



# Rapport d'excellence durable

*des Grands Crus Classés en 1855  
Médoc & Sauternes*

2024





*« Rien n'est possible sans les Hommes et les Femmes  
Rien n'est durable sans les Institutions »*

Jean Monnet

**Nous visons  
la préservation  
et la régénération  
de la biodiversité,  
des paysages,  
le respect  
des usages**







# Mot du président

## L'Excellence, c'est la quête permanente des Grands Crus Classés en 1855

Un terroir unique au monde et des hommes avisés qui le composent, moteurs de la recherche et du progrès viti-vinicole, telles sont les raisons de la permanence historique de l'excellence des Grands Crus classés en 1855 dans l'univers des vins. Partant de ce postulat, la Charte Éthique d'Excellence Durable et le Rapport d'Excellence Durable, qui en découle ont été réalisés. En fin d'année 2022, le premier rapport d'excellence durable des Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes a été réalisé. De nombreuses actions regroupées autour des trois axes de la Charte Éthique, reflète des engagements concrets des châteaux dans des démarches innovantes, qualitatives, respectueuses de l'environnement, de la société et de toutes les interactions qui existent entre le terroir et les hommes, ont été mises en lumière. En 2023, cette voie engagée a été poursuivie dans le deuxième rapport et a permis de mettre en exergue les dynamiques, les recherches et les innovations multiformes à l'initiative des Châteaux.

D'années en années, on s'aperçoit que de nombreux défis attendent la profession viti-vinicole qu'il faut relever et il faut continuer de s'adapter afin de faire face aux enjeux économiques, sociaux et climatiques. Conscients des nombreux défis qui nous attendent comme par exemple les évolutions climatiques, nombreux sont les Grands Crus Classés qui ont décidé de s'engager dans la voie de l'agroécologie, de la viticulture bio compatible, afin de se préparer et de s'adapter à ces changements. C'est pour cela que nous sommes partenaires de l'association agroécologique de Carbouey dans l'organisation du Sommet Bordeaux Agroécologie. Ainsi nous voulons redonner à Bordeaux ses lettres de noblesse au travers de pratiques viticoles pérennes dont certaines s'inscrivent fortement dans les préceptes de l'agriculture régénérative.

Au-delà des nombreux intérêts et atouts de l'agroécologie, ce nouveau rapport d'excellence durable va mettre l'accent sur l'ensemble des innovations multiformes développées par les Grands Crus Classés en 1855. La combinaison de toutes celles-ci trouve un large écho dans les 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU, et souligne une fois encore, la forte prise en compte des préoccupations sociales et sociétales par les Grands Crus Classés en 1855. D'autre part, l'année 2024 marque aussi un tournant supplémentaire vers la mise en place des innovations, comme de leur diffusion par le conseil avec la chaîne YouTube : « grands crus classés 1855 ». Elle a notamment permis au travers des commentaires éclairés d'œnologues d'apporter des premiers commentaires sur le millésime 2024. Cette opération de communication et de sensibilisation envers les consommateurs sera renouvelée dans le temps, pour s'adresser directement à eux. Grâce à ce nouveau moyen de communication, nous allons pouvoir développer une relation directe avec les consommateurs, pour expliquer nos travaux, nos actions comme nos millésimes. Cette chaîne YouTube nous inscrit fortement dans notre époque et souligne encore notre volonté d'innover en apportant toujours plus de transparence dans nos actions de communication.

Ce troisième rapport d'excellence met ainsi l'accent sur les déclinaisons des multiples évolutions développées sur ce terroir singulier. La diffusion de ces dernières trouve dans notre moyen de communication un éclat singulier symbole de la quête incessante qui mène à l'Excellence.

*Philippe Castéja  
Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes)*



# Sommaire

# Préambule introductif

## La valorisation d'un terroir d'exception.....27

- A. L'EXCELLENCE DE LA PRODUCTION, AU SERVICE DES CONSOMMATEURS, AU MOYEN D'UNE VITICULTURE ET D'UNE VINIFICATION DE PRÉCISION ..... 30
- B. LE RESPECT ET LA VALORISATION DU TERROIR PAR L'UTILISATION DE PRATIQUES ADAPTÉES, RESPECTUEUSES DES CAHIERS DES CHARGES D'APPELLATION .....32
- C. LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES, PAR UNE INTERACTION HUMAINE CONTINUE ET HARMONIEUSE AVEC L'ENVIRONNEMENT .....34
- D. LA VALORISATION DE LA PRODUCTION, EN COLLABORATION AVEC LEURS PARTENAIRES, DANS LE RESPECT DES USAGES ET DE LA LOYAUTÉ COMMERCIALE .....37
- E. L'AGROÉCOLOGIE : UN OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE .....42
- F. LA PROTECTION DE LA PRODUCTION PAR LA LUTTE CONTRE LA TROMPERIE DES CONSOMMATEURS ..... 44

## La protection d'un patrimoine unique et universel .....49

- A. LA PRÉSERVATION ET L'ENRICHISSEMENT D'UN PATRIMOINE FONCIER, VÉGÉTAL, ARCHITECTURAL ET PAYSAGER .....51
- B. LA PRÉSERVATION ET LE DÉVELOPPEMENT D'UN PATRIMOINE IMMATÉRIEL REPOSANT SUR UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE, DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ET AU SOUTIEN DE L'INNOVATION ..... 54
- C. LA PRÉSERVATION ET LA DIFFUSION D'UN PATRIMOINE CULTUREL UNIVERSEL. .... 57

## La considération et le respect des parties prenantes .....63

- A. LA PROTECTION DES SALARIÉS PAR LE RESPECT ET L'AMÉLIORATION DES DISPOSITIFS DE SANTÉ, DE SÉCURITÉ ET DE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL ..... 66
- B. LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA BIODIVERSITÉ PAR L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES ET PAR LE SOUTIEN À L'INNOVATION ET À LA RECHERCHE ..... 68

## Conclusion générale.....74

## Remerciements .....77

## Recueil des illustrations et autres références bibliographiques .....78

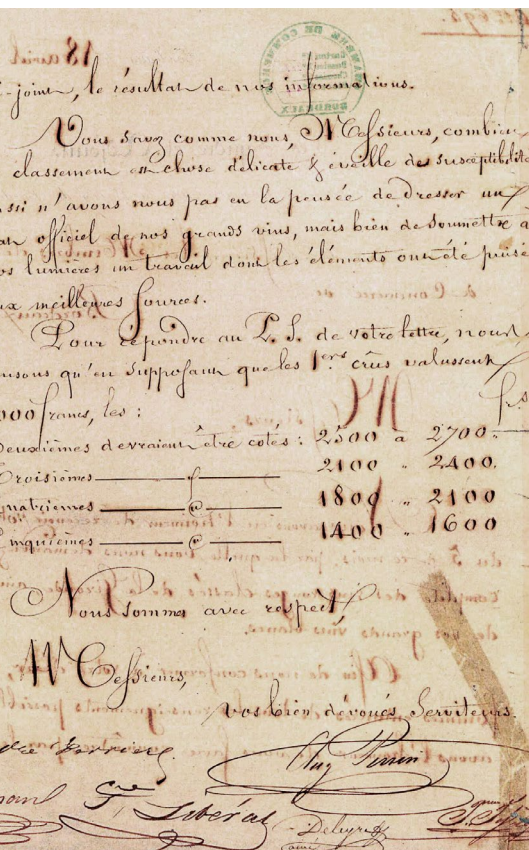
# Préambule introductif

Avant de mettre en lumière les actions menées par les divers châteaux autour des axes de la Charte Éthique, nous allons tout d'abord revenir sur divers éléments constitutifs des Grands Crus Classés en 1855 qui ont permis d'aboutir à la construction de ce document présentant des synergies communes autour d'une aspiration et d'un projet de territoire commun.

Un rappel historique, ainsi qu'un focus sur le Terroir, les Hommes et les Femmes qui le composent et les Processus d'innovation développés seront effectués afin de bien souligner l'ancrage de la charte éthique et du rapport d'excellence, dans la droite ligne d'un passé riche.







# Genèse du classement des vins de Bordeaux en 1855

**L**e classement de 1855 a été établi suite à la demande de l'Empereur Napoléon III pour présenter les vins de la Gironde, dans le cadre de l'Exposition Universelle de Paris de 1855. La rédaction de ce classement fut confiée, par la Chambre de Commerce de Bordeaux, au "Syndicat des Courtiers de Commerce". Sa mission était d'officialiser une classification basée sur l'expérience de longues années qui correspondait à la reconnaissance de la qualité du Terroir et à la notoriété de chaque cru. Publié le 18 avril 1855, le Classement de 1855 fut une véritable consécration, le point d'aboutissement d'une réalité de marché et d'une évolution constante depuis plus d'un siècle.

En effet, lors d'un voyage à Bordeaux en 1787, Thomas Jefferson, troisième Président des États-Unis et grand amateur de vin, établit une sélection et une hiérarchie des meilleurs vins du bordelais, prémisse du futur classement de 1855. On peut aussi souligner que les Grands Crus Classés en 1855 sont les créateurs de vins de châteaux, car ils furent les premiers à produire des vins issus d'un terroir particulier, portant le nom de ce terroir associé souvent à celui d'un propriétaire célèbre.

Ainsi on voit bien que le classement de 1855 puise ses racines dans l'Histoire, l'histoire des Hommes et des Femmes, du Terroir et des relations qui les unissent.

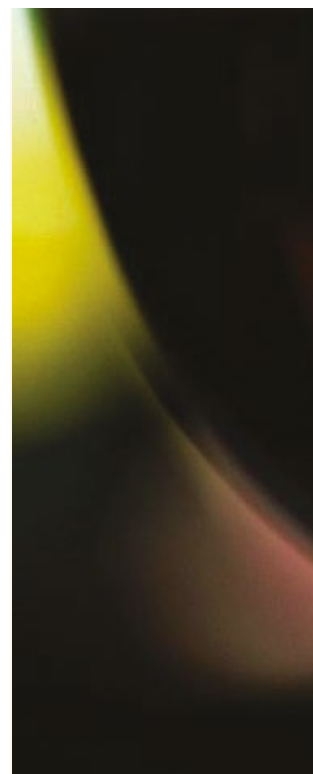
# Un terroir source de progrès multiples

**Au XIX<sup>e</sup> siècle deux périodes dans l'histoire des progrès œnologiques et viti-vinicoles sont observables : la période empirique jusqu'à la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle et la période scientifique à partir de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle**

■ La période empirique se traduit par des progrès sur la protection de la vigne contre les maladies, sur la vinification et sur la conservation et le vieillissement du vin. A cette époque fut notamment découverte et utilisée la bouillie bordelaise, au début pour empêcher les vols des raisins, technique permettant surtout de lutter contre le mildiou, notamment en 1882. On peut aussi ajouter comme progrès durant cette époque l'invention de la cuve fermée, l'invention du cuvier médocain ou la mise en place de la macération longue ou cuvaison longue. De plus, c'est aussi durant cette période que des résultats vont être obtenus sur la conservation et le vieillissement du vin avec notamment l'élevage du vin en barrique de bois neuf du Nord, le brûlage des barriques, le soutirage et le collage au blanc d'œuf.

■ La période scientifique marque le passage à l'œnologie moderne grâce au concours de la science. Ainsi en 1866, Pasteur explique le rôle des levures dans la fermentation alcoolique. Suite aux travaux de Pasteur, est créée en 1880 la Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux (ancêtre de la Faculté d'œnologie de Bordeaux) dirigée par Ulysse Gayon, proche collaborateur de Pasteur. A la même époque sont mises au point des formules sûres et économiques pour le traitement

du mildiou de la vigne et démonstration de son innocuité générale. Dans le sillage de ces progrès, l'après deuxième guerre mondiale permettra à d'autres découvertes et progrès d'éclorre comme par exemple l'étude des sols de vignobles et la régulation de l'alimentation en eau de la vigne, la fermentation malolactique initiée par les Grands Crus Classés en 1855, un meilleur encépagement, la plantation de la vigne en rang qui remplace celle en foule, le palissage sur fil pour bien exposer les grappes au soleil, la taille Guillot, l'industrialisation et la mécanisation des outils de production (utilisation des premiers tracteurs dès 1949), etc. Enfin comme progrès significatif issu de cette époque qui joue encore un rôle important aujourd'hui : le conditionnement du vin en bouteille. Ce dernier débute pour les premiers Grands Crus Classés en 1855 en 1920 avec comme objectif principal de garantir la qualité d'origine. A partir de 1972, la totalité des Grands Crus Classés en 1855 pratique la mise en bouteille au Château. Toutefois, au travers de l'histoire les potentialités de ce terroir ont été exploitées grâce à des personnes passionnées et en quête d'innovations.



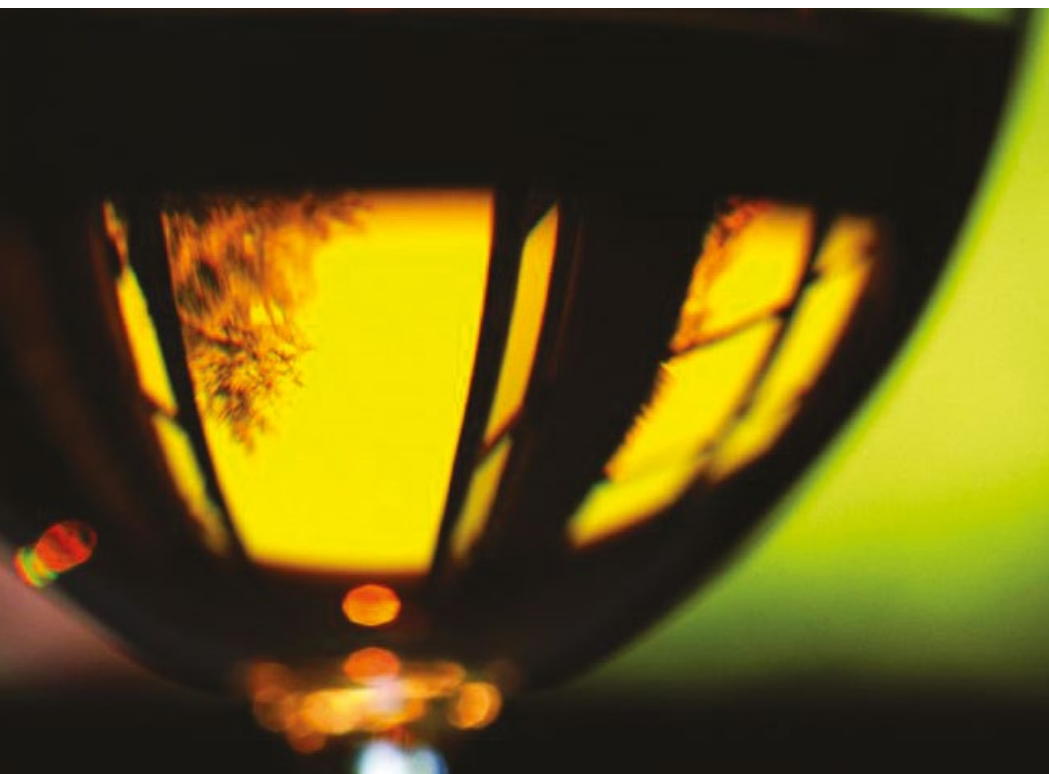
■ Parmi les Hommes et les Femmes à l'origine des Grands Crus Classés en 1855, Arnaud de Pontacq a eu dès 1660 un rôle prépondérant et déterminant. Propriétaire de Haut-Brion et premier Président du Parlement de Bordeaux, il est à l'origine des vins français nouveaux et de la notion de Château Viticole. Il est le premier à commercialiser les vins sous un nom propre et à concevoir la notion de grands crus. A la suite des Pontacq, la notion de château viticole est reprise par des familles bourgeoises qui vont créer de grands domaines viticoles. La naissance des grands crus est alors lancée, ce mouvement s'accroîtra au XVIIIe, ils seront baptisés dès 1707 New French Claret par les britanniques, et leur hiérarchisation engendrera sous Napoléon III le classement de 1855.

■ De plus, dès le XVIIIe siècle, le mouvement des physiocrates est initiateur de la philosophie des Grands Crus Classés en 1855. Cette véritable philosophie est fondée sur la reconnaissance du terroir et le prestige du cru, dans le plus grand respect du vin. Le mouvement de pensée des physiocrates est fondé sur la volonté

d'affirmer son rang, la noblesse de sa maison et la qualité de son savoir-faire.

■ La commercialisation des Grands Crus Classés en 1855 s'est fortement développée dès le XVIIIe siècle par le rôle essentiel joué par les négociants et les courtiers. Dès 1739, la vague des courtiers débute avec Abraham Lawton. Venus pour acheter des vins en s'appuyant sur leurs connaissances des vins et des millésimes tout en profitant du rayonnement de Bordeaux, de son port actif, ils ont su faire des profits et se sont regroupés aux Chartrons. Le négoce bordelais est ainsi un système commercial unique, à l'origine de découvertes comme celles liées à la conservation des vins en tonneau tout en étant un outil de promotion, de diffusion, de distribution d'une production agricole à l'échelle mondiale.

■ Ce rappel historique des progrès et découvertes initiés par des personnes avisées met en lumière la volonté et l'innovation de ce territoire. Cependant une des spécificités remarquable de ce dernier est l'hétérogénéité et la singularité de son terroir, source de vins de qualité.



# Un Terroir singulier source de vins de qualité.

## MÉDOC

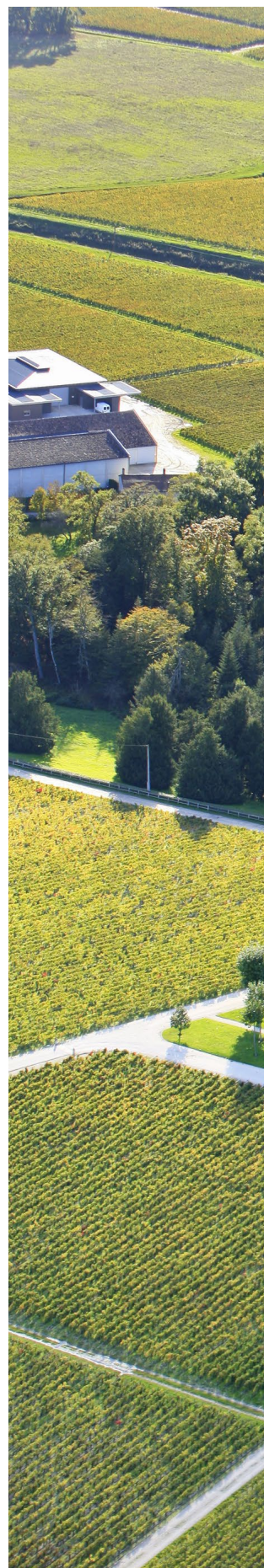
### Un écosystème particulier mélangeant le sol, l'exposition, le micro climat et l'encépagement

■ **Le sol :** constitué d'un mélange de graves (cailloux), de sable et d'argile, permet la concentration nécessaire à l'élaboration d'un vin de qualité. Perméable, bien aéré et de grande profondeur, il permet à la vigne de puiser les aliments et la fraîcheur indispensables à son développement et d'optimiser la qualité des raisins tout en permettant aux racines de respirer. Les graves sont aussi de véritables accumulateurs de chaleur du soleil en renvoyant cette dernière sur un large spectre au-dessus de la surface caillouteuse.

■ **L'exposition :** sud, sud-est elle offre un ensoleillement suffisant avec des printemps précoces, des étés chauds et de longues arrières saisons. L'ensoleillement et les températures sont suffisants pour permettre une bonne coloration des raisins mais sans connaître d'excès, vecteurs de maturation trop rapide des raisins.

■ **Le microclimat :** de part sa situation géographique entre l'océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde, mais aussi la présence de forêts protégeant du vent, ce terroir est peu soumis aux variations de températures.

■ **Le cépage :** sélectionné finement et progressivement, le Cabernet Sauvignon, structuré et très fruité, occupe la première place dans l'encépagement du Médoc et se distingue par sa résistance à la pourriture des années humides. Les périodes douces et ensoleillées lui conviennent aussi.







