiac en 1953 et 54 je crois... Ça n'a pas marché, tout comme à Sainte-Croix car les propriétaires n'apportaient qu'une partie de la récolte, la moins bonne. Elle était invendable car les acheteurs disaient « on va aller directement à la propriété ». Le président en était Mr Peyrondet. Donc on n'a même pas construit la coopérative. On a commencé en logeant dans un local loué et puis on a compris... On a arrêté. Si on veut créer une coopérative, il faut un apport total sinon c'est voué à l'échec. J'étais trésorier. On n'a pas perdu trop d'argent mais il avait fallu emprunter pour acheter les vins, couvrir les frais... On avait acheté le terrain près de la Mairie, on avait fait faire le puit et c'est resté comme cela.

En haut de Côte Belle, les cuves en béton étaient destinées au ramassage de la rafle par une coopérative loupiaçaise qui collectait là. La maison Douence venait distiller sur place. Cela nous couvrait de toutes les impositions, alcool vinique et autres. C'était Mr Jean Darriet qui s'occupait de cette coopérative.

Comment ont évolué les traitements ?

On traitait tous les huit jours avec la pompe à dos. On écoutait un peu les avertissements de la Grande Ferrade mais avec la bouillie bordelaise et la chaux vive on décidait quand traiter. Après la pluie on traitait systématiquement. Puis nous avons eu les avis des techniciens du Syndicat. Certaines années comme 1936 avec le blackrot, ont été difficiles à maîtriser. En 1956, nous sommes allés à Lyon chez Péchiney pour voir les essais du cuprosan destiné à remplacer la bouillie bordelaise. On a alors employé le cuprosan pendant très longtemps. Ensuite on a utilisé le captane et bien d'autres pesticides. On appelle cela comme cela ... Nous sommes allés en 1960 visiter les vignobles de grandes propriétés de Champagne qui étaient désherbés. Nous avons alors commencé à employer les désherbant à peu près à cette époque. On a d'abord, comme en Champagne, désherbé en totalité puis on s'est aperçu qu'il fallait traiter un rang après l'autre parce qu'on arrivait à avoir trop de rendement.

Et votre formation ?

Je me suis formé sur le tas avec les anciens ouvriers, avec mon père bien sûr, même mon grand-père qui s'occupait surtout du chai. J'ai toujours travaillé traditionnellement et on continue dans bien des domaines même si on a aussi adopté des techniques modernes comme le contrôle des températures pour les vendanges... Autrement on trie le raisin pour faire des vins liquoreux. Pour le transport on a adopté le tombereau avec des pompes. Mon père avait acheté en 1912 une des premières presses hydrauliques, en même temps que le château d'Yquem. On a été les deux premiers en Gironde. Je l'ai encore. Elle est toujours dans le chai mais on est passé ensuite à la presse horizontale qui nous a permis d'économiser de la main d'œuvre. Avec la presse hydraulique, il fallait faire les émiettages manuels avec une fourche ce qui demandait toujours beaucoup de personnel. On est donc passé à la presse horizontale avec les chaînes. En 1996 nous sommes passés au pressoir pneumatique. Du point de vue de la qualité on a maintenant quelque chose de très bien. Ce fut un réel progrès qualitatif car cela ne triture pas la vendange.

Quelle est la production du château ?

Nous produisons essentiellement du vin liquoreux et un peu de vin rouge car nous avons 4 ha en palus qui n'ont pas droit à l'appellation Loupiac, ce qui est normal car on n'y fera jamais du Loupiac. Par contre sur les coteaux derrière la maison, où nous avons en tout 24 ha jusqu'en haut + 4 ha derrière la mairie nous ne faisons que du liquoreux. A une époque nous avons fait du vin sec car le liquoreux ne se vendait plus. Dans les années 70, un peu avant peut-être, on a fait du vin sec. On avait alors droit sur un même hectare de produire 40 hl de Loupiac et 20hl de Bordeaux. On faisait du sec en bouteilles mais aussi en vrac que l'on envoyait en Allemagne. J'en vendais pas mal sur le Bassin d'Arcachon. On les conditionnait dans des bouteilles de type « Alsace ». Le jour où on nous a interdit les bouteilles d'Alsace, la vente a chuté brutalement. Pourtant c'était le même vin mais il n'y avait rien à faire. On a essayé d'en refaire il a environ deux ans et puis on a arrêté. Le Sauvignon que l'on mettait en bouteilles, on l'incorpore dans le Loupiac pour lui donner un peu plus de « race ». Comme nous avons ici une société de vente, c'est mon neveu, propriétaire à Donzac qui nous fournit le vin sec. Nous avons aussi du Pomerol, du Saint-Emilion, du Médoc. Cette société de vente date d'une quinzaine d'années. En tant qu'exploitant on ne peut vendre que les vins que l'on produit. Donc au côté de la SCEA qui exploite la propriété, nous avons, il y a une quinzaine d'années, créé une SCEC qui est au nom de ma nièce, ce qui nous permet avec deux chais séparés, de commercialiser d'autres vins.

