



Géraldine Lefebvre-Lopez et son adorable labrador Galak

## CHÂTEAU DE L'HERMITAGE:

GÉRALDINE LEFEBVRE-LOPEZ, UNE FEMME D'ACTION ET DE CONVICTIONS

C'est son grand-père qui a créé la propriété en 1963 sur ce terroir de Saint-Martin du Puy, près de Sauveterre de Guyenne, avec 3 hectares de vignes. Ses deux fils ont repris l'exploitation en 1980 et elle représente la troisième génération. Aujourd'hui, elle gère avec ses parents, Gérard & Martine, 40 hectares en appellation Bordeaux supérieur et Bordeaux.

Par Sylvain Patard - Photographies Sylvain Robin

Après des études d'œnologie et de commerce à Montagne Saint-Emilion, Géraldine a choisi de voir du pays en s'exilant 4 ans en Espagne avec son époux pour travailler dans l'univers du golf... Avant de revenir s'installer sur les terres familiales en 2009, en pleine période de crise. Chargée de la commercialisation, elle a alors l'opportunité de décrocher un marché en Chine grâce à un ami installé là-bas. Elle fonce ! L'aventure commence, qui va conduire à une évolution majeure, puisque la production est aujourd'hui totalement vendue en bouteilles ce qui représente environ 220 000 cols par an. Un vrai défi qui a été relevé sans l'ombre d'une hésitation par Géraldine, dont le dynamisme n'a d'égal que sa force de caractère. Elle gère à peu près tout : vendanges, vinifications, achat des matières sèches, mises en bouteille... Mais elle pense en premier lieu à ses clients et aux services qu'elle peut leur offrir, qui demandent



La Cuvée L'Essentiel du Château Lagrugère, en agriculture biologique, est une des grandes réussites de la gamme

beaucoup de disponibilité mais qui sont aussi un moyen de fidéliser : création d'étiquettes, habillages personnalisés, achat par petits lots...

### L'AVENTURE DU BIO

Depuis 2010 a débuté un autre challenge, pour lequel Géraldine a dû convaincre son père qui s'occupe avec beaucoup de soins et de maîtrise de l'ensemble des vignes. Sa très bonne gestion du vignoble a permis d'élaborer une qualité permettant de commercialiser toute la production en bouteille et il a accepté de franchir le pas vers un vignoble en agriculture biologique. La conversion a ainsi débuté, parcelle par parcelle, depuis 2015 vingt-cinq hectares sont certifiés et le reste de la propriété devrait l'être prochainement, le premier millésime commercialisé sous ce label étant le 2013. Cette démarche rencontre un écho très favorable à l'exportation où les vins sont vendus à 70 %, en Chine, au Japon, au Danemark,

# EN COUVERTURE

BORDEAUX



Géraldine apporte un soin tout particulier à ses vignes converties à l'agriculture biologique.

en Allemagne et sur l'île de La Réunion. Car le style plaît, féminin, sur le fruit, digeste, sans négliger pour autant la structure « ici c'est un chai de femmes » revendique fièrement Géraldine Lefebvre-Lopez. Comme elle le dit, « les goûts des consommateurs ont beaucoup évolué même depuis les 10 dernières années ». Les vins extraits, très tanniques, « à l'ancienne » n'ont plus guère de public. En outre, la plupart des amateurs de vin n'ont plus de cave et veulent des bouteilles « prêtes à l'emploi ».

## LA CUVÉE JADE, JOYAU DE LA MAISON

Autres particularités de la propriété, la production de blanc et même de rosé, rare dans la région chez les vignerons. Mais le coup de cœur de Géraldine va naturellement à la Cuvée Spéciale Jade. Issue d'une parcelle aux rendements limités, elle bénéficie d'un travail spécifique afin d'obtenir une grande maturité et de la concentration.

L'élevage marie les barriques de chêne français et américain. Et enfin, les étiquettes, qu'elle crée elle-même, content la vie de ses enfants en bande dessinée. Dans la bouteille, 100% de merlot à sa création, aujourd'hui assemblé avec du petit-verdot - quasi inconnu dans l'entre-deux-mers - planté en 2010. Un apport très atypique qui confère plus de complexité aromatique à la cuvée. Originalité supplémentaire, cette bouteille normalement vendue 12 euros (le 2011) sur la propriété peut être réservée en primeur (millésime 2012) au tarif préférentiel de 9 euros.