Château Grand-Puy-Lacoste © Guy Charnéau



## SAUTERNES

**Au sud de Bordeaux, une exposition privilégiée sur des sols singuliers.**







- Les prestigieux vins liquoreux du Sauternais naissent à 40 km en amont de Bordeaux, entre la rive gauche de la Garonne et l'immense forêt des Landes.

- **Le sol :** sur la rive droite du Ciron, affluent de la Garonne, le Sauternais proprement dit, appartient à un plateau incliné vers l'est qui a pour substrat des calcaires à huîtres, des marnes ou des sables argileux, tous d'âge tertiaire.

- À Sauternes, l'érosion a transformé ces graves en croupes minérales de faible relief, entre quinze et soixante mètres d'altitude, qui typent le paysage. Les risques de gel diminuent grâce à la restitution nocturne de la chaleur accumulée.

- À Barsac, sur la rive gauche du Ciron, le scénario est différent. Les sols sont favorables à la vigne car le substrat est une plateforme de calcaire à astéries, littéralement karstifiée, donc très fissurée et perméable.

- Les sols rouges typiques de ce terroir sont des héritiers des sables grossiers faiblement argileux que des vents impétueux ont soufflés jusqu'ici.

- Cette originalité pédologique justifie l'existence de les vins de Barsac.

- **Les cépages :** une triade blanche. Le sémillon est probablement originaire du Sauternais. Il est présent dans le Bordelais depuis au moins quatre siècles. Il occupe plus de 80 % des plantiers, et jusqu'à 100 % dans quelques châteaux. Le sauvignon et la muscadelle complètent l'encépagement.

- **Le « botrytis noble » :** jeux des brumes et du soleil. Dès la fin du mois de septembre, de la Garonne et du Ciron, son affluent ombragé et plus froid, montent les brouillards du matin. Bloqués par la forêt de pins, ils couvrent le vignoble et sont donc favorables au développement du botrytis cinerea, le minuscule cryptogame installé sur les raisins. Mais le soleil déchire et dissipe ces brumes dès la fin de la matinée, libère le ciel bleu et dispense sa chaleur douce et bienfaisante : le botrytis a eu le temps de s'attaquer aux seules pellicules, qu'il trouve littéralement, et la pulpe reste indemne. Tel est le phénomène de la pourriture noble, cette aberrante fructification cryptogamique qui provoque l'évaporation de l'eau des baies et une concentration extraordinaire du moût.

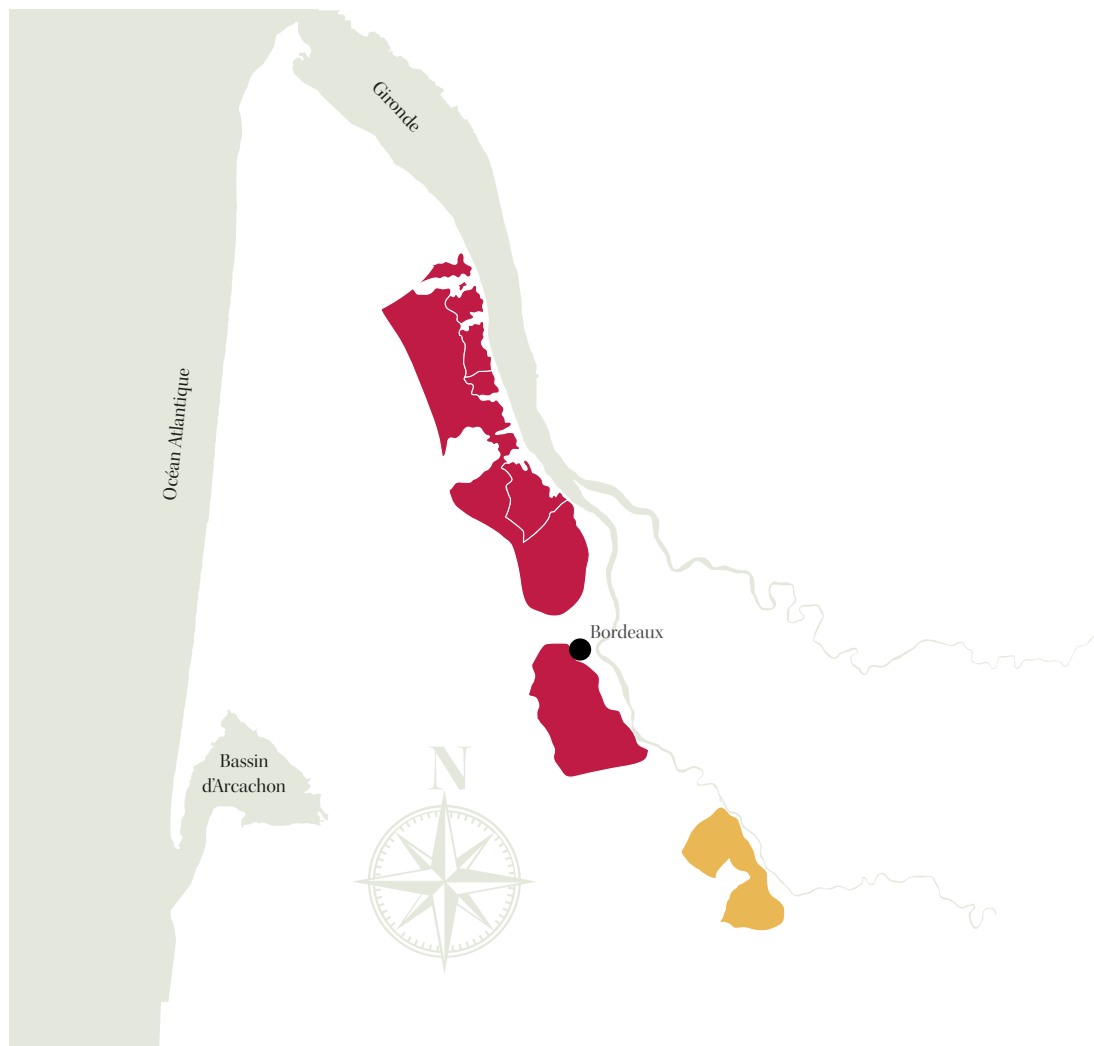
# Les différentes appellations et les chiffres clés

## Les Grands Crus Classés en 1855 Médoc & Sauternes regroupent 8 appellations :

- Margaux
- Saint-Julien
- Pauillac
- Saint-Estèphe
- Haut-Médoc
- Pessac
- Sauternes
- Barsac

Les 6 premières sont exclusivement réservées pour les vins rouges, les deux dernières pour les vins blancs liquoreux.

La carte suivante montre la répartition géographique de ces appellations.





## LES VINS ROUGES

# 6

Appellations

# 5

**MÉDOC**  
Saint-Estèphe  
Pauillac  
Saint-Julien  
Margaux  
Haut-Médoc

# 1

**GRAVES**  
Pessac

# 60

Grands Crus Classés en 1855 originaires du **MÉDOC** sur 4000 ha



soit **25%** de la superficie du Médoc

# 1

Grand Cru Classé originaire des **GRAVES**

**5**  
Premiers

**14**  
Seconds

**14**  
Troisièmes

**10**  
Quatrièmes

**18**  
Cinquièmes

**61** Grands Crus Classés en 1855 :  
5 Châteaux classés Premiers, 14 Seconds, 14 Troisièmes, 10 Quatrièmes et 18 Cinquièmes.

## LES VINS BLANCS LIQUOREUX

# 2

Appellations

**SAUTERNES**

&

**BARSAC**

# 27

Grands Crus Classés en 1855 originaires du **SAUTERNAIS** sur 1100ha



soit **45%** de la superficie de Sauternes

**1**  
Premier Cru Supérieur

**11**  
Premiers

**15**  
Seconds

**27** Grands Crus Classés en 1855 :  
1 Château est classé Premier Cru Supérieur,  
11 sont classés Premiers et 15 Seconds.

Au-delà de cette classification, certains châteaux ont choisi d'entreprendre des démarches plus vertueuses afin d'obtenir des certifications contemporaines, reflets des évolutions sociétales. Ainsi, 12 Grands Crus Classés en 1855 sont inscrits dans les principes de l'Agriculture Biologique ou de la Biodynamie.

Aussi, plus de la moitié (66 sur 88) de ces exploitations sont certifiées à Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3 et certains sont certifiées ISO 14001, norme internationale appliquée aux systèmes de management environnemental pour répondre aux préoccupations environnementales des consommateurs.

Ainsi au travers de ces classifications et certifications, les Grands Crus Classés en 1855 mettent en exergue leurs aspirations qualitatives, environnementales et sociétales, valeurs appréciées à l'étranger puisque 70% des Grands Crus Classés en 1855 sont exportés dans 170 pays (selon les données fournies par le CIVB-douanes françaises). En 2021, l'exportation des Grands Crus Classés en 1855 génèrait un chiffre d'affaires hors taxes de plus d'un milliard d'euros.

Aux origines de ces classifications, certifications et autres exportations se trouvent des hommes et des femmes au service d'un terroir singulier, gages de vins de qualité.

# Les Grands Crus Classés en 1855, des vins présents à travers les continents

Les grands crus classés, emblèmes de l'excellence viticole française, jouent un rôle important dans le commerce international du vin. Ces vins prestigieux, issus de terroirs renommés et produits selon des méthodes contrôlées, sont reconnus pour leur qualité et leur capacité à vieillir avec élégance.

- Leur exportation est un moteur essentiel de croissance pour les domaines viticoles, générant des revenus significatifs et consolidant la réputation de la France.
- Les grands crus classés attirent une clientèle internationale de connaisseurs et de collectionneurs, particulièrement sur les marchés asiatiques, nord-américains ou britannique où la demande ne cesse de croître. En Chine, aux États-Unis, et au Japon, ces vins sont souvent perçus comme des symboles de prestige, ce qui accroît leur attrait et leur valeur. Cette dynamique d'exportation favorise non seulement l'économie des régions viticoles, mais encourage également les pratiques viticoles durables et l'innovation dans les techniques de production.
- Les domaines viticoles investissent continuellement dans l'amélioration de la qualité et la diversification de leurs offres pour répondre aux goûts variés des consommateurs internationaux.
- En outre, la promotion des grands crus classés à travers des événements mondiaux, des salons de vin et des campagnes de marketing ciblées contribue à renforcer leur notoriété et favorise l'accroissement des exportations.
- Quelques chiffres et indicateurs clés de 2023 pour mettre en lumière cette implantation mondiale : États-Unis, Allemagne, Canada et Espagne.
- En terme de **volume** alors que les vins de Bordeaux connaissant une diminution des exportations entre 2022 et 2023 les Grands Crus Classés augmentent de plus de 5% dans certains pays, notamment en Allemagne, au Canada, en Espagne, en Suisse et aux États-Unis.
- En terme de **vente**, entre 2022 et 2023, les vins de Bordeaux connaissent une stagnation alors que les Grands Crus Classés augmentent dans certains pays de plus de 10 %. On peut par exemple citer le Canada avec une augmentation de 24%,

l'Allemagne 12%, 10% aux Etats-Unis et en Suisse et 7% au Royaume-Uni.

■ Toutefois, on peut supposer qu'aux vues du contexte géopolitique, 2024 connaîtra

une inflation sur les ventes des vins.



*En mars 2024 les GCC 1855 étaient les invités d'honneur du Salon Divinum à Morgues (Suisse)*

*A Monaco en février 2024 les GCC 1855 ont participé à l'assemblée générale Association de Sommellerie Internationale (ASI).*



# Le conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes)

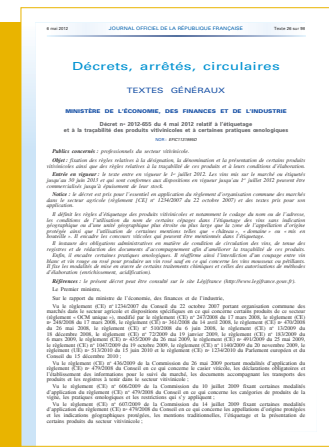
Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 regroupe les Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes. C'est un syndicat professionnel de plus d'un siècle d'existence qui est chargé de :

- **assurer la défense et l'illustration** du Classement des vins de Bordeaux en 1855 ;
- **assurer la défense des mentions traditionnelles** qui en découlent ;
- **maintenir la protection** des intérêts des crus ;
- **assurer la mise en valeur** de leur prestige ;
- **organiser toutes actions communes** d'ordre économique, juridique, technique ou de promotion relatives aux Grands Crus Classés de 1855.

## Le Conseil s'engage dans la défense du Classement :

Parmi les actions menées par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855, certaines récentes d'ordre juridique montrent la volonté affirmée de défendre cette appellation en protégeant ses intérêts. Parmi les plus importantes et les plus notables nous pouvons retenir :

- **4 mai 2012** : Officialisation du terme « Grand » pour les crus de 1855, modification du décret sur l'étiquetage français.

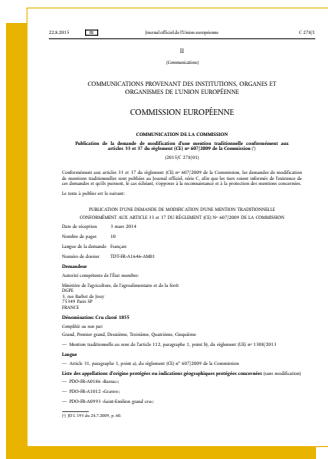


Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques

- **Janvier 2015** : Récupération des noms de domaine 1855.com, rachat de toutes marques « 1855 » de la SA HERACLES en faveur du Conseil des Grands Crus Classés de 1855.

- Ainsi depuis 2015 le Conseil des Grands Crus Classés de 1855 est titulaire de la marque « 1855 » dans toutes les classes de produit en Union Européenne.

- **22 août 2015** : Mention traditionnelle viticole « Cru classé 1855 » en Union Européenne. Cette date marque un tournant car c'est la première fois qu'une année est protégée et reconnue dans l'Union Européenne.



Publication de la demande de modification d'une mention traditionnelle conformément aux articles 33 et 37 du règlement (CE) no 607/2009 de la Commission

- **28 octobre 2015** : enregistrement de la marque "Grand Cru Classé en 1855" en Chine.

## Le Conseil s'engage dans une mission d'éducation et de formation :

Outre les missions de défense et de protection juridique, **la mission éducation** est aussi une mission phare du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 puisque ce dernier est partenaire privilégié avec une vingtaine d'écoles et universités aux 4 coins du monde, permettant ainsi à plus de 2000 étudiants d'être initiés à ces crus.





### Le Conseil s'engage dans une mission de communication et d'information :

La mission éducation, se prolonge tout naturellement avec une dimension communication et information envers tous les publics au travers de publications de livres et d'articles. Depuis quelques années, des éditeurs français (Flammarion, La Martinière ou Glénat) mais aussi étrangers (Beiyue, Wine Kingdom, Lannoo, Slovart, Tommasi, Tabori, Stewart & Chang) ont réalisé des livres sur l'art de vivre, les avancées techniques, les accords mets et vins, le Classement de 1855 et les Grands Crus Classés en 1855 pour une publication de plus de 125 500 exemplaires de beaux livres. Écrits et traduits en 9 langues (Française, Anglaise, Allemande, Italienne, Tchèque, Néerlandaise, Espagnole, Japonaise et Chinoise) ces écrits et les Grands Crus Classés en 1855 ont aussi généré plus de 5 000 articles de presse sur toute la planète.

Dans le même sens, depuis 2016 l'école française de gastronomie Ferrandi à Paris et Bordeaux CCI, en collaboration avec le journal *Le Point*, organisent un concours innovant au cours duquel les futurs diplômés du bachelier Ferrandi doivent imaginer une recette à partir de la dégustation d'un vin exceptionnel choisi parmi les Grands Crus Classés en 1855. « *Le but de ce concours est de faire comprendre aux futurs grands chefs qu'il n'y a pas de grande cuisine sans grand vin*, explique Philippe Castéja, président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855. *Ce sont les bases du repas gastronomique à la française qui ont été intégrées au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Les Grands Crus Classés en 1855 sont faits pour être servis avec la cuisine.* » (*Le Point*)

### Le Conseil s'engage dans le tourisme et le développement local :

Les exploitations ne sont pas les seules à être reconnues par le journal *Terre de Vins*. En effet, le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 apparaît également dans le top 100 des Trophées de l'œnotourisme 2023. C'est pour son nouveau guide œnotouristique « Bordeaux châteaux, Route 1855, Médoc & Sauternes », sorti en français et en anglais, que le Conseil reçoit la récompense du magazine.



A côté de cela, le Conseil organise également des événements de promotions et de dégustations des Grands Crus Classés. C'est ainsi qu'en mars 2024 le Rendez-vous 1855 a eu lieu et a permis au travers de nombreux visiteurs de faire découvrir l'offre œnotouristique variée des châteaux du Classement.

### Le Conseil s'engage dans des missions caritatives :

en étant partenaire de Vulnérati, un événement caritatif de prestige au profit de ses blessés et de leur famille. Cet événement s'est déroulé le 12 juin 2024 à l'Hôtel des Invalides. De plus, comme les années précédentes les Grands Crus Classés se sont engagés aux côtés de la Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde par la vente de millésimes, dont les recettes ont permis d'aider plus de 20 000 bénéficiaires.

### Le Conseil s'engage également dans le respect et la mise en pratique des 17 ODD de l'ONU :

en respectant la parité dans le Conseil d'Administration du Conseil des Grands Crus Classés en promouvant la réduction des déchets et en garantissant notamment un objectif de consommation et de production durable, le Conseil démontre son enracinement dans les problématiques contemporaines actuelles.

En somme, on se rend compte au travers de l'hétérogénéité des missions du Conseil des Grands Crus Classés de 1855 de l'importance de ces dernières puisqu'elles recouvrent aussi bien les domaines juridiques de la protection des intérêts des châteaux, que les domaines de la Communication, de la Sensibilisation et de la Formation. **Ce vaste panel de missions, accompli par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 montre par les faits l'importance de cette instance structurée.**

# Des valeurs partagées avec l'OIV à la Charte Éthique d'Excellence Durable

En 2004, l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) a défini lors de son Assemblée Générale en Autriche le concept de viticulture durable comme « une approche globale à l'échelle des systèmes de production et de transformation des raisins, associant à la fois la pérennité économique des structures et des territoires, l'obtention de produits de qualité, la prise en compte des exigences d'une viticulture de précision, des risques liés à l'environnement, à la sécurité des produits et la santé des consommateurs et la valorisation des aspects patrimoniaux, historiques, culturels, écologiques et paysagers ».

En 2020, dans la Résolution OIV-VITI 640-2020, l'OIV après avoir pris en considération de nombreuses résolutions et travaux menés, décide notamment de « reconnaître l'importance de l'empreinte environnementale globale de la production vitivinicole afin de pouvoir élaborer des plans d'actions appropriés ». Ces diverses considérations, sont, tout comme les valeurs cardinales de l'engagement des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc&Sauternes), inscrites dans les piliers fondamentaux du Développement Durable – Environnemental – Économique – Social et Sociétal.

À l'instar des avancées et travaux de l'OIV, Les Grands Crus Classés en 1855 (Médoc&Sauternes) ont engagé et engagent encore collectivement leur responsabilité et leur détermination à protéger et valoriser un patrimoine unique et universel. Afin de penser et concevoir les bases de son engagement environnemental, le Conseil des Grands Crus

Classés en 1855 a créé le Pôle d'Excellence pour un Environnement d'Excellence en 2016. Grâce à ce dernier et à la Charte Éthique, la prise de conscience environnementale devient un outil efficace pour faire rimer excellence et durabilité.

Inscrite autour de trois valeurs communes qui seront développées et éclairées par les actions menées par les châteaux :

- 1. Valorisation d'un terroir d'exception**
- 2. Protection d'un patrimoine unique et universel**
- 3. Considération et respect des parties prenantes**

cette charte éthique, **basée sur la Norme ISO 26000**, guide l'action du Conseil Grands Crus Classés en 1855 et de ses émanations dans l'accomplissement de leurs missions. Les trois piliers fondamentaux du Développement Durable – Environnemental – Économique – Social et Sociétal – sont également couverts par la Charte qui reprend à son compte l'ensemble des enjeux de la RSE. Elle ne se substitue pas aux initiatives individuelles des adhérents. Elle constitue un socle de valeurs communes aux Grands Crus Classés en 1855 et réunit leurs principes fondamentaux d'action. Elle reflète l'esprit d'excellence et d'initiative des Grands Crus Classés en 1855. Le respect des lois, règlements et décisions constitue un premier engagement indispensable à la défense des valeurs partagées par les Grands Crus Classés en 1855.