L'exploitation est plantée traditionnellement à 5 000 pieds par ha, soit 2m*1m, pour une production potentielle de 40 hl/ha souvent difficile à atteindre. Avec 8 bourgeons par pieds, quand on fait 30 hl, c'est déjà très bien. Les parcelles sont enherbées un rang sur deux, l'autre étant travaillé. Nous désherbons encore sous le pied mais j'ai vu chez des voisins de nouvelles machines qui travaillent vraiment très bien, même dans les

« plantes » pourtant encore fragiles. Seulement ces outils sont installés pour l'instant sur machines à vendanger, des enjambeurs... Ce sera sans doute la seule façon d'éviter le désherbage. Quand on labourait avec le cheval, on tirait les cavaillons avec la bêche...

On ne fait pas les 40 hl car on laisse « consommer », pour avoir une meilleure maturité... On pourrait récolter davantage en ramassant plus tôt, lorsque la vendange est encore « pleine pourrie ». Je ne sais pas cependant si nous allons pouvoir continuer. La question de la concentration est notamment posée pour remonter le degré.

Que pensez-vous des vignes hautes ?

Lors du développement des vignes hautes et larges, on a fait des essais avec 16 à 20 bourgeons par pieds pour essayer de rattraper le rendement. Mais la qualité n'y était pas. Le pied de vigne si on lui en demande trop, il n'y a rien à faire. Cependant en réduisant les rendements, certains sont arrivés à produire de bonnes choses... J'avais fait un essai de vigne en cordons sur des rouges, ce qui réduisait les travaux. Le long du cordon on taillait à deux bourgeons, ce que nous appelons des côts puis les travaux se limitaient aux traitements. J'ai arrêté car cela n'arrivait pas à murir.

On était coincé par la question de la main d'œuvre, de la main d'œuvre qualifiée. Et on l'est toujours. Pour faire les travaux manuels, on trouve un peu de main d'œuvre d'origine étrangère qui ne travaille pas trop mal mais ce n'est pas le travail que l'on faisait autrefois. Autrefois ce n'était pas à l'entreprise, c'était à la journée, on prenait le temps. Les gens embauchaient de bonne heure, finissaient tard, prenaient le temps de fumer une cigarette... On n'était pas pressés. Maintenant c'est une course poursuite.

Comment commercialisez-vous vos vins ?

Aujourd'hui nous commercialisons tous nos loupjac et bordeaux rouge en bouteilles. Après ses études commerciales, mon petit neveu a rejoint la société dirigée par sa mère et se charge de la commercialisation principalement par internet, soit en vente directe, soit par le négoce, depuis le carton de six bouteilles jusqu'à l'expédition de 3000 ou 6000 bouteilles.

Le marché est principalement européen, français, anglais, allemand, belge. Ce matin nous avons expédié une palette au Danemark. Il en part un peu en Chine, au Japon. On s'attaque à tous les marchés et malgré tout c'est juste. On vient d'avoir trois années déficitaires. On pensait manquer de vin et finalement on n'en manque pas...

Quelle fut l'évolution de la situation économique depuis la guerre ?

Après la guerre, pendant les « Trente glorieuses », il y a eu une bonne période. Ensuite à partir de 1970-80 on a eu des problèmes et l'on a été obligé de faire des vins secs. D'abord il y a eu de la fraude. De grands négociants bordelais achetaient du loupjac, achetaient des vins du Gers, mélangeaient les deux et revendaient tout sous l'appellation loupjac. C'était devenu la pagaille. Un jour les jeunes agriculteurs ont bloqué un camion à

Saint-Pierre-de-Mons pour ouvrir les vannes. Nous étions une centaine ; il y avait Joseph David mais aussi des Médocains... La gendarmerie est venue, c'est paru dans le journal.

Et celle de la chaptalisation ?

Autrefois le sucrage était interdit mais on y recourrait quand même ; il suffisait de ne pas se faire voir, d'opérer la nuit. Et puis chaptalisation a été autorisée jusqu'à +2°. C'était ainsi bien organisé. Maintenant elle est supprimée, ce qui est une erreur. Car si le mauvais temps continue, cette année il n'y aura pas de vins liquoreux.

