

# TRADITION ET INNOVATION

**Château La Gaffelière**  
**1<sup>er</sup> Grand Cru Classé de Saint-Emilion**

Le vignoble du Château LA GAFFELIERE est l'un des plus anciens sites de notre juridiction, en effet celui-ci date de l'époque Gallo-Romaine. D'une superficie de 22 ha d'un seul tenant, le vignoble se caractérise par un sol argilo-calcaire et une diversité de terroir: côte, pied de côte et plaine. L'ensemble bénéficie d'un ensoleillement maximal, ce qui profite à la vigne âgée en moyenne de 36 ans.

Léo de Malet Roquefort, son propriétaire, a de multiples objectifs; **la qualité de la vendange, la conservation de la vigne en bon état, le respect du sol et l'expression du terroir** pour tout cela il a fait le choix pour le millésime 2010 d'**une viticulture la plus saine possible** en **éradiquant totalement l'utilisation de désherbants** sur le vignoble.

## - Labour des vignes à cheval -



Pour apporter à la plante l'équilibre et l'harmonie nécessaire à son épanouissement, Léo de Malet Roquefort et son équipe ont choisi de labourer avec un cheval, deux vieilles parcelles d'1,50 hectare avec un écartement étroit entre les rangs (1,30m).

Le but premier du labour pour La Gaffelière est de totalement supprimer l'utilisation de désherbants chimiques. Les avantages qui découlent de cette méthode culturale d'antan sont nombreux et incontestablement bénéfiques pour le vignoble:

- Permet d'**aérer** et de **décompacter le sol**. Elle oblige les racines de la vigne à descendre et à exploiter au mieux le « terroir »
- Vise à **réguler l'enherbement**, qui peut pénaliser le rendement des vignes
- Permet de **nettoyer sous les pieds** et d'**entretenir l'activité microbienne**
- La traction équine a un réel intérêt agronomique: celui de **ne pas tasser les sols**.
- **Rend une vigueur inespérée** aux vignes fatiguées

## Une équipe de choc pour un travail précis et minutieux

Deux professionnels; Monsieur Grandeau et son cheval de race Bretonne de 9 ans, Mickey se sont chargés du labour des parcelles du Château La Gaffelière. Une équipe avec déjà une expérience reconnue au sein du Château Pontet.

Cette volonté d'équilibre entre le sol et la plante ne s'arrête pas là. Des parcelles du Château Tertre Daugay, Saint-Emilion Grand Cru Classé et autre propriété familiale, vont elles aussi être labourées à cheval. L'objectif dans les prochaines années est de poursuivre cette démarche d'adaptation du travail de la vigne et du chai au plan éco-phytosanitaire de 2016, et au programme du Grenelle de l'environnement.

**Les vignobles Malet Roquefort font donc le choix d'une production dite durable.**  
**Les méthodes culturales d'antan sont plus que jamais nécessaires à notre viticulture.**