# Charte Ethique

## « Charte d'Excellence durable des Bordeaux Grands Crus Classés en 1855 (Médoc et Sauternes) »

basée sur le norme ISO 26000

### Préambule

Cette charte guide l'action du Conseil GCC 1855 et de ses émanations dans l'accomplissement de leurs missions. Elle ne substitue pas aux initiatives individuelles des adhérents.

Elle constitue un socle de valeurs communes aux Grands Crus Classés en 1855 et réunit leurs principes fondamentaux d'action.

Elle reflète l'esprit d'excellence et d'initiative des Grands Crus Classés en 1855.

Le respect des lois, règlements et décisions constitue un premier engagement indispensable à la défense des valeurs partagées par les Grands Crus Classés en 1855.

Le Conseil GCC 1855 s'engage aux côtés des Grands Crus Classés 1855 dans une démarche éthique, d'excellence durable, au soutien de leurs valeurs et actions.

Il restitue chaque année, dans un rapport d'excellence durable, les actions menées par ses adhérents.

Le classement des Grands Crus Classés en 1855 témoigne de la réputation exceptionnelle et universellement reconnue des vins de Bordeaux.

Les Grands Crus Classés en 1855 représentent ensemble l'excellence viticole (Maître étalon). Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 porte dans cette charte l'engagement des crus dans une démarche d'excellence durable. Son action s'appuie sur les valeurs partagées par les Grands Crus Classés en 1855 : valorisation d'un terroir d'exception, protection d'un patrimoine unique et universel, considération et respect des parties prenantes.

#### LA VALORISATION D'UN TERROIR D'EXCEPTION AUX CÔTÉS DES GRANDS CRUS CLASSÉS 1855, CONSEIL GCC 1855 DÉFEND

- L'excellence de la production, au service des consommateurs, au moyen d'une viticulture et d'une vinification de précision
- Le respect et la valorisation du terroir par l'utilisation de pratiques adaptées respectueuses des cahiers des charges d'appellation
- Le développement économique des territoires, par une interaction humaine continue et harmonieuse avec l'environnement

▪ La valorisation de la production, en collaboration avec leurs partenaires, dans le respect des usages et de la loyauté commerciale

▪ La protection de la production et des consommateurs par la lutte contre la contrefaçon

#### LA PROTECTION D'UN PATRIMOINE UNIQUE ET UNIVERSEL AUX CÔTÉS DES GRANDS CRUS CLASSÉS 1855, LE CONSEIL GCC 1855 AGIT POUR

- La préservation et l'enrichissement d'un patrimoine foncier, végétal, architectural et paysager
- La préservation et le développement d'un patrimoine immatériel reposant sur un savoir-faire unique, dans le respect de la tradition et au soutien de l'innovation
- La préservation et la diffusion d'un patrimoine culturel universel

#### LA CONSIDÉRATION ET LE RESPECT DES PARTIES PRENANTES AUX CÔTÉS DES GRANDS CRUS CLASSÉS 1855, LE CONSEIL GCC 1855 APPUIE

- La protection des salariés par le respect et l'amélioration des dispositifs de santé, de sécurité et de bien-être au travail. La défense de l'environnement et de la biodiversité par l'amélioration des pratiques et par le soutien à l'innovation et à la recherche

Conseil des Grands Crus Classés en 1855 - [www.1855.fr](http://www.1855.fr)

« Au travers de cette Charte Ethique d'Excellence Durable, nous visons la préservation et la régénération de la biodiversité, des paysages, le respect des usages, le souci de la communauté de femmes et d'hommes qui sont la sève de notre vignoble, bref de tout ce qui a pour finalité d'assurer l'avenir du vignoble et la satisfaction de nos consommateurs ». Extrait du discours de Philippe Castéja, Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, Médoc&Sauternes, prononcé en ouverture de Vinexpo Bordeaux, au Château d'Yquem, le lundi 13 mai 2019. Dîner des Grands Crus Classés en 1855 Médoc&Sauternes, en l'honneur de la presse internationale.

« La publication de la Charte est souhaitée par l'ensemble des crus classés qui ont toujours été à l'avant-garde au niveau des techniques et de la recherche. Ce sont de merveilleux laboratoires pour le futur, avec un objectif de qualité des vins, ce que nous entendons réaffirmer avec cette charte ».

*Extrait du discours de Philippe Castéja, Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, Médoc&Sauternes, prononcé en ouverture de Vinexpo Bordeaux, au Château d'Yquem, le lundi 13 mai 2019. Dîner des Grands Crus Classés en 1855 Médoc&Sauternes, en l'honneur de la presse internationale.*

## Le Conseil des Grands Crus Classés de 1855 s'engage aux côtés des Grands Crus Classés en 1855 dans une démarche éthique, d'excellence durable, au soutien de leurs valeurs et actions.

Cette charte construite à partir des travaux et propositions des propriétaires réunis en groupe de travail (Recherche et Développement – Normes et Juridique – Communication), des 7 axes centraux de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et basée sur la norme ISO 26000 s'apparente véritablement à un document commun, ambitieux et innovant qui souligne la volonté et les engagements de terrain de tous les acteurs de cette filière de qualité. La charte et le rapport s'inscrivent dans la continuité de cette histoire riche des Grands Crus Classés en 1855 où l'innovation, le progrès et les engagements de tous pour une production de qualité fédèrent tous les châteaux.



## 17 OBJECTIFS POUR TRANSFORMER NOTRE MONDE

Le 25 septembre 2015, 193 pays ont adopté à l'**Organisation des Nations Unies** le Programme de Développement Durable à l'horizon 2030. Il définit 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) regroupés dans trois grands domaines :

- Éliminer la pauvreté sous toutes ses formes et partout dans le monde ;
- Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous ;
- Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions.

Ce plan d'actions pour l'humanité, appelé aussi « Agenda 2030 » est décliné dans les 193 pays de l'ONU. En France, il est doté d'une feuille de route depuis le 20 septembre 2019.

Chacun des 17 ODD de l'ONU se décline en cibles. De nombreux parallèles et des similitudes d'actions peuvent être mises en lumière entre certains d'entre eux et la Charte Éthique des Grands Crus Classés en 1855. Par exemple dans l'objectif 8 « Travail décent et Croissance Économique », on peut au travers de la cible 8.8 « Défendre les droits des travailleurs, promouvoir la sécurité sur le lieu de travail et assurer la protection de tous les travailleurs ».

Autre exemple, la cible 8.9 « d'ici 2030, élaborer et mettre en œuvre des politiques visant à développer un tourisme durable qui crée des emplois et mettre en valeur la culture et les produits locaux ».

Nombreuses sont les actions développées par les châteaux qui peuvent illustrer cette cible et qui sont intégrées au principe « la protection d'un patrimoine unique et universel » ou au principe « la valorisation d'un

terroir d'exception » de la Charte Éthique.

Autre objectif qui peut être mis en lumière, l'objectif 12 « Consommation et Production Durables » et la cible 12.5 « d'ici 2030 réduire considérablement la production de déchets par la prévention, la réduction, le recyclage et la réutilisation ».

Objectif et cible que l'on retrouve dans l'axe 2 du principe 3 de la Charte Éthique : « la défense de l'environnement et de la biodiversité par l'amélioration des pratiques et par le soutien à l'innovation et à la recherche ».

Enfin, l'objectif 5 : Égalité entre les Sexes et sa cible 5.5 « Garantir la participation entière et effective des femmes et leur accès en toute égalité aux fonctions de direction à tous les niveaux de décision, dans la vie politique, économique et publique » trouve dans le fonctionnement du Conseil d'administration du Conseil des Grands Crus Classés du Médoc, où la parfaite parité est respectée (2022-2023), une mise en lumière révélatrice des engagements pris par tous les acteurs avec l'élection de 10 administratrices femmes et 10 administrateurs hommes.

Dès lors on voit bien qu'entre certains Objectifs de Développement Durable et les Principes de la Charte Éthique et les actions développées par les Châteaux des Grands Crus Classés en 1855, nombreux sont les points communs qui peuvent être établis et qui permettent d'ancrer encore plus la Charte Éthique dans les enjeux sociétaux contemporains, et ce à de multiples échelles.



Logo Égalité entre les Sexes, Objectif 5 des 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU.

Source : <https://www.onufemmes.fr/agenda-2030>





**MINISTÈRE  
CHARGÉ DE L'ÉGALITÉ  
ENTRE LES FEMMES ET LES  
HOMMES ET DE LA LUTTE  
CONTRE LES DISCRIMINATIONS**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**La Ministre**

Paris, le **25 OCT. 2023**

*Références à rappeler*  
SE/2023D/4219 - CG

**Monsieur le Président,**

Je vous remercie chaleureusement pour la lettre de félicitations que vous m'avez adressée à la suite de ma nomination en qualité de Ministre déléguée auprès de la Première ministre, chargée de l'Égalité entre les femmes et les hommes et de la Lutte contre les discriminations.

Consciente des enjeux liés à mes nouvelles responsabilités, je tiens à vous assurer de mon engagement et de mon entière détermination à poursuivre et renforcer l'action de l'État dans le combat contre les inégalités ainsi que toutes les formes de violence et de discrimination.

Par ailleurs, je souhaite saluer l'ensemble des actions que votre structure conduit en faveur de la promotion de l'égalité professionnelle.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

Bérangère COUILLARD

Monsieur Philippe CASTEJA  
Président  
Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc et Sauternes)  
1 cours du XXX Juillet  
33000 BORDEAUX

Hôtel du Petit Monaco  
55, rue Saint-Dominique  
75007 PARIS  
Tél. : 01 42 75 80 00

*Madame Bérangère  
COUILLARD, ministre chargée de  
l'Égalité entre les femmes et les  
hommes et de la lutte contre les  
discriminations (du 20/07/2023  
au 08/01/2024) a salué cette  
action menée par le Conseil des  
Grands Crus Classés en 1855.*

De plus, la Charte Ethique et le Rapport s'inscrivent dans les aspirations de certains articles du Règlement européen 2024/1143 du 23 avril 2024, notamment celui de l'article 7 du Titre 1 relatif à la notion de la durabilité. Ainsi, il est précisé que la durabilité recouvre

notamment l'atténuation du changement climatique, la production des produits agricoles selon les méthodes permettant de réduire l'utilisation de pesticides, le bien-être animal et l'amélioration des conditions de travail et de sécurité dans les activités agricoles.

L'ensemble de ces points affirme par les actions menées au quotidien par les Châteaux une volonté et une aspiration fortes d'être dans l'air du temps et en adéquation avec les attentes sociétales.









# La valorisation d'un terroir d'exception





# Introduction

La singularité et l'exceptionnalité du terroir que recouvre la mention des Grands Crus Classés en 1855 n'ont cessé d'être rappelées au cours de l'histoire. Géographes, pédologues, agronomes, chercheurs et scientifiques, ont démontré et caractérisé ses multiples vertus. Cinq grands ensembles de principes, mis en valeur par la charte, ont été développés aux côtés du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, pour valoriser ce dernier et défendre :

- **L'excellence de la production**, au service des consommateurs, au moyen d'une viticulture et d'une vinification de précision ;
- **Le respect et la valorisation du terroir** par l'utilisation de pratiques adaptées respectueuses des cahiers des charges d'appellation ;
- **Le développement économique des territoires**, par une interaction humaine continue et harmonieuse avec l'environnement ;
- **La valorisation de la production**, en collaboration avec leurs partenaires, dans le respect des usages et de la loyauté commerciale ;
- **La protection de la production** par la lutte contre la tromperie des consommateurs

Ces 5 grands principes servent de lignes directrices aux actions individuelles des châteaux qui y adhèrent. Ils sont transposés de diverses manières et ce rapport tente de mettre en lumière ces actions, variées dans leur forme, mais identiques dans leur objectif. Ces principes soulignent au travers de mots clés la détermination des châteaux de valoriser leur terroir d'exception tout en respectant certaines règles et normes communes. Ces engagements qui sont repris dans la Charte Éthique ont aussi été mis en avant par le Ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères, Jean-Yves Le Drian, lors de son discours prononcé le 12 décembre 2019 au Ministère des Affaires Étrangères. En effet, il a tenu à souligner que « *le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 a récemment adopté une charte éthique qui encourage ses membres à prendre des engagements en matière d'agroécologie et de responsabilité sociétale* » et que « *le vin est aussi naturellement au cœur de notre diplomatie du goût, un formidable vecteur d'influence* » que l'application des principes énoncés plus haut ne peut que renforcer.



Nous allons maintenant décliner ces principes en essayant d'une part de les définir, puis de les caractériser par des actions phares ou des données révélatrices avant d'apporter le témoignage d'acteurs, par un focus illustré, qui viendra expliciter ses actions.

## A. L'EXCELLENCE DE LA PRODUCTION, AU SERVICE DES CONSOMMATEURS, AU MOYEN D'UNE VITICULTURE ET D'UNE VINIFICATION DE PRÉCISION

Par des actions réfléchies et de précision, il est possible de créer des vins d'exception tout en s'attachant à respecter les caractéristiques de ce terroir historique.

Cette recherche d'excellence se décline autour de démarches minutieuses comme le travail de sélection : une production de qualité plutôt qu'une recherche de productivité, le tout pour satisfaire les exigences des consommateurs.

Les producteurs des Grands Crus Classés en 1855 s'attachent à préserver et valoriser leur terroir, élément crucial et fondamental de leur production d'excellence. Dans ce but, chaque décision a son importance, même le choix des cépages est un élément primordial dans la préservation du patrimoine génétique. Des choix judicieux se perçoivent et se savourent dans le produit final, ils permettent au vin d'exprimer toute la richesse du terroir.

La capacité d'analyse et les connaissances scientifiques permettent aussi de sélectionner des vignes selon des critères sanitaires afin qu'elles soient aussi résistantes que possibles aux maladies, réduisant par la même occasion la nécessité d'intervenir pour les protéger.

La satisfaction des consommateurs est centrale dans ces démarches puisque celles-ci demandent du temps et des moyens financiers importants, mais

réduisent aussi la productivité au profit de la qualité.

La précision des démarches des grands crus classés en 1855 s'illustre aussi au travers des contraintes inhérentes à la production des vins de Sauternes et de Barsac qui obligent à des vendanges entièrement manuelles qui peuvent donner lieu à de nombreux tris. Les caprices de la nature et de la météo forcent ainsi les viticulteurs à un travail de haute couture afin d'offrir au consommateur des produits exceptionnels, dont la réputation n'a pas terni depuis leur classement en 1855. Il est donc question de continuité tout en incluant les attentes nouvelles des consommateurs et les avancées de la science afin d'opérer avec précision.

*Les producteurs des Grands Crus Classés en 1855 s'attachent à préserver et valoriser leur terroir, élément crucial et fondamental de leur production d'excellence.*



Château Branaire-Ducru

© Brice Braastad

En 2024, le **Château Branaire-Ducru** place le respect de son environnement au cœur de ses décisions. Cela se traduit par l'inauguration d'un nouveau cuvier repensé pour limiter son empreinte : 75 cuves sans extension du bâtiment, surfaces en acier inoxydable « poli-miroir » réduisant eau et produits de nettoyage, isolation à double paroi pour limiter les pertes thermiques. Enfin, les eaux de lavage sont filtrées et traitées dans une station spécialisée, assurant une gestion raisonnée des effluents.

Le Château a également inauguré un nouvel espace dédié à l'œnotourisme et enrichit son offre avec des expériences immersives inédites.

Le **Château Montrose** dispose d'une installation géothermique qui lui permet de réguler l'ensemble des températures des bâtiments et des installations techniques.

Pour cela, un forage d'extraction situé à 90 mètres de profondeur permet de puiser l'eau de la nappe phréatique éocène à une température constante de 15°C, toute l'année.



© Deepix

*Château Montrose*

Le **Château Doisy-Dubroca** œuvre pour minimiser son empreinte environnementale. L'installation de panneaux solaires sur tous les nouveaux bâtiments y est prévue et permettra d'assurer une partie des besoins en électricité du site.

Un composteur de 130 tonnes a été créé. L'objectif

Le **Château Cantemerle** entame un nouveau chapitre de son histoire avec des travaux de rénovation visant à moderniser ses installations de vinification et d'élevage. Dans une démarche éco-responsable, le futur chai sera alimenté en sources chaudes et froides grâce à une boucle de géothermie alimentée par des panneaux

Le **Château Durfort-Vivens** a intégré l'élevage en amphores dans ses pratiques œnologiques depuis 2017. Cette méthode ancestrale, qui consiste à élever le vin dans des jarres en terre cuite, permet une micro-oxygénation de grande qualité. Le vin préserve toute la pureté de l'aromatique de son fruit, tout en gagnant en soyeux grâce au mouvement permanent des lies. Ce choix audacieux est aujourd'hui porté par les 200 amphores du Château Durfort-Vivens, faisant de son chai le plus grand chai d'amphores en volume au monde.



© ecaulfresne

Selon les besoins, l'eau en circulation dans les locaux est soit chauffée, soit réfrigérée, par un système d'échangeurs à plaque, qui récupère les calories.

L'eau est enfin réinjectée dans la nappe à la même température, 15°C.

Cette géothermie couvre l'ensemble des installations techniques de la propriété et permet, chaque année, l'évitement de 30 T de CO<sup>2</sup>.

est de parvenir à une autonomie en matière de fertilisation en produisant leur propre compost à partir de sarments broyés, de rafles, de marcs, de déchets verts et de fumier de cheval. Ainsi, cela permet de fertiliser la moitié des surfaces plantées en toute indépendance.

photovoltaïques. Cette nouvelle structure souterraine vise à maximiser l'efficacité énergétique tout en maintenant des niveaux constants d'humidité et de température. Les professionnels et les amateurs de vin seront accueillis dans de nouveaux espaces de dégustation et dans une boutique repensée.



*Château Durfort-Vivens*

## B. LE RESPECT ET LA VALORISATION DU TERROIR PAR L'UTILISATION DE PRATIQUES ADAPTÉES, RESPECTUEUSES DES CAHIERS DES CHARGES D'APPELLATION

Par la mise en place de pratiques nouvelles ou retrouvées, les châteaux valorisent le terroir tout en respectant les exigences des différents cahiers des charges des appellations. L'entretien et le renouvellement du patrimoine culturel et paysager s'organisent tout en respectant des normes spécifiques.

Seuls peuvent prétendre à une Appellation d'Origine Contrôlée les vins répondant strictement aux conditions de production fixées par les cahiers des charges. Les Appellations d'Origines Contrôlées attestent d'une certaine qualité liée à l'origine, ainsi la qualité et les caractères du vin sont dus au milieu géographique particulier qui comprend des facteurs naturels et des facteurs humains. Tous les vins du classement bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée prestigieuse, ce qui constitue une première assurance pour le consommateur de la qualité du produit.

De plus, les châteaux mettent aussi en place des démarches vertueuses et volontaires qui dépassent les exigences légales. L'environnement est une des questions centrales de la responsabilité sociétale des entreprises à laquelle les grands crus classés en 1855 apportent, par leurs actions volontaristes et vertueuses, des réponses. S'engager dans une démarche de responsabilité sociétale implique de remettre en question ses pratiques et de s'efforcer à travailler différemment, afin de s'inscrire dans une démarche de progrès.

De nombreux châteaux du classement commencent à réintroduire des pratiques ancestrales ou oubliées



pour mieux respecter l'équilibre du terroir. La réintroduction des chevaux pour le travail dans les vignes par exemple, permet de limiter le tassement des sols et d'éviter le recours à des machines polluantes.

*De nombreux châteaux du classement ont su aller au-delà des exigences des cahiers de charges de leur appellation, afin de pousser plus loin la recherche d'excellence et d'offrir au consommateur un produit exceptionnel qui respecte et valorise le terroir.*





Depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle le **Château d'Issan** cherche à offrir une parfaite harmonie entre son vignoble de 67 ha, dont 52 ha en AOC Margaux et son espace naturel exploité en polyculture de 50 ha.