Ce que je ne comprends pas car que l'on lutte contre les pesticides c'est normal mis contre le sucre, je ne comprends pas. Le sucre n'est pourtant pas mauvais et ça rapportait aux producteurs de betteraves, à l'Etat qui percevait les droits. J'aimerais savoir pourquoi et qui a pris cette décision. Certaines années, comme en 2015, on en n'a pas besoin. En 2015 on a fait des degrés extraordinaires et on n'en a pas eu besoin. Mais l'année où une partie de la vendange pèse 11°, on fait comment ?

On se limitait à une chaptalisation de +2°, parfois +3°, pas plus. Il ne s'agissait pas de faire du vin liquoreux avec des moûts de 11° comme ce fut souvent le cas en Benauges. Il ne s'agissait pas de fabriquer du vin comme certains l'ont fait en mettant de l'eau et du sucre pour faire une mixture qui dégoutait le consommateur. Il était simplement question d'améliorer une récolte un peu insuffisante en qualité. Mais depuis quelques années on ne fait que de bonnes récoltes.

Qu'est-ce qu'être viticulteur aujourd'hui ?

Lorsque j'ai débuté, le viticulteur travaillait sa vigne. Aujourd'hui il faut qu'il passe autant de temps au bureau que dans la vigne. Il est immobilisé au bureau. Ma nièce embauche le matin à 7h30 et a du travail toute la journée. Lorsque je me suis retrouvé tout seul sur la propriété, à la mort de mon père en 1964, j'étais sur le tracteur une grande partie de la journée et le soir je passais une heure au bureau, ce qui suffisait. Et je m'occupais en plus de notre propriété de Soullignac...

C'est lié aussi à la commercialisation. A mes débuts, toute la récolte était vendue au négoce, Calvet à Bordeaux, Nicolas à Paris... Ils achetaient d'un coup la moitié de la récolte enlevée en camion-citerne. Nicolas remplissait un wagon à Cérons. On faisait très peu de bouteilles. Mon père a commencé un peu avant la guerre mais il en faisait très peu. Moi j'ai commencé surtout en 1971. C'est sur les conseils du courtier Lévêque de Béguey auprès de qui je m'étais renseigné pour expédier du vin en Angleterre. Il me fallait un volume de 45 000 bouteilles et, comme je n'étais pas équipé, il m'a conseillé. C'est parti comme cela. J'ai acheté un petit groupe qui ne faisait que le tirage et le bouchage et une étiqueteuse. On était alors au tout début de la généralisation de la mise en bouteilles au château. Après on a continué car on a figuré dans la rubrique « les bons vins méconnus et pas très chers » d'un journal parisien. On a alors reçu un déluge de courrier.

Les liquoreux d'aujourd'hui sont-ils les mêmes qu'à vos débuts ?

Autrefois, l'équilibre était 13°+3 ou 14°+4 quand on arrivait à 18° bien sûr. Maintenant on arrive à mettre 12°5 + 5 ou 6... Or il ne faut pas aller trop loin. Nous cherchons pour notre part à produire des vins un peu moins alcoolisés. On arrête la fermentation à 13 – 13°5. Après il y a ce qu'il y a en sucre. Aujourd'hui le loupjac se vend mieux. Autrefois le Sainte-Croix du Mont se vendait plus cher. Aujourd'hui il se vend moins bien car leur qualité a baissé. Il est vrai qu'ils ont beaucoup joué la carte des vignes larges.

Aujourd'hui les clients à la cave dégustent et ont de plus en plus de connaissances œnologiques. On a des clients qui viennent depuis 30 ou 40 ans, ceux qui ont commencé en même temps que nous. Ils nous disent « J'ai encore une bouteille de 85, je la garde parce ce qu'est-ce que c'est bon.

Il ne faut pas trop se plaindre. Mais il faut être disponible, les clients venant le samedi et le dimanche, le soir après la fermeture des bureaux... On les reçoit. Pour nous cela va parce que je suis à la retraite ce qui fait que les jeunes peuvent avoir un peu de temps disponible... Moi j'ai du temps... Ce n'est pas le cas partout. Souvent les employés débauchent à l'heure et les chais sont ouverts les jours ouvrables. Alors les clients peuvent venir chez nous où il y a toujours quelqu'un. Pour les Portes ouvertes, le samedi on reçoit 500 personnes et le dimanche 1000 qui dégustent deux millésimes et repartent avec quelques bouteilles. Ça marche très bien. C'est une publicité sensationnelle car beaucoup reviennent. Et on constate que beaucoup de jeunes viennent pour voir, comparer. Cela donne de l'espoir...