L'objectif de la propriété est de préserver les quatre zones de refuge historiquement présentes sur le domaine : l'eau, la polyculture, les arbres et les clos.

La préservation de ces différentes zones aide au maintien d'un écosystème et d'une biodiversité toujours plus riche qui valorisent la qualité et l'équilibre des vins du château.

*polyculture du Château d'Issan*

Au **Château d'Yquem**, tout est question d'harmonie. Le mode de culture très traditionnel et durable permet un maintien de l'équilibre naturel des sols. Pour conserver la richesse du terroir par exemple, l'équipe de la propriété utilise un compost composé de fumier de ferme provenant d'éleveurs sélectionnés et mélangé à 50/50 avec des sarments broyés de l'exploitation. Ce dernier est alors répandu de manière parcimonieuse sur seulement 20 ha chaque année.

Le **Château Lafaurie Peyraguey** a lui aussi pris conscience de l'importance d'une bonne santé de ses sols afin de préserver la meilleure qualité de vigne et de raisin possibles.

Le propriétaire, Silvio Denz et ses équipes ont ainsi décidé de réimplanter une pratique ancestrale dans le vignoble afin de limiter au maximum le tassement des sols : l'utilisation de chevaux de trait.

On remplace ainsi les tracteurs par ces majestueux équidés afin de préserver le système racinaire des vignes mais également parce que cela contribue grandement à diminuer les émissions de carbone que les engins mécanisés dégagent. L'impact sur

Contre les nuisibles, le domaine favorise l'utilisation de techniques dites de biocontrôle, comme la confusion sexuelle qui est généralisée sur l'ensemble de l'exploitation. Enfin 50% de la surface du Château d'Yquem est un réservoir naturel permanent pour la faune et la flore. 50 ha sont réservés à une forêt de pins et d'acacias dans le but de préserver la biodiversité environnante et 35 ha sont utilisés en tant que prairies pâturées de vaches bazadaises, parcs et jardins.

l'environnement du Château est alors largement réduit.



*Château Lafaurie Peyraguey*

## C. LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE TERRITOIRES, PAR UNE INTERACTION HUMAINE CONTINUE ET HARMONIEUSE AVEC L'ENVIRONNEMENT

La promotion et le développement de l'œnotourisme sont une véritable priorité contemporaine. Les châteaux de classement n'ont cessé de redoubler d'inventivité afin de faire partager aux visiteurs la beauté de leurs vignobles et la passion qui forgent l'excellence de leurs vins.

Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes), étant un syndicat professionnel, s'efforce de valoriser la destination « 1855 » afin de permettre aux particuliers de vivre une expérience « Grand Cru ». Les offres œnotouristiques proposées par les Grands Crus Classés en 1855 sont extrêmement variées. Les différents châteaux se complètent les uns les autres en offrant au public des possibilités tantôt originales, luxurieuses, ludiques ou encore insolites.

Afin de s'assurer que les prestations offertes aux visiteurs soient à la hauteur du prestige de leurs vins, les Grands Crus Classés en 1855 s'appuient sur du personnel qualifié pour mettre qualité des vins et qualité de l'accueil sur un même plan. Aidé d'un groupe d'experts, le Conseil créé en 2017 un salon sous forme de workshop : « Rendez-vous 1855 - destination Grands Crus Classés en 1855 du Médoc et de Sauternes », récompensé en 2022 par Terre de Vins.

Son objectif est de permettre aux professionnels du tourisme (journalistes, agences réceptives, offices de tourisme, sommeliers, concierges, guides, étudiants en tourisme, etc.) de venir découvrir dans un lieu prestigieux l'offre d'une vingtaine de grands crus classés en 1855. De plus, le Conseil apparaît également dans de nombreux Trophées de l'œnotourisme. C'est ainsi qu'en 2023 son nouveau guide œnotouristique « Bordeaux châteaux, Route 1855, Médoc & Sauternes », sorti en français et en anglais, a reçu de nombreuses récompenses.



*Distinction suite au salon sous forme de workshop œnotouristique «Rendez-vous 1855 - destination grands crus classés en 1855 du Médoc et de Sauternes»*



*Distinction guide œnotouristique «Bordeaux châteaux, Route 1855, Médoc & Sauternes»*

***La professionnalisation du Conseil des GCC 1855 a permis, après un audit auprès du Ministère du tourisme français, d'être agréé et ainsi d'intégrer l'Organisation mondiale du tourisme.***



*Les efforts du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 pour développer l'œnotourisme, structurer l'offre touristique française et valoriser le patrimoine ont été nettement reconnus, comme en témoigne le soutien du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères à son affiliation à l'Organisation Mondiale du Tourisme.*

  
**MINISTÈRE  
 DE L'EUROPE  
 ET DES AFFAIRES  
 ÉTRANGÈRES**

*Liberté  
 Égalité  
 Fraternité*

Réf :  
 Affaire suivie par : Fanny Giroz  
 Téléphone : +33 (0)1 43 17 83 81  
[fanny.giroz@diplomatie.gouv.fr](mailto:fanny.giroz@diplomatie.gouv.fr)

Paris, le 23 novembre 2020

Monsieur le Directeur,

J'ai l'honneur de vous adresser le soutien de la Mission de la Promotion du tourisme du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères à la demande d'affiliation à l'Organisation Mondiale du Tourisme du Conseil des Grands Crus Classés en 1855.

L'organisation interprofessionnelle du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 est la structure chargée de veiller à la protection du Classement des vins de Bordeaux publié en 1855. Elle rassemble 88 Grands Crus de renommée mondiale.

Depuis plusieurs années, le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 accompagne ses membres dans le développement de l'œnotourisme qui connaît un essor important et participe directement à la découverte ainsi qu'à la préservation des savoir-faire locaux. Le Conseil concourt ainsi activement au renouvellement et à la structuration de l'offre touristique française et au rayonnement de notre pays comme de son patrimoine.

La filière œnotouristique est devenue un secteur incontournable du tourisme. Le Conseil des Grands crus classés en 1855 contribuera pleinement par son expertise et son implication dans les travaux de l'OMT au renforcement de cette filière et à la relance du tourisme mondial dès lors que les voyages reprendront.

En vous remerciant par avance de bien vouloir réserver à cette requête une attention bienveillante, je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de ma considération distinguée.



Didier JEAN

Chef de la mission de la Promotion du tourisme

M. Ion Vilcu, Directeur  
 Département des Membres affiliés  
 Organisation mondiale du tourisme  
 C/ Poeta Joan Maragall, 42  
 28020 Madrid (Espagne)

En 2022, pour couronner ce travail de mise en lumière des GCC, les éditions Flammarion ont publié le guide « Route 1855 », en français et en anglais dont la préface a été réalisée par Stéphane Bern.

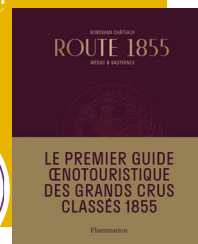
  
**MINISTÈRE  
 CHARGÉ DES PETITES  
 ET MOYENNES ENTREPRISES,  
 DU COMMERCE, DE L'ARTISANAT  
 ET DU TOURISME**

*Liberté  
 Égalité  
 Fraternité*



*« Ce patrimoine unique au monde, constitué d'une multitude de châteaux et de domaines viticoles autour d'une ville d'art et d'Histoire, se révèle désormais comme un formidable atout touristique pour notre pays. Dès lors, c'est toute une région, cultivant avec passion son terroir et ses traditions, qui offre aux visiteurs une expérience immersive dans un monde merveilleux, où la beauté des lieux, la force de l'Histoire, le génie des hommes ont rendez-vous avec la délicatesse des vins ».*

Préface Route 1855,  
 Éditions Flammarion







*Château Sigalas Rabaud*

Le **Château Sigalas Rabaud** ouvre les portes de sa chartreuse familiale pour des séjours d'exception. Récompensé par un prestigieux Best of Wine Tourism d'Or dans la catégorie "Hébergement", il s'impose comme une référence incontournable pour les amateurs d'expériences œnotouristiques haut de gamme. Le Château propose une immersion unique à travers plusieurs formules de visite-dégustation : Sigalas Découverte ; Sigalas Gourmand ; et Sigalas Grand Cru.

Le **Château de Camensac** propose différents types de visites dont la « Visite Champêtre ». Après la découverte de l'histoire du Château et de ses installations, les visiteurs peuvent savourer un pique-nique, élaboré par un traiteur avec des produits locaux et de saison, accompagné d'un verre de Château de Camensac 2010 dans le parc pour un moment authentique et convivial.



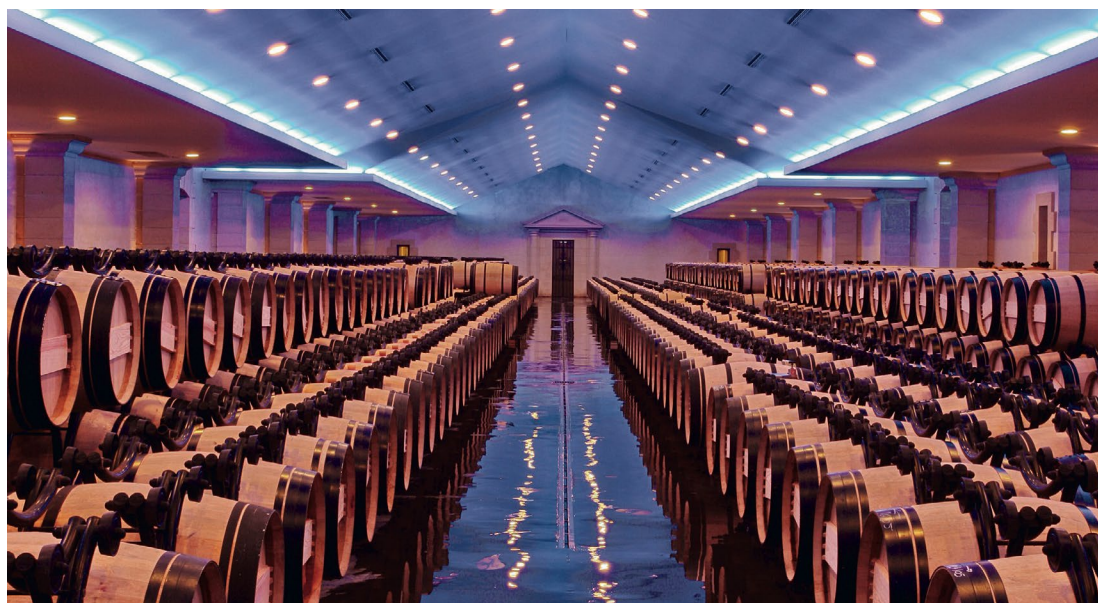
*Château de Camensac*

## D. LA VALORISATION DE LA PRODUCTION, EN COLLABORATION AVEC LEURS PARTENAIRES, DANS LE RESPECT DES USAGES ET DE LA LOYAUTÉ COMMERCIALE

*Ce sont 75% du vignoble de Bordeaux qui sont certifiés par un label. Les démarches des châteaux du classement sont en accord avec cette mouvance globale d'une agriculture respectueuse des hommes et des sols.*

De nombreux châteaux ont ainsi choisi de mettre en place des pratiques nouvelles en accord avec les évolutions sociétales et les attentes des consommateurs. Leurs efforts sont récompensés par l'obtention de

diverses certifications et labels attestant de leurs engagements environnementaux. C'est aussi aux travers de ces démarches que la qualité de ces grands vins s'exprime.



Château Lascombes

## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'**agriculture biologique** a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse et limite les intrants.

Le logo européen, aussi appelé « Eurofeuille », permet aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union Européenne. Des logos nationaux et privés peuvent être utilisés en complément.



## LA BIODYNAMIE

La biodynamie est une méthode de culture qui n'utilise aucun produit de synthèse. Elle intègre des rituels liés à la lune, l'application de préparations naturelles et une approche qui englobe des éléments interactifs et interdépendants : les sols, la faune sauvage et domestique, la microfaune, les plantes cultivées et sauvages, les arbres, les points d'eau et l'homme.

Tous les produits cultivés en biodynamie sont certifiés AB. Les produits issus de l'agriculture biodynamique sont certifiés par Demeter, le label de référence, ou par Biodyvin, label spécifique à la culture de la vigne et de la vinification.

Les **15** Grands Crus Classés 1855 **qui sont certifiés** BIO ou BIODYNAMIE en 2024

		Date d'entrée en conversion
1	Château PONTET-CANET - Pauillac	2 novembre 2005
2	Château GUIRAUD – Sauternes	6 mai 2006
3	Château CLIMENS – Barsac	18 juin 2010
4	Château PALMER – Margaux	8 septembre 2011
5	Château FERRIERE – Margaux	29 mars 2012
6	Château DURFORT-VIVENS – Margaux	15 mai 2012
7	Château LA LAGUNE – Haut-Médoc	11 mars 2013
8	Château LATOUR – Pauillac	31 août 2015
9	Château HAUT-BAGES LIBERAL – Pauillac	16 septembre 2016
10	Château d'YQUEM – Sauternes	12 août 2019
11	Château GRUAUD LAROSE – Saint-Julien	15 août 2019
12	Château PEDESCLAUX – Pauillac	5 septembre 2019
13	Château LAFITE-ROTHSCHILD – Pauillac	30 août 2024
14	Château DUHART-MILON – Pauillac	4 septembre 2024
15	Château RIEUSSEC – Sauternes	24 octobre 2024

Les **10** Grands Crus Classés 1855 qui sont en **conversion** totale BIO

		Date d'entrée en conversion
1	Château d'ARCHE – Sauternes	30 septembre 2019
2	Château RABAUD PROMIS – Sauternes	3 août 2020
3	Château LA TOUR BLANCHE – Sauternes	6 août 2020
4	Château LAFON ROCHET – Saint-Estèphe	31 août 2020
5	Château SAINT-PIERRE – Saint-Julien	23 février 2021
6	Château RAUZAN SEGLA – Margaux	22 juillet 2021
7	Château COS d'ESTOURNEL – Saint-Estèphe	16 août 2021
8	Château PICHON LONGUEVILLE COMTESSE de LALANDE – Pauillac	18 juin 2021
9	Château NAIRAC – Barsac	22 mars 2022
10	Château MONTROSE – Saint-Estèphe	2 janvier 2023

*Ainsi, 25 châteaux sur 88 sont en bio ou en conversion totale en 2024.*



## La Haute Valeur Environnementale

La HVE encourage une agriculture intégrant et développant la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et limitant au maximum les intrants, pour une agriculture à la fois autonome et très peu

dégradante pour les sols, l'eau, l'air. Le niveau 3 de certification consiste en un outil de mesure des pratiques permettant d'évaluer la performance agroécologique de l'exploitation dans son ensemble.



**En tout, 66 châteaux du classement sont certifiés au niveau 3 en 2023 :** Château d'Arche, Château d'Armailhac, Château Batailley, Château Belgrave, Château Beychevelle, Château Branaire-Ducru, Château Brane-Cantenac, Château Broustet, Château Calon-Ségur, Château de Camensac, Château Cantenac Brown, Château Clerc Milon, Château Cos d'Estournel, Château Cos Labory, Château Coutet, Château Croizet-Bages, Château Dauzac, Château Desmirail, Château Doisy Daëne, Château Doisy-Dubroca, Château Doisy-Védrières, Château Ducru-Beaucaillou, Château Duhart-Milon, Château Durfort-Vivens, Château du Tertre, Château Ferrière, Château Filhot, Château Giscours, Château Grand-Puy Ducasse, Château Grand-Puy-Lacoste, Château Gruaud Larose, Château Guiraud, Château Haut-Brion, Château d'Issan, Château Kirwan, Château Lafaurie-Peyraguey, Château Lafite-Rothschild, Château Lafon-Rochet, Château Lagrange, Château Langoa Barton, Château Lascombes, Château La Tour Blanche, Château La Tour Carnet, Château Léoville Barton, Château Léoville-Poyferré, Château Lynch-Bages, Château Lynch-Moussas, Château Malescot Saint-Exupéry, Château Margaux, Château Marquis d'Alesme, Château Marquis de Terme, Château Mouton Rothschild, Château Pédesclaux, Château Pichon Baron, Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Château Prieuré-Lichine, Château Rabaud-Promis, Château Rauzan-Ségla, Château Rayne Vigneau, Château Rieussec, Château Romer du Hayot, Château Saint Pierre, Château Suau, Château Sigalas Rabaud, Château Suduiraut, Château Talbot

## Terra Vitis

Terra Vitis est une certification écoresponsable propre à la viticulture, fondée sur les principes du développement durable. Sa philosophie est tournée vers la protection des ressources naturelles.

Cette certification garantit l'engagement environnemental, la responsabilité sociétale et la durabilité économique des viticulteurs et viticultrices, à travers notamment la préservation de l'équilibre écologique entre milieux naturels et cultivés, la mise en place de méthodes de lutte naturelle et la stratégie de réduction des intrants.



Le Château Belgrave, le Château Beychevelle et le Château Lagrange sont des propriétés labellisées Terra Vitis.

S'inscrit également dans cette démarche écoresponsable le **label BEE FRIENDLY**. Il s'agit du label des agriculteurs engagés pour la protection des pollinisateurs. Ainsi, l'objectif est d'accompagner et de former les producteurs dans des pratiques respectueuses des abeilles. Parmi les propriétés du Classement 1855, le **Château Branaire-Ducru** et le **Château La Tour Carnet** ont obtenu ce label.

## HAUTE QUALITE ENVIRONNEMENTALE (HQE)

La Certification Haute Qualité Environnementale (HQE) attribuée à un bâtiment ou toute autre construction a pour but de limiter au maximum l'impact environnemental d'une construction ou d'une réhabilitation en soulignant la qualité de cette dernière. Cette certification permet donc de souligner les engagements pris en matière de respect et de protection de l'environnement, ce que le **Château**

**d'Yquem** a réalisé au travers de son bouteiller. Pour obtenir cette certification le bouteiller construit « sous le parking des visiteurs en continuité de la salle de mise en bouteille existante » s'est doté « d'un puits canadien pour le rafraîchissement, d'un éclairage optimisé et d'une gestion technique qui permettent de réduire de manière drastique les consommations d'énergie du bâtiment » (site internet groupe LVMH).

## VEGAN

Les produits utilisés pour réaliser la colle sont notamment la colle de poisson ou le blanc d'œuf qui sont d'origines animales. La démarche du vin vegan consiste à utiliser une colle végétale élaborée à base de protéines végétales comme le pois, le blé ou

encore la pomme de terre. Ainsi, le vin vegan présente une composition 100% végétale.

Les **Châteaux Dauzac** et de **Rayne Vigneau** utilisent cette technique de production.

## ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT (EPV)

Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une reconnaissance de l'Etat Français pour mettre en lumière des entreprises aux « **savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence** » (site internet Entreprises du Patrimoine Vivant de Nouvelle-Aquitaine). Ce label a été « **créé par la loi en faveur des PME du 2 août 2005 (article 23)** » et il peut « **être attribué à toute entreprise qui détient un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise des techniques traditionnelles ou de haute technicité circonscrit à un territoire** » (site internet Entreprises du Patrimoine Vivant de Nouvelle-Aquitaine). Ainsi,

depuis 2022, le **Château Dauzac** est labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant de Nouvelle Aquitaine pour la reconnaissance « **du travail accompli depuis plus de 30 ans avec la mise en œuvre de nouvelles techniques qui permet au vignoble de produire des raisins d'une grande qualité et complexité** » mais aussi ce dernier est « **le premier grand cru à revendiquer l'appellation de vins 100% Vegan depuis 2016, avec l'utilisation de protéines végétales en remplacement du blanc d'œuf traditionnellement utilisé pour le collage** » (site internet Entreprises du Patrimoine Vivant de Nouvelle-Aquitaine).



Château Dauzac

Entreprises du Patrimoine Vivant  
Nouvelle-Aquitaine



## LABEL B CORP

B Corp est un label international, progressiste et exigeant, il reconnaît les bonnes pratiques des entreprises en termes d'impact social, sociétal et environnemental, et dessine un chemin de progrès et de transformation au cœur de leur modèle d'affaires.

C'est le référentiel choisi par DBR Lafite (et donc le **Château Lafite Rothschild, Château Duhart Milon et Château Rieussec**).

« Rien n'y est laissé au hasard, et nous devons nous inscrire dans un progrès constant à travers les années. En tant qu'entreprise familiale, nous sommes des abonnés au temps long et cela nous correspondait bien de se fixer comme objectif de toujours progresser à travers les âges.

Toutes les propriétés ont obtenu le label fin 2023, une évolution dans nos approches, mettant cet engagement au cœur de tous nos processus de décision, un travail d'équipe, de collecte assidue des données caractérisant nos pratiques, ont été nécessaires pour y parvenir : c'est une avancée collective.

Nous avons également intégré dans nos statuts d'entreprise, notre engagement à générer un impact social, sociétal et environnemental positif dans l'exercice de nos activités. Cela ancre, de manière tangible, cette mission de protection. 2024 est le premier millésime certifié en agriculture biologique, pour tous nos vignobles français, dont Lafite où notre histoire a commencé,» Saskia de Rothschild (cf. Rapport RSE sur [www.lafite.com](http://www.lafite.com)).



Château Lafite Rothschild



Château Lafaurie Peyraguey et le motif «Femme et Raisins» gravure dessinée par René Lalique en 1928



## E. L'AGROÉCOLOGIE : UN OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Aujourd'hui deux enjeux principaux influent sur la viticulture. L'adaptation face au changement climatique ainsi que la réduction de l'empreinte environnementale qu'ont les vignerons via leurs activités et leurs choix de mode de culture.

Selon Isabelle COUTURIER, auteure de « **la diversification en agriculture (aspect juridique)** », dans ses commentaires sur l'aménagement rural du Code rural et de la pêche maritime, « **l'agriculture n'est pas tenue pour la seule et principale activité rurale, mais il lui est reconnu une place majeure en raison de sa portée économique, de ses effets sur le tissu social rural et de son rôle pour la gestion et la protection de l'environnement** ».

De nombreuses possibilités apparaissent alors aujourd'hui afin d'avoir un impact plus positif sur l'environnement. Parmi elles se trouvent des pratiques dites « **Agroécologiques** ». Pour définir l'agroécologie, le pionnier de cette technique, l'agronome américain Basil BENSIN qui en parle pour la première fois en 1928, évoque « **l'application de l'écologie à l'agriculture** ».

Il faut dire que, de par sa nature polysémique, il est difficile de trouver une définition claire de l'agroécologie. Le sens de cette pratique s'est encore élargi quand S. GLIESSMAN, dans son ouvrage « **Agroecology, The ecology of food system** » écrit que « **si l'agroécologie a d'abord été pensée pour l'exploitation agricole, à la fin des années 90, sa définition a fini par englober l'ensemble du système alimentaire** ».

Aujourd'hui, on retrouve ce terme dans le règlement européen 2021/2115 du 2 décembre 2021 relatif au plan stratégique national (PSN) devant être défini par les États membres dans le cadre de la PAC.

En effet, dans son article 26, l'agroécologie semble être reconnue comme une « **pratique agricole durable spécifique** ».

De manière concise, l'agroécologie tend à jouer sur plusieurs secteurs.

On peut, par exemple, retrouver la préservation de la qualité de nos terroirs, la protection et le développement de la biodiversité, le ralentissement de l'utilisation des produits phytosanitaires et le développement du biocontrôle, la sauvegarde des ressources en eau, le recours à un matériel végétal plus adapté aux enjeux de l'agroécologie, la conservation de la qualité de l'air et protection de l'atmosphère ou encore l'atténuation des effets du changement climatique et l'adaptation.

D'ailleurs, selon Hélène GÉNIN, directrice générale au Château Latour, « **l'agroécologie, c'est tenter de recréer du lien entre les différents systèmes pour restaurer l'équilibre naturel du milieu** » (Magazine, hors-série, « *Union girondine des vins de Bordeaux, l'agroécologie au vignoble, enjeux, connaissances et pratiques* ». Numéro spécial, 2022-2023, ISSN 0242-6706)

Actuellement, les Châteaux du Classement des Grands Crus de 1855 sont de plus en plus nombreux à se lancer dans le développement de pratiques agroécologiques au sein de leurs exploitations et ils participeront à l'étude « **ÉCOVITISOL** ». Cela leur permettra de mieux connaître l'état de leurs sols en général et de développer les techniques les plus adéquates selon les besoins de ces derniers.



De plus, dans cette approche basée sur la connaissance, la notion d'agriculture régénératrice a émergé dans les années 2010, du fait de la constatation de l'appauvrissement des sols dans le monde entier. Cette dernière **« vise la régénération des sols, mais aussi d'autres biens communs, tels que l'air, l'eau et la biodiversité »**, selon le site internet *Pour une Agriculture du Vivant*. Toutefois, quand on parle d'agriculture régénératrice on parle majoritairement d'Agriculture de Conservation des Sols (ACS) car elle est principalement basée **sur les principes de celle-ci**, élargis à tous types de production et pas seulement aux grandes cultures. Trois leviers principaux permettent de la caractériser selon le site Internet Pour une Agriculture du Vivant :

- « La réduction du travail du sol, et si possible le passage au semis direct. Cela permet de préserver la structure et la vie du sol (vers de terre, champignons, collemboles...) et de stopper l'érosion ;

- La couverture des sols tout au long de l'année, qui apporte une protection physique au sol contre l'érosion, les rayons UV, la sécheresse, et évite la formation d'une croûte de battance. Elle permet également de concurrencer les adventices ("mauvaises herbes") ;

- La diversité des espèces cultivées, de préférence en association, sur la base de rotations longues, avec une amélioration de la fertilité des sols, une dilution des risques de maladies, et une baisse de la pression des mauvaises herbes et des ravageurs ».

Toutefois, l'agriculture régénératrice suppose qu'au-delà de ces leviers, une approche plus systémique et globale soit adoptée. De plus, la plantation d'arbres et haies, favorisant la biodiversité est vivement recommandée tout comme l'agroforesterie au sens large du terme. En effet, comme cela fut présenté dans le rapport de 2023, les bénéfices écosystémiques rendus par l'agroforesterie sont multiples et nombreux sont les châteaux des Grands Crus Classés en 1855 qui ont adopté ces principes.

Enfin, de nombreux Châteaux du Conseil ont participé au 1<sup>er</sup> sommet de l'agroécologie à Bordeaux, 16 novembre 2023, initié par l'association agroécologique de CARBOUEY. Le deuxième qui

a eu lieu le 14 novembre 2024 a réuni à Bordeaux plus de 600 personnes pour échanger autour de l'agroécologie. Le Conseil des Grands Crus en 1855 était partenaire de cet événement qui connaîtra en 2025 une troisième édition.



## SOMMET AGROÉCOLOGIE BORDEAUX

Cette dernière a pour objectif de diffuser, communiquer et rendre accessible les savoirs agroécologiques. Elle vise également l'aide de la mise en œuvre de ces techniques à destination de tous publics et en particulier, des agriculteurs qui souhaitent faire évoluer leurs pratiques. Ces évolutions dans les pratiques agricoles, déjà observées dans certains Châteaux viticoles, s'inscrivent dans un contexte plus large où la transition vers des modèles durables devient essentielle. En effet, comme le souligne Stéphane Le Foll dans son entretien avec la Fondation Jean Jaurès à la date du 28 mai 2024, la crise agricole actuelle est avant tout d'ordre culturel, les agriculteurs se sentant souvent démunis face aux multiples défis climatiques, écologiques et économiques. Pour y faire face, un soutien à l'agroécologie, est indispensable pour garantir un équilibre entre la souveraineté alimentaire et répondre aux enjeux du dérèglement climatique.

## F. LA PROTECTION DE LA PRODUCTION PAR LA LUTTE CONTRE LA TROMPERIE DES CONSOMMATEURS

Une des missions cardinales du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 est la protection du Classement et de ses mentions traditionnelles contre toutes formes d'usurpations.

En effet les mentions réglementées « Grand Cru », « Cru Classé », « Premier » et « 1855 » sont sans cesse victimes de détournements visant à profiter de la plus-value liée à leur référence. L'accomplissement de cette mission passe avant tout par la mise en place d'une veille mondiale des dépôts de marques et des usages frauduleux ou trompeurs. Ce travail est confié depuis plusieurs années à Maîtres THIAL de BORDENAVE et DEVELLE du Cabinet bordelais MINERAL AVOCATS, spécialisé en droit viticole et en droit de la propriété intellectuelle.

Afin de d'optimiser cette politique de défense, le Conseil s'appuie notamment sur deux axes de travail : d'une part sur une collaboration étroite avec les pouvoirs publics et administrations de contrôle, et d'autre part sur une mutualisation des actions avec des organismes partageant les mêmes objectifs.

- L'implication active des pouvoirs publics et les administrations de contrôle nationales et internationales permet souvent de bénéficier d'une protection d'office ou « *Ex officio* ». Ainsi dans la grande majorité des cas, et si les administrations de contrôle (INAO, Direccte, Douanes) ne se sont pas auto saisies, le simple envoi d'un courrier de mise en demeure permet de mettre un terme à l'usurpation détectée. Cette stratégie permet de maîtriser le budget de protection tout en garantissant un taux de réussite très satisfaisant (plus de 90% de dossiers remontés).

Cette stratégie « horizontale » suppose nécessairement d'être actif d'un point de vue lobbying afin de faire évoluer les textes et usages en faveur de la protection du classement. C'est ainsi par exemple que l'activité du Conseil a permis de faire reconnaître les dénominations « Premier Cru », « Grand Cru », « Cru Classé » et la mention

complémentaire « 1855 » au titre des mentions traditionnelles européennes conformément au Règlement No. 1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et l'article 13 du décret du 19 août 1921 portant application de l'article L.214-1 du code de la consommation aux vins, aux vins mousseux et aux eaux-de-vie. C'est également la raison pour laquelle le Conseil s'est placé en tant qu'expert près la Commission européenne dans le cadre des négociations UE-Afrique du Sud, afin notamment de pouvoir mettre un terme à des usages frauduleux des mentions traditionnelles sur ce territoire.

Dans ce cadre, le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 échange désormais régulièrement avec l'EIPO (Office de l'Union européenne pour la propriété intellectuelle) afin de voir comment améliorer et optimiser la défense de ces mentions traditionnelles européennes.

- Afin de rationaliser encore davantage l'efficacité de cette protection, le Conseil des Grands Crus Classés a décidé de mutualiser certaines actions avec le Conseil des Vins de Saint-émilion et l'Union des Crus Classés de Graves avec lesquels il partage notamment la responsabilité de protéger les mentions traditionnelles « Grand Cru », « Cru Classé », « Grand Cru Classé » et « 1<sup>er</sup> cru » (uniquement St émilien pour ce dernier). Cette mutualisation, gérée par le Cabinet MINERAL AVOCATS, permet d'obtenir plus de 90% de succès dans les dossiers traités, sans jamais avoir eu recours aux tribunaux judiciaires ou administratifs.

Sur le territoire français, l'utilisation de ce signes commercialement laudatifs peut constituer une pratique commerciale trompeuse susceptible d'être condamnée au titre des articles L. 121-2 et L. 121-3 du Code de la consommation. En effet, la pratique est caractérisée de trompeuse, par action, lorsqu'elle « *repose sur des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire le consommateur en erreur et portant sur l'un ou plusieurs des éléments suivants : [...] Les caractéristiques essentielles du bien ou du*



service, à savoir : ses qualités substantielles, sa composition, ses accessoires, son origine [...] ». Or, le consommateur pourrait légitimement être amené à penser que les produits et services commercialisés sous une dénomination telle que « GRAND CRU » par exemple bénéficient d'une qualité supérieure à l'égard des produits et services comparables offerts par des concurrents.

C'est ainsi que le Conseil s'est ainsi par exemple opposé avec succès à de nombreux usages sur le territoire français tels que « **Grands Crus sans alcool** », « **Grands Crus du Languedoc** » ou encore « **Grands Crus** » pour commercialiser sur Internet de nombreux vins non éligibles à l'utilisation de cette mention.

Le Conseil est également régulièrement alertés de dépôts de marques nationales ou de l'Union européenne usurpant ces mentions traditionnelles comme par exemple les dépôts ci-dessous tous déposés en classe 33 (Vins, Alcools) et auxquels le conseil s'est opposé :

- Marque italienne **GRAND CRU MICITY**
- Marque Italienne **TENUTA RAPITALIA GRAND CRU**
- Marque de l'Union européenne **ADAM MICKIEWICZ 1855**
- Marque italienne **VERMOUTH 1855**
- Marque Espagnole **SAKE GRAND CRU**
- Marque Italienne **GRAND CRU D'ITALIA**

Au-delà des frontières de l'Union européenne, les actions basées sur les accords bilatéraux ou sur les conventions internationales montrent également leur efficacité avec la radiation de plusieurs marques contrefaisantes. Spécifiquement sur le territoire chinois où le registre des marques est inondé de dépôts imitant ou reproduisant purement et simplement les mentions traditionnelles défendues par le Conseil, les marques suivantes ont été rejetées ou annulées suite à nos actions :

- Marque **MILLER GRAND CRU** en classe 32 pour désigner des bières.
- Marque **COMTE GRAND CRU** en classe 33

pour désigner des vins et alcools.

- Marque **GRAND CRU DE L'HIMALAYA** en classe 33 pour désigner des vins et alcools.

Enfin, la surveillance de l'activité web a également permis au Conseil de neutraliser des noms de domaine tels que « clubof1855.com », « bordeaux1855.de », « 1855premiercru.org », « wine1855.org », « 1855premiercru.net », « 1855redwine.com », « chateau1855.com », « bordeauxcellar1855.com », et aussi d'obtenir le transfert de noms de domaine dont l'usage associé visait à se placer dans le sillage du classement, notamment le nom « lecercle1855.fr ».

Certes la protection de la production par la lutte contre la tromperie des consommateurs est un axe primordial, la communication destinée à ce même public en est un autre que le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 a décidé de renforcer par l'utilisation des moyens contemporains de communication.

Ainsi, il a demandé aux principaux consultants œnologues bordelais : **Eric Boissenot** *Laboratoire Cœnologique Boissenot*, **Julien Viaud** *Rolland & Associés*, **Simon Blanchard** *Derenoncourt Consultants*, **Thomas Duclos** *Oenoteam*, **Pr Axel Marchal**, **Christine Sourdes** et **Valérie Lavigne** de réaliser une première note de synthèse commune des conditions du millésime 2024. Celle-ci donne un aperçu du millésime à Bordeaux accompagnée d'une vidéo de chacun des consultants œnologues présentant les prémices de ce millésime. Celles-ci sont consultables sur la chaîne Youtube nouvellement créée : « Grands Crus Classés 1855 » pour rendre publique ces vidéos. La Charte Ethique et les rapports d'excellence durable y sont également accessibles. L'augmentation constante de visiteurs sur la chaîne accroît la visibilité du travail réalisé par les Châteaux et permet d'engager un rapport direct à l'information au travers d'intervenants directs.

Ainsi, au travers de la protection et de la communication, les consommateurs sont au cœur de l'attention du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 afin d'éviter toute atteinte à l'image et aux attentes véhiculés par cette production de qualité.

# Conclusion

Par leurs efforts pour mettre en valeur un terroir d'exception, les châteaux garantissent aux consommateurs une production d'excellence notamment par l'application et le respect des valeurs communes de la charte éthique à l'origine de ce rapport.

La valorisation de ce terroir unique est rendue possible grâce à la précision des travaux réalisés dans les vignes, au profond respect de la nature et de ses fruits. L'excellence aujourd'hui se doit aussi d'être durable. En ce sens, les viticulteurs utilisent tous les outils à leur disposition afin de tirer le meilleur de ce terroir unique tout en veillant à sa protection.

Le classement est ancien mais les préoccupations des châteaux sont très actuelles. La mise en place de pratiques plus vertueuses et la réelle prise en compte des enjeux environnementaux sont reconnues grâce aux labels et certifications délivrés à de nombreux membres des Grands Crus Classés en 1855. Cette

exigence de qualité se traduit aussi par la transparence des pratiques et donc l'assurance pour le consommateur d'être éclairé sur la manière dont le vin a été produit.

Afin d'être toujours loyaux au prestige du classement et de valoriser leur terroir, les châteaux font preuve d'une inventivité et d'une originalité sans faille en matière d'œnotourisme. Cette créativité est d'ailleurs reconnue par de nombreux prix et trophées. C'est aussi par ce biais que les châteaux mettent en lumière un patrimoine architectural et paysager unique au monde.

Enfin, la valorisation de ce terroir d'exception est assurée par une protection à la fois nationale, européenne et mondiale. Afin de défendre le consommateur contre toutes formes de dépôts ou d'usages trompeurs ou frauduleux de ce classement.













# La protection d'un patrimoine unique et universel



La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt N°2014-1170 du 13 octobre 2014, vient compléter le chapitre V du titre VI du livre VI du code rural et de la pêche maritime par un article L.665-6 ainsi rédigé : « Le vin, produit de la vigne, les terroirs viticoles ainsi que les cidres et poirés, les boissons spiritueuses et les bières issus des traditions locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France ». L'OIV nous rappelle que « Après des pays comme l'Uruguay ou l'Argentine, la France reconnaît ainsi une protection particulière aux vins et aux terroirs viticoles en les intégrant dans le patrimoine culturel, gastronomique et paysager du pays. Il faut rappeler que la gastronomie française est inscrite depuis 2010 par l'UNESCO au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du bien manger et du bien boire ».

***Le vin, produit de la vigne, les terroirs viticoles (...) issus des traditions locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France.***

**Afin de sauvegarder et défendre cette richesse culturelle, les grands crus classés en 1855 ont décidé d'inscrire dans leur Charte Éthique la protection d'un patrimoine unique et universel. Cette dernière se décline autour de 3 grands principes :**

- La préservation et l'enrichissement d'un patrimoine foncier, végétal, architectural et paysager ;
- La préservation et le développement d'un patrimoine immatériel reposant sur un savoir-faire unique, dans le respect de la tradition et au soutien de l'innovation ;
- La préservation et la diffusion d'un patrimoine culturel universel.

Au-delà de la préservation de ces richesses, leur mise en valeur est un enjeu majeur que les Grands Crus Classés en 1855 ont décidé de relever. Lors de son discours d'ouverture de Vinexpo Bordeaux au Château d'Yquem, le lundi 13 mai 2019 en l'honneur de la Presse Internationale en préambule au Dîner des Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes, Philippe Castéja a tenu à souligner que « l'Art et les Crus Classés se rencontrent régulièrement, ainsi le peintre Britannique Carl Laubin a réalisé en 1989 une œuvre originale de nos châteaux pour l'exposition « Châteaux Bordeaux » au centre Georges Pompidou. Puis, le photographe le plus célèbre de son époque, futur


académicien, Yann Arthus-Bertrand a dressé un portrait humanisé de nos bouteilles de Grands Crus Classés en 1855 rassemblées dans un seul visuel. Cette année, j'ai le plaisir de vous annoncer que l'un des plus grands designers au monde, Philippe Starck, va réaliser une nouvelle œuvre autour des Grands Crus Classés en 1855 ». Ces échanges entre l'art, le patrimoine culturel, les vignes et les vins, les richesses architecturales, paysagères et vitivicoles sont ainsi des rencontres créatives qui contribuent à la préservation et la diffusion de ce patrimoine unique et universel.



## A. LA PRÉSERVATION ET L'ENRICHISSEMENT D'UN PATRIMOINE FONCIER, VÉGÉTAL, ARCHITECTURAL ET PAYSAGER

Les châteaux du classement s'inscrivent dans un environnement particulier. Ce sont 60 crus du classement qui se trouvent dans le Médoc qui, au terme de 10 ans de démarches, est devenu en mai 2019, un Parc Naturel Régional (PNR). Le Médoc est ainsi reconnu pour sa richesse patrimoniale, culturelle, architecturale et paysagère. Ce label national s'organise autour d'un projet élaboré avec les différents acteurs locaux qui prend la forme d'une Charte. Le PNR s'est ainsi donné 5 missions :

- Protection et gestion du patrimoine naturel, culturel et des paysages,
- Aménagement du territoire,
- Développement économique et social,
- Accueil, éducation et information du public
- Expérimentation et innovation.



Afin de mener à bien ces missions, de nombreuses actions ont vu le jour. Elles se déclinent dans différents secteurs : le tourisme, le patrimoine naturel, l'éducation à l'environnement ou encore l'économie territoriale. Les grands crus classés en 1855 s'inscrivent dans ces démarches et s'investissent dans la réalisation des objectifs du PNR.



*Médoc, le long de l'estuaire à Margaux*

## *Si l'on souhaite préserver au mieux le patrimoine foncier, végétal et paysager de notre territoire, il faut adapter nos techniques afin que ces dernières impactent le moins possible l'environnement qui nous entoure.*

Les nouveaux chais des **Châteaux Langoa Barton et Léoville Barton** ont récemment été inaugurés, marquant ainsi une nouvelle étape significative dans son histoire.

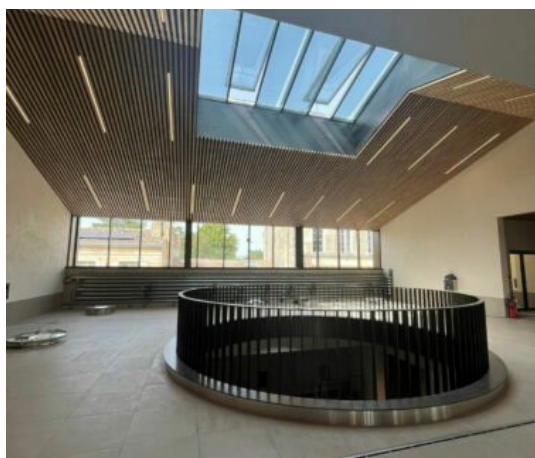
Le Cuvier gravitaire et les chais allient une architecture contemporaine avec des éléments traditionnels, respectant l'histoire bicentenaire et le patrimoine du domaine familial tout en intégrant des touches modernes. L'objectif de l'utilisation de technologies écoresponsables était de minimiser l'empreinte carbone du domaine. Des matériaux durables et respectueux de l'environnement ont été utilisés dans la construction des chais.

Les nouveaux chais offrent des espaces spécialement conçus pour les visites et les dégustations, permettant aux visiteurs de découvrir le travail lié à la vinification

et de déguster les vins du domaine dans un cadre exceptionnel.



Château Léoville Barton



Château Grand-Puy Ducasse

Le nouvel outil de vinification et d'élevage conduit l'équipe à apprendre de nouveaux gestes et une nouvelle manière de travailler. « Le fruit est beaucoup plus respecté, on travaille plus lentement mais plus efficacement » précise Fabien Belaubre, second de chai.

Le projet Renaissance du **Château Grand-Puy Ducasse** ne couvre pas uniquement la rénovation de l'outil technique, c'est également l'occasion pour la propriété de créer un parcours touristique et historique qui raconte l'histoire de la maison Ducasse, de la ville de Pauillac et des vins de Bordeaux. L'ouverture au public sur les quais se fera dans un second temps, avec un accueil pour la saison touristique 2024 (<https://grandpuyducasse.fr/la-vendange-2023-de-grand-puy-ducasse-inaugure-son-nouveau-cuvier/>)

Pour mettre en valeur leur patrimoine architectural, certains châteaux proposent des visites virtuelles sur leur site internet.

Le **Château Saint Pierre** propose une telle visite fascinante sur son site internet qui permet de découvrir l'extérieur comme l'intérieur du Château, notamment le bâtiment du château, le chai à barriques ou le chai de dégustation.

Cette visite virtuelle est une excellente façon de plonger dans l'histoire du Château, permettant ainsi à des personnes du monde entier de le découvrir sans avoir à se déplacer physiquement et de servir

d'avant-goût pour une future visite physique.



Château Saint Pierre



## LE MÉDOC, TERRE D'EXCEPTION

Depuis 2019, la région du Médoc est devenue le 54<sup>ème</sup> Parc Naturel Régional (PNR) français. Le Médoc est ainsi reconnu pour sa richesse patrimoniale, culturelle, architecturale et paysagère. D'ailleurs, 60 Châteaux Grands Crus Classés en 1855 se trouvent sur ce territoire.

Ces actions se déclinent d'ailleurs dans différents secteurs tels que le tourisme, le patrimoine naturel, l'éducation à l'environnement ou encore l'économie territoriale.

En 2022, les acteurs du PNR ont donné leur avis et fait part de leur expérience pour la mise en place par les collectivités territoriales d'un guide pratique relatif à la signalétique et l'affichage au sein du PNR.

En effet, dans le but de limiter les pollutions visuelles dues à l'accumulation anarchique et illégale de publicités et pré-enseignes, un guide fût créé afin de protéger le cadre de vie et les paysages remarquables de la région.

Ce dernier permet également d'être en phase avec la réglementation environnementale.

Par exemple, depuis la loi Grenelle II de l'Environnement, les pré-enseignes dérogatoires sont interdites à l'exception des produits régionaux, activités culturelles et monuments historiques ouverts à la visite.

Ainsi l'élaboration de ce guide se révèle être un outil pratique permettant de préserver les territoires et paysages de la région contre l'accumulation de

publicités superflues.

Le 24 juillet 2021, la fierté est grande quand le phare de Cordouan est reconnu patrimoine mondial de l'UNESCO.

Ce phare, construit de pierres blanches issues des carrières de Crazannes, est le dernier phare de mer habité et seulement le deuxième inscrit sur la liste par l'UNESCO.

Avoir au sein du PNR un tel monument implique de la part des parties prenantes du PNR, dont les châteaux font partie, la nécessité d'une unité pour la préservation du patrimoine du Médoc.

Il est nécessaire de considérer les propriétés, les vignes et les monuments composant la région comme un ensemble, un écosystème au sein duquel chacun fait sa part afin d'atteindre des objectifs communs.

Dans son article du 16 juillet 2024 intitulé « L'origine du monde (médocain) », **Michel Bettane** retrace l'histoire de la viticulture moderne à travers plusieurs chapitres. Il y explore l'évolution et les innovations réalisées, met en lumière l'importance des sélections parcelaires ingénieuses, et souligne cette quête constante du progrès. L'article se termine par une réflexion sur l'impact du réchauffement climatique, mettant en avant la nécessité pour les viticulteurs de trouver un compromis pour s'adapter aux nouveaux défis et pour permettre de préserver l'expression de ce terroir.



*Phare de Cordouan*





## B. LA PRÉSERVATION ET LE DÉVELOPPEMENT D'UN PATRIMOINE IMMATÉRIEL REPOSANT SUR UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE, DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ET AU SOUTIEN DE L'INNOVATION

Le Patrimoine culturel immatériel est défini dans un rapport du Sénat comme « *les pratiques, représentations, expressions, connaissances, savoir-faire qu'une communauté humaine reconnaît comme faisant partie de son patrimoine parce qu'elles lui procurent un sentiment d'identité et de continuité* ». (Rapport d'information de Mmes Catherine Dumas et Marie-Pierre Monier, fait au nom de la commission de la culture, de l'éducation et de la communication / n° 601 (2020-2021) - 19 mai 2021)

Les Grands Crus Classés en 1855 font partie de l'histoire de la région, ils s'inscrivent dans la tradition locale et sont le fruit d'interactions entre le savoir-faire unique des vigneronnes et un milieu naturel d'exception.

Face au réchauffement climatique qui menace

l'avenir de l'agriculture, il est nécessaire pour les viticulteurs de faire preuve d'une grande capacité d'adaptation. De par l'augmentation des températures, la floraison se fait plus tôt ce qui modifie les dates de vendanges, rend les vignes plus fragiles en cas de gel et fait augmenter le taux d'alcool moyen dans les vins.

*Au travers de leurs engagements, les Grands Crus Classés en 1855 luttent pour faire face aux défis futurs.*



### LE CLASSEMENT DES VINS DE BORDEAUX EN 1855 COMME PATRIMOINE IMMATÉRIEL FRANÇAIS

En 2005, pour le cent cinquantième anniversaire du Classement de 1855, la délégation aux célébrations nationales, sous l'égide du ministère de la culture, chargée de veiller à la commémoration des événements importants de l'histoire nationale, a inscrit le Classement de 1855 au titre des célébrations nationales. Ce titre a dès lors consacré le Classement de 1855 en tant que patrimoine immatériel français, mettant en lumière l'importance du Classement au sein de l'Histoire nationale.



**MINISTÈRE  
DE LA CULTURE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## LA RECONNAISSANCE DU VIN ET DES PRODUITS DE LA VIGNE COMME UN PATRIMOINE CULTUREL

Le 12 avril 2014, le Sénat a reconnu que le vin « fait partie du patrimoine de la France » à l'occasion de l'examen d'un projet de loi sur l'agriculture. « Le vin, produit de la vigne et les terroirs viticoles font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager de la France ». Cette prise de conscience de la place du vin dans la culture française renforce l'importance du classement de 1855 et la nécessité de le protéger. Les engagements pris par les grands crus classés en

1855 au travers de la Charte Éthique sont un moyen d'assurer la pérennité de ce patrimoine.



**Le Château La Tour Carnet** a mis en place le projet La Tour Carnet 2050, ayant pour but de prévoir l'adaptation de la vigne face au réchauffement climatique. Pour ce faire 91 cépages ont été plantés pour tester leur adaptation et leur qualité face aux nouvelles conditions climatiques. « On ne peut pas effacer les aléas climatiques, ils s'imposent à nous : c'est à nous de faire appel à la science et à la technologie pour trouver les réponses adaptées. » (Terre de Vins, Les 12 travaux de Bernard Magrez, mai/juin 2022)

Dix ans après le démarrage du projet, les premiers résultats sont livrés par l'étude Bordeaux 50. A la

suite de deux sessions de dégustation, les 300 professionnels constatent que les cépages bordelais ne semblent pas perdre leur typicité sur un terre argileux. Ils remarquent également que le manseng noir fait partie des cépages résistants comme le fer servadou qui montre plusieurs qualités : tardif, vigoureux, floral et épicé. Le cépage arinarnoa (nouveau cépage autorisé à titre expérimental) surprend également car il semble être peu sensible aux maladies.

Les recherches vont se poursuivre sur une sélection de 25 cépages.



Site expérimental, La Tour Carnet 2050, Château La Tour Carnet



## LE SOUTIEN À L'INNOVATION

La collaboration entre le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 et Inno'vin est dynamique.

Depuis 2016, le Conseil et Inno'vin collaborent pour découvrir les meilleures innovations au service de la filière. Pour ce faire, deux réunions Pôle d'excellence sont organisées par an. Des innovations favorables au développement de la filière sont alors présentées lors de ces rendez-vous.

Innovations favorables au développement de la filière sont alors présentées lors de ces rendez-vous.

**La 14<sup>ème</sup> réunion au Château Margaux** au sein de son orangerie, nous avons des présentations de Net Carbon sur le stockage carbone dans les zones viticoles, de Sabi Agri qui est une entreprise d'ingénierie robotique. Ou encore de Azuvia qui a développé une serre filtrante ou du bouchonnier

**La 16<sup>ème</sup> réunion** a eu lieu au **Château Duhart-Milon** (novembre 2024).

**Une protection plus écologique pour faire face au mildiou a été développée par la Société Mo.Del :** Viti-Tunnel. Installé sur 15 rangs de Merlot, cépage particulièrement sensible au mildiou, ce dispositif permet une mise à l'abri automatique des vignes dès la détection de pluie : aucun traitement biologique anti-mildiou n'est alors nécessaire. Cette solution répond ainsi aux défis majeurs du « Bio » par l'élimination du cuivre et la réduction des passages mécaniques, limitant ainsi le tassement des sols et l'usage de carburants fossiles.

Encouragée par ces résultats prometteurs, la propriété envisage d'étendre cette technologie à la plupart de ses parcelles de Merlot les plus sensibles, ouvrant la voie à une réduction globale

Bourrassé (nouvelles solutions innovantes de bouchage).

**La 15<sup>ème</sup> réunion** s'est tenue au **Château Lagrange**. 4 entreprises innovantes ont été mises à l'honneur : Chouette Vision spécialisée en suivie parcellaire et cartographie ; Starfish Bioscience ayant pour ambition de restaurer la biodiversité microbienne des sols ; Cefinox spécialisée dans la conception et la fabrication en acier inoxydable d'équipements process et Onafis, avec «La vie du jus», permettant au vigneron de tracer le raisin en provenance des parcelles de son domaine, de la réception vendange, la pesée, le stockage, jusqu'à la mise en cuve des baies pour le suivi de fermentation Onafis Densios.

des traitements tout en préservant l'excellence de ses raisins.

Dans une phase de test, le dispositif fait ses preuves depuis 2019, sous la supervision de l'Institut français de la vigne et du vin sur plusieurs sites girondins dont le **Château Montrose**.



Château Montrose

**La 17<sup>ème</sup> réunion** a eu lieu au **Château Lynch-Moussas** (décembre 2024).

**Total Energies** a souhaité mettre à l'honneur des solutions pour accompagner la transition énergétique.

L'agrivoltaïsme est une pratique permettant de valoriser et d'optimiser l'usage des terrains agricoles par la production secondaire d'électricité en utilisant des panneaux solaires photovoltaïques. Ainsi cela permettrait de promouvoir une énergie renouvelable et locale, tout en réduisant les émissions de gaz à effet de serre.

Pour le biogaz, l'entreprise transforme les déchets organiques en ressource énergétique, réduisant ainsi les émissions de CO<sub>2</sub>.

Enfin, via GreenFlex, Total Energies accompagne la décarbonation des territoires grâce à des conseils RSE, énergétiques et financiers.

**1855** **innovin** **CHATEAU DUHART-MILON**

**16<sup>ème</sup> Réunion Pôle d'excellence R&D**  
Grands Crus Classés 1855 Médoc & Sauternes

Mercredi 20 novembre 2024, 9H00 - 12H00

**Château Duhart-Milon**  
Salle Vigne, 23 rue Rabaté 33250 Pauillac

Le Conseil des Grands Crus Classés 1855, Inno'vin et Château Duhart-Milon, vous invitent à venir découvrir, le mercredi 20 Novembre à partir de 9h00, quatre nouvelles innovations ainsi que la présentation de travaux de recherche au service de la filière vitivinicole.

**PROGRAMME**

**Vitivisio - Matthias Sesboue, directeur technique & PhD en informatique et Laurent Godeau, co-fondateur**  
Vitivisio aide les vignerons à optimiser leur récolte grâce à l'IA et à un capteur embarqué sur tous types d'enjambeurs ou tracteurs. Vitivisio représente sur son application SAS le parcellaire où chaque pied est géolocalisé et documenté. L'OAD permet l'identification et le suivi des maladies du dépérissement, le comptage des pieds morts et manquants, le comptage des grappes et la modulation de la fertilisation en intra-parcellaire.

**WinePilot - Frédéric Volle, co-fondateur & directeur du développement et Philippe Grzesiak, manager of customer success**  
WinePilot est une solution numérique sécurisée permettant de guider les professionnels du secteur vitivinicole dans la gestion et la réduction de leur empreinte environnementale. Comment ça fonctionne ? WinePilot collecte, mesure et analyse les données RSE des entreprises vitivinicoles via une méthode scientifique certifiée pour faciliter le développement durable du secteur. La plateforme offre des fonctionnalités spécifiquement adaptées aux besoins de chaque professionnel et permet le pilotage fin de la décarbonation de leurs activités et leurs progrès RSE.

**ISVV - UMR Oméologie - Emilie Suhas, post doctorante**  
Présentation d'un travail de thèse concernant l'impact de l'obturateur sur les déterminants moléculaires du vieillissement aromatique des grands vins rouges. Cette thèse vise à caractériser l'effet de la perméabilité à l'oxygène des obturateurs (OTR) sur l'évolution d'un ensemble de marqueurs associés au bouquet de vieillissement des vins.  
\*travaux financés par DUM Bouchage

**Mo.Del - Patrick Delemarre, président**  
Viti-Tunnel est un dispositif de mise à l'abri automatique des vignes dans le but de les protéger contre les maladies, sans utilisation de pesticides. Trois ans après la présentation du projet dans le cadre des Réunions du Pôle d'excellence R&D au Château Giscours, nous vous proposons de faire le point sur l'avancée de ce dernier. La présentation sera suivie d'une visite du dispositif déployé sur une parcelle du Château Lafite.  
[www.innovin.fr](http://www.innovin.fr)



## C. LA PRÉSERVATION ET LA DIFFUSION D'UN PATRIMOINE CULTUREL UNIVERSEL.

L'UNESCO définit le patrimoine culturel comme « à la fois un produit et un processus qui fournit aux sociétés un ensemble de ressources héritées du passé, créées dans le présent et mises à disposition pour le bénéfice des générations futures ». Ce patrimoine peut être matériel, immatériel ou naturel. En l'occurrence même si le classement et les vins qui en découlent ne sont pas officiellement reconnus par l'UNESCO cela n'empêche pas les châteaux de rentrer dans une démarche similaire de préservation et de respect de ce patrimoine.

En octobre 2024, le **Château Ducru Beaucaillou** a organisé la troisième édition du Food Festival des Vendanges où convivialité et art de vivre étaient les maîtres-mots. De nombreuses activités ont attendu les visiteurs : banquet des vendanges, concours de cuisine et dégustations d'exceptions...

La prochaine édition aura lieu le 18 octobre 2025.

*Les châteaux du classement ainsi que le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 diffusent leurs valeurs et existent dans la conscience collective aux travers de différents objets, productions graphiques, œuvres littéraires*



Château Ducru Beaucaillou



Restaurant Le Taillevent

Le 13 novembre 2024, Le Figaro Vin a organisé à Paris un dîner d'exception en l'honneur de **Château Montrose**, engagé depuis 2007 dans une viticulture durable et innovante. Sous la direction du Chef deux étoiles Giuliano Sperandio du restaurant Le Taillevent, les invités ont pu déguster une sélection de cuvées prestigieuses, du Château Montrose dont les millésimes 2000 et 2005.

Le **Château Desmirail** s'associe pour la deuxième fois à un artiste. Entre le 20 avril et le 1<sup>er</sup> juin 2024, le Château Desmirail a exposé les œuvres de l'artiste brésilienne Duda Moraes. La symbiose des œuvres florales et colorées de Duda Moraes avec l'authenticité du cuvier gravitaire du 19<sup>ème</sup> siècle orné de vieilles poutres en bois, promettent un décor enchanteur au sein de ce château chargé d'histoire.



Vernissage au Château Desmirail

La quatrième édition de la Fête baroque à Sauternes s'est déroulée au mois de décembre 2023. Les **Châteaux Filhot, Guiraud et d'Yquem** ont accueilli 8 concerts, sur le thème « Jour et nuit » organisés par le Centre de musique ancienne de Sauternes (CMAS). Les musiciens et les professeurs du CMAS ont proposé deux concerts « flash » gratuits de quinze minutes au Château Guiraud et à la Maison du Sauternes. Quatre concerts « étincelles » de quarante-cinq minutes ont été donnés par l'ensemble Dulces Exuviae (Château Filhot) et l'ensemble Les Nouveaux caractères (Château d'Yquem).

La cinquième édition de la Fête baroque à Sauternes s'est déroulée les 13 et 14 décembre 2024. Deux jours de concerts, d'animations, de conférences, de découvertes des châteaux qui ouvrent leurs portes au public pour échanger et partager des moments privilégiés. La programmation musicale exigeante cherche à surprendre, à saisir, à embarquer le public dans un voyage de tous les sens et un salon de luthiers au cœur de Sauternes vient compléter l'offre de cet événement culturel.



Château Filhot



Le **Château Lynch-Moussas** a accueilli Les Estivales de Musique en Médoc pour l'édition 2023. Le ténor Yu Shao et le baryton William Hernandez furent accompagnés au piano par Hervé N'Kaoua pour un concert de musique classique le jeudi 6 Juillet au soir.

Au programme : Mozart, Rossini, Puccini, Donizetti, Gounot et Bizet.

Pour le 20<sup>ème</sup> anniversaire du festival, la chanson « Joyeux Anniversaire » fut interprétée et Yu Shao chanta, à capella, la chanson « Mama ».

(<https://www.lynch-moussas.com/les-estivales-de-musique-en-medoc/>)



Château Lynch Moussas

Le festival d'art lyrique Libre Cour est revenu sur les propriétés viticoles du Sauternais du 4 au 7 juillet 2024. Son thème pour l'édition 2024 :

« Les pieds sur terre » pour « évoquer nos résolutions pour durer ! Le durable c'est dans l'air du temps », explique l'organisation. Les

visiteurs pouvaient profiter de beaux concerts, des spectacles, balade musicale dans les châteaux, de la convivialité, des temps de rencontre et de paroles autour des propositions artistiques. Pour clôturer les festivités, le **Château de Myrat** a accueilli La Balade musicale.



Château Marquis de Terme

Le **Château Marquis de Terme** et le Chef Grégory Coutanceau ont ouvert en juillet 2021 leur restaurant « [AU] Marquis de Terme ». Cet établissement est la convergence d'univers propres à Marquis de Terme et au Chef Grégory Coutanceau : le vin, la gastronomie et l'hospitalité ; un concentré d'art de vivre à la française.

Chaque mois, un jeudi soir devient un moment inoubliable au cœur du Château Marquis de Terme à Margaux. Le restaurant [Au] Marquis de Terme ouvre ses portes pour une expérience gastronomique incomparable : le Dîner Grands Crus Classés 1855. Cette soirée d'exception célèbre les grands vins classés de 1855 dans une atmosphère raffinée et conviviale.



Le **Château de Malle** rouvre ses portes au public après plusieurs années de fermeture. L'objectif à moyen terme est d'accueillir 30 000 visiteurs par an, en proposant une offre réceptive et événementielle variée. « Ce site accueillera, entre autres, des beaux concerts ou d'opéras », annonce Clémence Planty, propriétaire. Bien que la propriété soit accessible aux visiteurs depuis l'été 2024, une gamme d'offres diversifiées est dès à présent disponible pour les réservations de 2025, s'adressant aux amateurs d'histoire de l'art, aux passionnés de vin et aux familles.



Château de Malle



Château Filhot

Le **Château Filhot** accueille chaque année « La Raisin d'Or » qui est le plus gros événement sportif du Sud-Gironde. Organisé au milieu des vignobles de Sauternes et Barsac l'événement se produit en même temps que les Portes Ouvertes de l'appellation. Au programme, des épreuves de trail (pour adulte et pour enfant), de VTT, ou encore de marche pédestre ou gourmande. Le 9 et 10 novembre 2024, pour la 18<sup>e</sup> édition, plus de 3000 personnes se sont réunies avec pour objectif de se surpasser tout en plongeant dans l'histoire du Château Filhot !

**COLLOQUE  
VITICULTURE, DURABILITÉ  
ET URBANISME**

ORGANISÉ PAR L'ASSOCIATION NATIONALE  
DES ELUS DE LA VIGNE ET DU VIN



*Gestion des espaces et des paysages,  
comment concilier la protection de  
l'environnement, le développement urbain et  
le développement du vignoble ?*



**LE 7 NOVEMBRE 2024 - 9H00 - 16H00  
SALLE CLEMENCEAU  
Palais du Luxembourg  
15 rue de Vaugirard 75006 Paris**

L'ANEV a organisé son dernier colloque le 7 novembre 2024 avec pour thème abordé « Viticulture, durabilité et urbanisme ».

De plus, le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 participe aux réflexions et discussions de l'Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin. Lors du colloque du 7 novembre 2024 organisé au Palais du Luxembourg durant lequel Nathalie Delattre a réalisé le discours d'ouverture, des échanges ont été réalisés autour des impacts du changement climatique pour les collectivités, des contraintes liées aux distances de sécurité et la cohabitation avec les riverains. L'équilibre à trouver entre développement urbain et protection du vignoble a aussi animé les échanges et élus, experts et universitaires ont partagé leurs

réflexions sur les problématiques spécifiques de des territoires viticoles.

# Conclusion

Les châteaux des Grands Crus Classés en 1855 affirment leur volonté de promouvoir et de protéger le patrimoine végétal, architectural et immatériel.

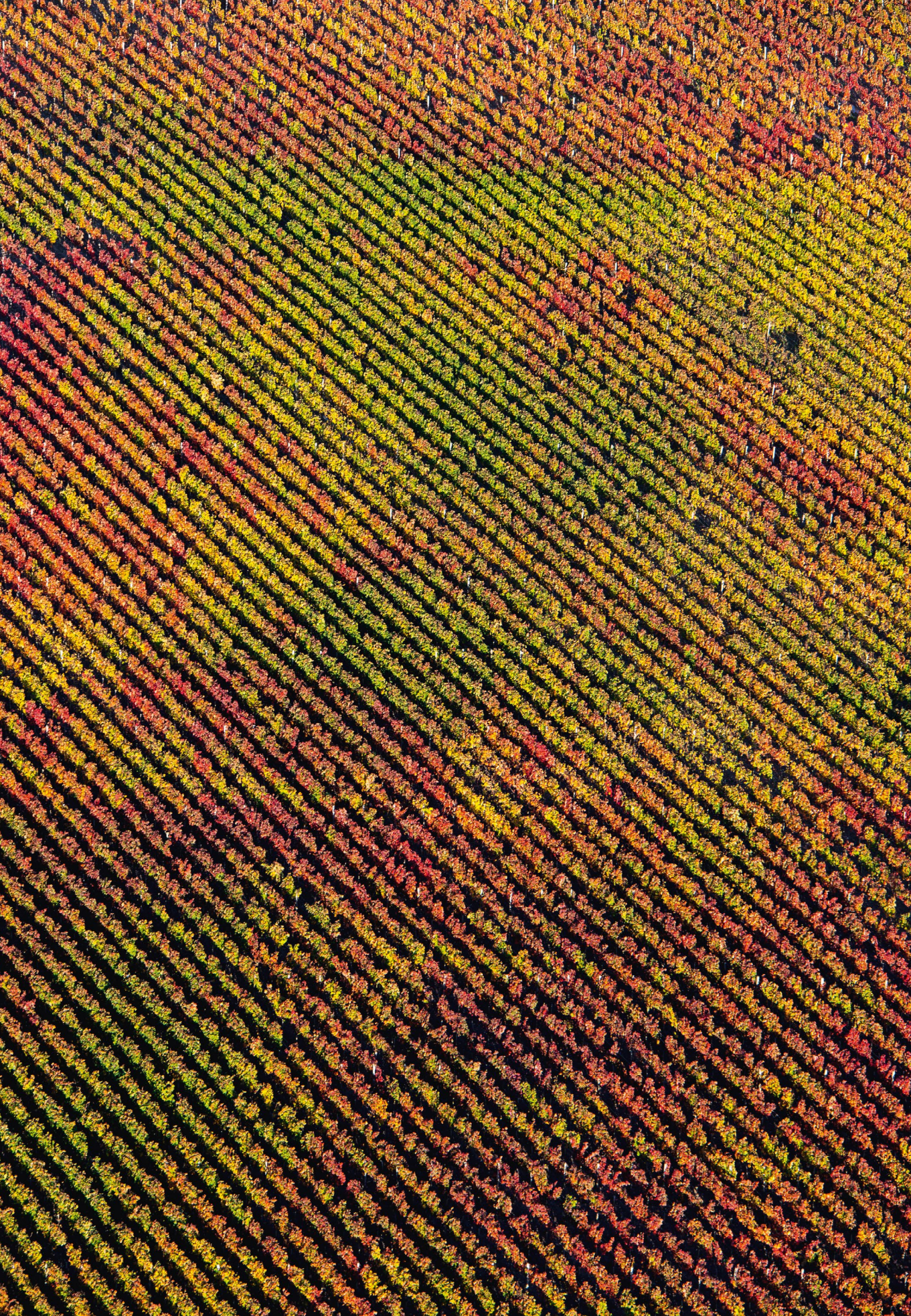
C'est ainsi que l'on voit naître de nouvelles techniques lors des rénovations de chais, techniques permettant de prendre en compte la préservation de l'environnement et de l'écosystème entourant les châteaux.

Les châteaux prennent donc eux-mêmes des initiatives pour répondre aux enjeux environnementaux et économiques. En plus de cela, la collaboration du Conseil avec Inno'vin témoigne également de la volonté

de découvrir les innovations favorables et transversales du secteur viticole.

Le patrimoine culturel d'un pays ou d'une région ne se limite pas aux constructions anciennes. Il peut englober des peintures, des créations musicales ou de l'immatériel. Les châteaux des Grands Crus Classés œuvrent pour la sauvegarde et la transmission de ce patrimoine culturel unique. C'est ainsi qu'ils organisent des expositions et des concerts notamment avec la collaboration des élèves du Conservatoire de Bordeaux.









# La considération et le respect des parties prenantes







# Introduction

L'exigence qualitative, valeur cardinale des Grands Crus Classés en 1855, ne peut se développer qu'en associant des savoir-faire, un terroir singulier et un environnement préservé. Deux grands ensembles de principes, mis en valeur par la Charte Éthique, ont été développés aux côtés du Conseil des Grands Crus Classés en 1855, pour assurer la considération et le respect des parties prenantes :

- **La protection des salariés** par le respect et l'amélioration des dispositifs de santé, de sécurité et de bien-être au travail ;
- **La défense de l'environnement et de la biodiversité** par l'amélioration des pratiques et par le soutien à l'innovation et à la recherche.

Ces deux grands principes servent de lignes directrices aux châteaux qui ont signé la Charte Éthique. Ils se déclinent autour d'actions dans lesquelles les concepts d'innovation, de recherche, de sécurité, de respect de la santé, de défense de l'environnement et de la biodiversité sont de véritables exigences, pouvant se définir comme des normes. Ainsi un corpus normatif propre, mais aussi commun parfois aux châteaux, a été développé. En lien étroit

avec les exigences contemporaines des consommateurs et de la société, les Grands Crus Classés en 1855 ont anticipé depuis des années ces évolutions sociétales.

Lors de son discours d'ouverture de Vinexpo en mai 2019 Philippe Castéja a mis en lumière ces principes devant la presse internationale : « *Nos propriétés sont en soi un laboratoire grandeur nature, tant le souci de l'excellence pousse tous nos membres à explorer et à expérimenter les pistes les plus audacieuses et parfois les plus anciennes, pour composer intelligemment avec la nature. [...] La prise de conscience écologique est désormais un moteur puissant, qui se traduit de façon concrète dans la plantation de haies, l'utilisation d'animaux, l'utilisation de tracteurs électriques et autres drones pour une viticulture de précision. [...] Nous visons la préservation et la régénération de la biodiversité, des paysages, le respect des usages, le souci de la communauté de femmes et d'hommes qui sont la sève de notre vignoble, bref de tout ce qui a pour finalité d'assurer l'avenir du vignoble et la satisfaction de nos consommateurs* ».

Nous allons maintenant décliner ces principes en essayant d'une part de les définir, puis de les caractériser par des actions phares ou des données révélatrices avant d'apporter le témoignage d'acteurs, par un focus illustré, qui viendra expliciter ces actions.



## A. LA PROTECTION DES SALARIÉS PAR LE RESPECT ET L'AMÉLIORATION DES DISPOSITIFS DE SANTÉ, DE SÉCURITÉ ET DE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

La renommée des châteaux du classement est notamment due aux hommes et aux femmes qui élaborent leurs vins. Il n'est pas de grands vins sans tous les savoirs qui s'activent en coulisse. Ayant conscience de l'importance et de la valeur de leurs salariés, les propriétés mettent en place différents dispositifs afin d'assurer le respect de la santé des salariés ainsi que leur sécurité et leur bien-être dans leurs activités.

### LA TECHNOLOGIE : UN ATOUT INDÉNIABLE

Les pratiques culturales plus vertueuses impliquent un travail plus important pour les viticulteurs et une prise de risque sur les quantités produites. L'introduction de nouvelles méthodologies de travail permet ainsi d'appliquer des pratiques plus respectueuses de l'environnement sans rendre la tâche impossible

En 2020, le **Château Calon Ségur** souhaitait trouver une alternative au méchage des barriques afin de supprimer l'exposition de ses salariés au dioxyde de soufre gazeux et sécuriser l'environnement de travail. Conjointement avec la société Bacchustorm, une nouvelle méthode de décontamination des barriques utilisant la lumière pulsée a été développée.

Ce nouveau processus est bénéfique sur 3 aspects :

- Efficacité puisque une décontamination impactant l'ensemble des micro-organismes de la barrique est réalisée en quelques dizaines de flashes.

pour les viticulteurs. Par l'utilisation de robots, il est possible de soulager les viticulteurs qui peuvent mettre de côté une des tâches les plus pénibles et les plus chronophages, notamment le désherbage mécanique. Ils peuvent ainsi se concentrer sur les tâches qualitatives qui ne peuvent être réalisées par des robots.

- Écologique car elle permet de limiter les consommations d'eau.

- Santé, sécurité et protection des opérateurs qui ne sont plus exposés au dioxyde de soufre gazeux.



Château Calon Ségur

### UN PLAN 20 POUR LA FILIÈRE VITI-VINICOLE

Afin de soutenir et de protéger les acteurs de la filière viti-vinicole, la région Nouvelle-Aquitaine et son préfet Etienne Guyot ont travaillé avec la Gendarmerie Nationale afin de développer un plan régional vin présenté au niveau de la zone de défense et de sécurité Sud-Ouest.

Ce plan a pour objectif d'accompagner les professionnels du secteur afin de mieux les protéger au quotidien.

La Gendarmerie Nationale protège 96% du territoire viti-vinicole en Nouvelle-Aquitaine. Il s'agit donc d'un sujet majeur pour ces derniers.

Les risques et les menaces qui pèsent aujourd'hui sur la filière sont nombreux et divers. Il peut par exemple s'agir d'atteintes à la sécurité économique, de vols, de dégradations, de recels ou encore de contrefaçon mais également de risques liés

à l'environnement numérique, aux changements climatiques ou encore aux évolutions contraintes de nos territoires.

# Plan 20

Le Plan 20 est alors composé de 20 mesures divisées elles-mêmes en 4 chapitres. Parmi les mesures on retrouve par exemple « réduire les cybermenaces », « développer une communauté d'experts sur les atteintes à la filière viti-vinicole », « être acteur de la transition écologique et de la transformation des territoires » ou encore « développer le partenariat de la gendarmerie avec l'ensemble de l'écosystème viti-vinicole »

Dans toute propriété viticole, les tâches répétitives et la manipulation de charges lourdes font partie du quotidien des équipes. Mais plutôt que de laisser fatigue et douleur s'installer, le **Château Léoville-Poyferré** a décidé de faire un pas vers l'innovation. Convaincu que la technologie peut améliorer le confort de chacun sans compromettre la quête de



Château Léoville-Poyferré

Au **Château Palmer** la solidarité fait partie intégrante de la propriété. C'est ainsi que depuis plusieurs années des réfugiés ou encore des personnes en grande précarité ont l'opportunité d'intégrer l'équipe pour découvrir le métier de vigneron, ses réflexes, ses enjeux, son rythme, tout cela le temps de la récolte.

Afin de transmettre ses savoirs, le Château Palmer s'est engagé auprès de l'association SOS Solidarités. Acteur majeur du secteur social et médico-social en France, son objectif est de proposer des « réponses concrètes et innovantes aux enjeux de solidarité, pour faire en sorte que personne ne soit au bout de son histoire ».

En complément de cet engagement, le domaine travaille avec l'académie Younus pour l'insertion professionnelle de cinquante jeunes du quartier Grand Parc, à Bordeaux.

L'objectif de l'association est de « promouvoir, d'encadrer et de coordonner la pratique du sport, des activités artistiques, culturelles et éducatives, prioritairement auprès de publics fragilisés. Elle vise également à participer à toutes les actions favorisant l'épanouissement personnel, la cohésion sociale, la réussite scolaire et professionnelle des jeunes ».

L'expérience est grande et encourageante. Driss, vigneron permanent et gardien du domaine, partage ainsi son anecdote « En 2022, pour la première

fois, j'ai encadré une équipe de réfugiés originaires d'Irak, d'Iran ou d'Afghanistan. La plupart d'entre eux découvraient le travail de la vigne, les vendanges. Mon rôle était de les former, de les encourager, parfois de leur remettre simplement le pied à l'étrier. Cette dimension sociale, humaine, cette transmission de savoirs comptent beaucoup pour moi. Un jeune m'a particulièrement touché, un opposant politique échappé de prison pour rallier la France. Il s'est très vite distingué dans les rangs. Le sens du rythme, l'habileté, le coup de main. Je l'ai invité à rejoindre l'équipe dès l'hiver suivant. J'espère qu'il restera longtemps à nos côtés. Il est taillé pour ce métier... ».

précision, des volontaires au sein de l'équipe ont ainsi endossé un exosquelette pendant plusieurs semaines. L'exosquelette est un harnais qui permet une assistance du dos et un soulagement au niveau des lombaires. L'idée de cet appareil n'est pas d'augmenter la productivité mais bien de soulager des zones du corps que la répétition du geste malmène. Il est un moyen de prévention des maladies pour les viticulteurs.

Une expérimentation grandeur nature qui a pour objectif de limiter les douleurs, principalement celles du dos, réduire la force pour se relever, réduire la fatigue, donner du « confort » à l'activité de travail.

Ces dernières années, le travail mécanique des sols est devenu un enjeu central.



Château Palmer

## B. LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA BIODIVERSITÉ PAR L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES ET PAR LE SOUTIEN À L'INNOVATION ET À LA RECHERCHE

### L'AMÉLIORATION DES PRATIQUES POUR LA DÉFENSE DE L'ENVIRONNEMENT

Les châteaux du classement investissent du temps, des moyens et de l'énergie dans le but de développer de nouveaux outils et de nouvelles techniques en faveur de la biodiversité. Ils mettent en œuvre différents dispositifs afin d'accueillir à nouveau des populations d'insectes et d'animaux qui peuplaient autrefois les vignes.

Mais ce respect de l'environnement passe aussi par l'expérimentation afin de trouver de nouveaux moyens de produire des grands crus en s'attachant de plus en plus au respect du terroir et de sa biodiversité.

Qu'est-ce qu'une forêt-jardin ? C'est un concept d'agroforesterie qui consiste à construire un jardin sur le modèle d'une forêt.

C'est sur une parcelle de 0.7 ha situés dans un creux topographique à une centaine de mètres de la **Tour de Rieussec** que le projet de la forêt-jardin est né : « nous planterons des arbres dans un but agroécologique ».

L'étude des sols, de la résistivité, des vigueurs des anciennes vignes et des adventices a permis de délimiter différentes zones : forêt non productive, la forêt comestible, le potager persistant pour compléter le potager déjà en place et cultiver des plantes pour la biodynamie, la zone humide qui sera composée d'espèces adaptées à l'humidité, la forêt spontanée : zone qui restera non touchée afin d'observer la jachère revenir vers la forêt.

Il y aura également une haie fruitière composée d'arbres fruitiers du conservatoire d'Aquitaine et un jardin des arômes : zone composée d'espèces dont les odeurs rappellent les arômes du Sauternes.

Les espèces plantées ont été choisies pour leur résistance au gel et à la sécheresse (intrinsèquement ou via des porte-greffes résistants).

La première phase a eu lieu cet automne 2024 avec

la plantation de plus de 450 arbres et arbustes vivaces.

Dans quelques années, ce lieu de repos, amènera de la biodiversité au milieu de nos vignes tout en fournissant quelques fruits et légumes pour les employés.



Château de Rieussec



Situé sur un terroir d'exception, le **Château Branaire-Ducru** place le respect de son environnement au cœur de ses décisions. Acteur engagé, il intègre une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) alliant enjeux sociaux et écologiques à sa stratégie économique. En 2023, il a obtenu la labellisation RSE « Cultivons Demain » (Niveau 2).

L'une des innovations est la réduction du poids des bouteilles de vin. Cette méthode est une tendance croissante dans l'industrie vinicole, motivée par des considérations environnementales, économiques et pratiques. L'impact environnemental est important. Réduire le poids des bouteilles diminue la quantité de

Depuis 2021, le **Château Duhart Milon** a réussi à réduire le poids de ses bouteilles à 520 g, contre 550 g l'année précédente, une économie de plus de 6 tonnes de verre par an. Cette initiative s'inscrit dans un effort global de durabilité tout en maintenant un produit de qualité, avec un design élégant et une forte identité visuelle pour préserver l'image de prestige du domaine.

De son côté, le **Château Pontet-Canet** a réalisé une réduction du poids de ses bouteilles, passant de 800 g à 500 g pour le millésime 2022. Cette réduction de 35 % permet une économie de 30 tonnes de CO2 par an, tout en optimisant la logistique et le transport. Grâce à cette allègement, Pontet-Canet peut expédier 15 % de bouteilles supplémentaires par camion, maximisant ainsi son efficacité. Malgré cette réduction substantielle du poids, la bouteille conserve un design raffiné, avec un verre foncé et une gravure du domaine, réalisée en collaboration avec le verrier Verallia, garantissant une esthétique fidèle à l'image de grand cru.

Toujours dans l'optique de limiter son empreinte, le bâti du **Château d'Arche** intègre un système astucieux de récupération des eaux de pluie et des eaux usées. Quant aux équipements de la cave,

verre utilisée, ce qui réduit les émissions de CO2 et la consommation d'énergie liée à la production et au transport des bouteilles. Des bouteilles plus légères entraînent notamment des coûts de transport réduits, car elles permettent de transporter un plus grand nombre de bouteilles en un seul voyage, diminuant ainsi le nombre de trajets nécessaires. Au-delà de cet aspect, les consommateurs deviennent de plus en plus conscients de l'impact environnemental de leurs choix et peuvent préférer des produits ayant une empreinte carbone réduite.



*Bouteille Château Pontet Canet*

les 33 cuves thermorégulées disposées au rez-de-chaussée sont en acier micro-poli, un matériau facile à nettoyer et qui évite l'utilisation de détergents.

## De nombreux châteaux du Classement décident de réintroduire des pratiques oubliées pour préserver la biodiversité.

Le **Château Pontet-Canet**, reconnu pour son engagement envers la viticulture biodynamique, se distingue par l'utilisation de chevaux dans ses pratiques agricoles. Cette approche, alliant tradition et innovation, reflète leur dévouement à la durabilité et à la préservation de l'environnement. Les chevaux permettent un labour en douceur, évitant le compactage du sol souvent causé par les machines lourdes. Cela améliore notamment la structure du sol et favorise la récupération de l'eau et des nutriments.



*Château Pontet Canet*



*Château Guiraud*

Le **Château Guiraud**, pionnier de l'agriculture biologique depuis 1996, valorise la biodiversité à travers des initiatives remarquables. Chaque année, le domaine maintient un conservatoire regroupant 450 variétés de tomates, en collaboration avec



une association de Landiras. Cette initiative met en lumière la richesse variétale au sein d'une même espèce, à l'image du Conservatoire des cépages du domaine.





## Château Cantemerle

Chaque année, plus d'un millier de graines d'essences endémiques et emblématiques du parc du **Château Cantemerle** sont récoltées afin d'alimenter une collection botanique. Ces graines sont ensuite mises en culture dans une pépinière implantée au sein des locaux de Darwin, à Bordeaux. Les jeunes plants issus de cette culture sont progressivement réintroduits dans le vignoble pour renforcer les corridors écologiques et favoriser la biodiversité.

Parallèlement, le domaine a entrepris un diagnostic

approfondi de la faune et de la flore présentes sur son territoire. Ce suivi, qui sera renouvelé dans plusieurs années, permettra d'évaluer l'impact des actions mises en place en faveur de la préservation et de la restauration des écosystèmes.

Au-delà de ces mesures environnementales, Château Cantemerle s'attache aussi à sensibiliser ses équipes aux enjeux écologiques grâce à des ateliers ludiques et des groupes de travail inter-services.

L'apiculture est une pratique de plus en plus adoptée par les Grands Crus Classés de 1855, non seulement pour sa contribution à la biodiversité, mais aussi pour les nombreux bénéfices qu'elle apporte à la viticulture et à l'environnement. Les bénéfices sont nombreux. L'apiculture favorise la fertilisation des plantes indigènes et des couverts végétaux, tout en améliorant la santé du vignoble. Les abeilles contribuent également à la diversité des espèces végétales et animales, renforçant l'écosystème. Le

résultat est la création d'un écosystème riche en biodiversité qui est plus résistant face aux maladies et aux changements climatiques.

Le **Château Doisy-Dubroca** s'est lancé dans l'apiculture pour contribuer à la protection des abeilles garantes de la biodiversité. Cela permet de montrer aux visiteurs et aux riverains que la viticulture, dès lors qu'elle est respectueuse de son environnement, est compatible avec l'apiculture.



Etendue sur 6 hectares d'acacias, l'apiculture se mêle parfaitement à l'activité viticole pour créer une véritable symbiose au **Château Rabaud-Promis**. Le design des bouteilles reflète également cette passion pour l'apiculture. Cette dernière est mise en avant sur l'étiquette avec l'abandon du traditionnel blason au bénéfice d'une abeille dorée. La passion du miel se traduit également sur la forme de la bouteille. Un moule de bouteille a été spécialement créé afin de faire ressortir les alvéoles du miel en brèche (miel en rayon). Ces dernières ressortent également sur la capsule.



*Bouteille Château Rabaud-Promis*



# Conclusion

Par leurs volontés affirmées de protéger leurs salariés, de sauvegarder leur terroir et de favoriser et améliorer la biodiversité sur les exploitations viticoles, les châteaux des Grands Crus Classés en 1855 garantissent aux consommateurs une production d'excellence, notamment par l'application et le respect des valeurs communes de la charte éthique à l'origine de ce rapport.

L'innovation sous toutes ses formes, la formation, la sensibilisation, la prévention, le retour de la biodiversité dans les vignes permettent aussi aux viticulteurs de tirer

le meilleur de ce terroir unique, tout en veillant à sa protection durable. Ces évolutions, en lien direct avec les attentes des consommateurs et les préoccupations sociétales, rendent plus vertueuses les pratiques développées. La réelle prise en compte des enjeux environnementaux et humains souligne l'exigence de qualité des Grands Crus Classés en 1855 et constitue pour les consommateurs un gage d'authenticité d'une production de qualité.

Dans sa résolution OIV-VITI 641-2020, « Guide de l'OIV pour la mise en œuvre des principes de la vitiviniculture durable », l'OIV définit cinq grands principes généraux de la durabilité appliqués à la vitiviniculture :

- **Principe 1** : l'approche durable intègre des aspects environnementaux, sociaux et économiques
- **Principe 2** : la vitiviniculture durable respecte l'environnement
- **Principe 3** : la vitiviniculture durable est sensible aux aspects sociaux et culturels
- **Principe 4** : la vitiviniculture durable cherche à maintenir la viabilité économique
- **Principe 5** : les démarches de durabilité requièrent planification et évaluation



*Chaque principe se décline en actions, mais comme on a pu le souligner dans ce rapport d'Excellence, les Grands Crus Classés en 1855 mettent en lumière et en valeur sur leur terroir unique cette approche de la durabilité appliquée à la vitiviniculture.*



# Conclusion Générale

Basé sur la Charte Éthique d'excellence durable des Grands Crus Classés en 1855 Médoc et Sauternes, le Rapport d'excellence durable présente et met en lumière les initiatives individuelles des adhérents des Grands Crus Classés en 1855. Il souligne la mise en œuvre de leurs valeurs communes et des principes fondamentaux dont ils se sont dotés.

Se basant sur la norme ISO 26000, les actions des adhérents gravitent autour des différentes questions centrales liées à la responsabilité sociétale des entreprises que sont l'environnement, le développement local ou encore les relations et conditions de travail. Le bien-être des salariés occupe une place de choix dans les préoccupations des propriétés du Classement. Cette démarche éthique se fait donc dans le respect des lois et règlements et va même au-delà.

Le Classement est certes iconique, mais les préoccupations des Châteaux sont invariables au fil du temps pour valoriser ce terroir d'exception. Les certificats, labels et normes environnementales apportent une reconnaissance officielle des actions menées par ces derniers. Le respect de l'environnement et la préservation de la biodiversité tout en produisant des vins de qualité sont au cœur des réflexions. De plus, les filiations d'actions entre les 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU et les actions développées par les Châteaux, mettent bien en exergue

l'ancrage de ceux-ci dans les orientations et préoccupations contemporaines à des échelles qui dépassent les limites géographiques des propriétés. La quête perpétuelle de solutions et actions innovantes est aussi une marque de fabrique des châteaux de ce classement.

Ayant des actions écologiques et responsables, les Grands Crus Classés s'inscrivent dans les préoccupations sociétales contemporaines et ont des activités économiques et responsables. Ils prennent eux-mêmes des initiatives pour répondre aux enjeux environnementaux, économiques et sociétaux. Ces propriétés ont déjà modifié leurs pratiques et méthodes de production pour tendre vers un modèle plus vertueux où l'innovation est une valeur cardinale. Pour accompagner cette démarche, le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 collabore avec Inno'vin depuis plusieurs années. Il est à la recherche constante d'innovations favorables pour le secteur viticole. Cette quête trouve aussi un écho dans les actions menées auprès de la Commission Terroirs du CIVB et de la Commission Technique du CIVB, auxquelles participent les Grands Crus Classés en 1855. Les Châteaux agissent pour la protection du patrimoine végétal mais également architectural. C'est ainsi qu'ils font preuve d'une créativité constante dans le secteur de l'œnotourisme. Cette créativité est récompensée par de nombreux trophées et prix permettant d'affirmer en continuité la renommée de ce patrimoine architectural unique au monde.

Dans son plan sur le climat, le Gouvernement français vise à parvenir à une neutralité carbone en mobilisant les écosystèmes, notamment les sols viticoles. Le développement de la biodiversité permet de capter plus de carbone et de ne pas libérer celui déjà stocké. Les actions, telles que l'introduction des haies et l'agroforesterie permettent de renforcer et d'améliorer cette capacité de stockage. Par ce biais, les Châteaux sont des acteurs essentiels dans la lutte contre le réchauffement climatique.

La durabilité occupe une place centrale dans l'avenir de l'œnotourisme. Les Grands Crus Classés 1855 présentent des exemples de pratiques durables intégrant les principes de l'économie circulaire. Ce rôle fondamental de l'œnotourisme est en appui du développement rural pour revitaliser nos régions viticoles et cultiver l'esprit de l'art de vivre des grands crus classés au service de la croissance en milieu rural. Cela montre que l'objectif des adhérents du Classement est d'être tourné vers l'avenir plutôt que

de répondre seulement aux exigences du présent.

Ainsi, ce rapport n'est pas uniquement le compte rendu d'une situation figée, mais plutôt une photographie des innovations et projets en cours de réalisation, laissant présager de belles avancées dans les années à venir.



***Ce nouveau rapport continue d'ouvrir la voie à ceux qui suivront afin de faire connaître de manière synthétique toutes les actions innovantes et vertueuses des Grands Crus Classés en 1855, accomplissant ainsi les objectifs qu'ils se sont fixés dans la Charte d'excellence durable. L'ensemble des actions menées, en constante évolution et inscrite dans des processus multimodaux d'innovation, souligne et met en lumière les engagements pris par les Châteaux, qui trouvent dans des orientations nationales et mondiales un miroir réflexif. Loin d'être isolés ou déconnectés des préoccupations sociales et sociétales contemporaines, les châteaux du classement par leurs actions montrent leur ancrage dans la société et leurs territoires.***





Rapport d'excellence durable - Les Grands Vins de France - Conclusion Générale

# Remerciements

Ce rapport d'excellence des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes) a été réalisé sous la direction de Sylvain Boivert et grâce au travail collaboratif de Lilla NAGY et Carla MIGUEL, à l'expertise du Docteur Franck SAINT-GIRONS, du bureau d'études TERRITORI de Tarbes (65) ainsi qu'à la collaboration du Cabinet Minéral Avocats en charge de la défense du classement de 1855 depuis plusieurs années et spécialisé en droit viticole, en contentieux commercial et en droit de la propriété intellectuelle.



Design et mise en page : Guillaume Guittet & William Johnston

Imprimerie Pujol (Le Bouscat – France)



Editions 1855

# 1855

**CONSEIL DES  
GRANDS CRUS CLASSES  
EN 1855**  
Médoc & Sauternes

CONSEIL des GRANDS CRUS CLASSÉS en 1855  
Médoc & Sauternes  
1-3, cours du 30 Juillet - 33075 Bordeaux Cedex - France  
Tél. : +33 (0)5 56 48 47 74  
Email : [1855@grand-cru-classe.com](mailto:1855@grand-cru-classe.com)  
[www.grand-cru-classe-1855.com](http://www.grand-cru-classe-1855.com)

Imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement.



La marque de la  
gestion forestière  
responsable

# Recueil des illustrations et autres références bibliographiques

Plusieurs supports illustratifs ont été utilisés pour éclairer et mettre en lumière les actions menées par les Grands Crus Classés en 1855. Ainsi nous avons utilisé :

## **DES ARTICLES ET INFOGRAPHIES DE PRESSE :**

- p.21 : L'Hebdomadaire le Point
- p.42 : Union girondine des vins de Bordeaux
- p.56 : Inno'vin, 16<sup>ème</sup> Réunion Pôle

## **DES AFFICHES :**

- p.56 Terre de vins, mai/juin 2022 d'excellence R&D Grands Crus Classés 1855 Médoc & Sauternes.
- p.60 : ANEV, Colloque « Viticulture, durabilité et urbanisme ».

## **DES DOCUMENTS OFFICIELS :**

- p.20 : Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques
- p.20 : Publication de la demande de modification d'une mention traditionnelle conformément aux articles 33 et 37 du règlement (CE) no 607/2009 de la Commission
- p.23 : La charte Ethique, « Charte d'Excellence durable des Bordeaux Grands Crus Classés en 1855 (Médoc et Sauternes) » basée sur la norme ISO 26000
- p.25 : Document du Ministère chargé de l'Égalité entre les femmes et les hommes et de la lutte contre les discriminations
- p.35 : Document du Ministère chargé de l'Europe et des Affaires Etrangères

## **DES LOGOS :**

- Logos Noir, Blanc et Doré du Conseil des Grands Crus Classés en 1855

- p.21 : Campus du lac, Cci Bordeaux, Kedge + K1855, Ferrandi Bordeaux, Inseec, Cafu, IHK Akademie Sommellerie, Lycée hôtelier de Talence, Ecole hôtelière de Lausanne, Ecole hôtelière de Glion, Webster University Geneve, Kaohsiung Hospitality College, Cornell University, Université Les Roches Marbella, Institut des masters of wine, Plumpton college, Aidv, Institut du droit du vin, Ecole d'avocats de Bordeaux, Master Droit de la vigne et du vin Bordeaux, Université Libre de Bruxelles, Inter wine & dine, EBBS, ISW Lituanie vynios, Sciences Po Bordeaux, Université américaine de Paris, Vatel.
- p.24 : Objectifs de Développement Durable ; Logo Egalité entre les Sexes, Objectif 5 des 17 ODD
- p.29 : Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères
- p.34 : Trophées de l'oenotourisme 2022 et 2023 - Terre de Vins
- p.34 : World Tourism Organization
- p.35 : Ministère chargé des petites et moyennes entreprises, du commerce de l'artisanat et du tourisme
- p. 39 : Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis
- p.42 : ÉCOVITISOL
- p.43 : Sommet de l'agroécologie Bordeaux
- p.53 : UNESCO
- p.54 : Ministère de la Culture
- p.55 : Sénat
- p.66 : Plan 20



## DES PHOTOGRAPHIES :

p.3 : Château Camensac © Guy Charneau  
p.5 : Philippe Castéja, Président du Conseil des Grands Crus Classés en 1855 (Médoc & Sauternes)  
p.6 : Château Lafon Rochet © Guillaume de Laubier  
p.13 : Château Grand-Puy-Lacoste © Guy Charneau  
p.14 : Château La Tour Blanche © Guy Charneau  
p.19 : Dans le cadre de l'assemblée générale de l'Association Internationale de Sommeliers Monaco a organisé un déjeuner pour 180 sommeliers aux 5 étoiles le Méridien avec les Grands Crus Classés en 1855.  
Les Grands Crus Classés en 1855 étaient les invités du plus grand salon de vin en Suisse : Divinum à Morges où 20 000 amateurs se sont pressés durant cinq jours.  
p.26 : Château la Tour Blanche  
p.28 : Château Cos d'Estournel © Guy Charneau  
p.30 : Château Branaire-Ducru © Brice Braastad  
p.31 : Château Montrose © Dautresne et Deepix  
p.31 : Château Durfort-Vivens, chai d'amphores  
p.32-33 : Château d'Issan polyculture  
p.33 : Château Lafaurie Peyraguey, chevaux de trait  
p.36 : Château Sigalas Rabaud, Best of Wine Tourism  
p.36 : Château de Camensac, Visite Champêtre  
p.37 : Château Lascombes, © Guy Charneau  
p.40 : Château Dauzac  
p.41 : Château Lafite Rothschild  
p.41 : Château Lafaurie Peyraguey et le motif «Femme et Raisins» gravure dessinée par René Lalique en 1928  
p.47 : Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande © Guillaume de Laubier  
p.48 : Château Margaux © Guy Charneau  
p.51 : Médoc le long de l'estuaire à Margaux  
p.52 : Château Léoville Barton © Nicolas Claris ; Château Grand-Puy Ducasse, parcours touristique ; Château Saint Pierre,

capture d'écran visite virtuelle  
p.53 : Phare de Cordouan © Dominique Aloït  
p.55 : Château La Tour Carnet, Site expérimental, La Tour Carnet 2050  
p.56 : Château Montrose, Viti-tunnel  
p.57 : Château Ducru Beaucaillou, Food Festival des Vendanges ; Château Montrose ©Le Figaro Vin  
p.58 : Château Desmirail, exposition de Duda Moraes ; Château Filhot, Fête Baroque à Sauternes  
p.59 : Château Lynch-Moussas, Estivales de Musique en Médoc ; Château Marquis de Terme, restaurant « [AU] Marquis de Terme »  
p.60 : Château de Malle, la renaissance du Château ; Château Filhot, « La Raisin d'Or »  
p.64 : Château Montrose © Guy Charneau  
p.66 : Château Calon Ségur, décontamination de barriques par lumière pulsée  
p.67 : Château Léoville-Poyferré, exosquelette ; Château Palmer, © Olivier Metzger  
p.68 : Château de Rieussec, forêt jardin ;  
p.69 : Bouteille Château Pontet Canet  
p.70 : Château Pontet-Canet, chevaux de trait ; Château Guiraud, conservatoire de variétés de tomates  
p.71 : Château Cantemerle, biodiversité du parc  
p.72 : Château Rabaud-Promis, apiculture  
p.76 : Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande © Guy Charneau  
p.80 : © Guillaume de Laubier

## DES COUVERTURES D'OUVRAGES :

p.21 : Bordeaux Grands Crus Classés 1855-2005 chez Flammarion ; 1855 les Grands Crus Classés de Bordeaux chez Glénat ; Bordeaux Grands Crus Classés 1855 Wine Châteaux of the Médoc and Sauternes chez Flammarion ; Grands Crus Classés Grands Chefs Etoilés aux Editions de la Marinière ; Route 1855 Médoc & Sauternes, premier guide oenotouristique des Grands Crus Classés 1855  
p.34 : Route 1855 Médoc & Sauternes, premier guide oenotouristique des Grands Crus Classés 1855

no. 2604

Médoc de 1996 à 1986  
des talles

Lafite-Rothschild 1978  
en jéroboams

Grands Crus Classés  
Sauternes & Barsac de 1996 à 1986  
au hasard des talles

Verres Pirella



Dîner en l'honneur des Représentants  
de la Presse Internationale



Chateau Mouton Rothschild

Lundi 18 juin 2007

Conseil des Grands Crus Classés  
Médoc et Sauternes



CHATEAU LATOUR

DÎNER DU CONSEIL  
DES GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855  
MÉDOC ET SAUTERNES  
EN L'HONNEUR DE LA PRESSE INTERNATIONALE



Peint avec une  
Grands Crus  
Blanc de Sauternes







# 1855

---

**CONSEIL DES  
GRANDS CRUS CLASSES  
EN 1855**  
Médoc & Sauternes