

## Médoc : au château Malleret, on cultive aussi des oliviers

🕒 Lecture 1 min

Accueil • Gironde • Le Pian-Médoc



■ Paul Bordes, directeur général du château, avec Aymar du Vivier de Fay-Solignac, représentant la famille propriétaire. © Crédit photo : M. R.

### **À la tête du château du Pian-Médoc ainsi que de Biston-Brillette (Moulis), Paul Bordes diversifie ses activités avec la production d'huile d'olive**

Il est de ces hommes qui ne regardent pas le vin vieillir sans rien faire. Arrivé en 2013 à la tête du château Malleret, au Pian-Médoc, puis à Biston-Brillette, à Moulis, Paul Bordes n'avait pourtant pas de prédestination pour la viticulture. Un hasard qui a bon goût, et qui a transformé la « vieille dame endormie » de Malleret en une propriété tournée vers l'avenir.

Douze ans plus tard, ce cru bourgeois exceptionnel produit du vin, bien sûr, mais pas seulement. Sur les terres du domaine, ce sont désormais 250 oliviers qui ont poussé. Et ce n'est qu'un début : entre 800 et 1 000 arbres supplémentaires sont attendus. « Pour répondre à nos clients, car nous sommes victimes de notre succès et nous n'avons pas le stock demandé. »

Il faut entre 8 et 10 kilos d'olives pour obtenir un litre d'huile, et chaque arbre en produit 10 à 12, ce qui représente au total 250 à 300 litres à ce jour. « Un filet d'huile d'olive extra-vierge sur une tomate bien mûre, c'est de la poésie », fait valoir Paul Bordes. Trois variétés ont été choisies : Aglandau, Clermontaise, et un soupçon de Cayon pour la pollinisation. Pour l'instant, les huiles sont séparées. « Demain, peut-être, elles s'assembleront, à l'image du vin. Nous faisons partie de la nouvelle Association des oléiculteurs de Nouvelle-Aquitaine. »

## Truffe noire

Côté vin, deux cuvées inédites ont vu le jour : Red, « un rouge d'été à servir légèrement rafraîchi, mais pas aussi frais que le rosé », et un étonnant blanc de noir, issu de merlot.

Et puis il y a Biston-Brillette (AOC Moulis), la nouvelle propriété acquise en 2024. Là, sous un grand chêne ancien, un rêve germe en silence : celui de la truffe noire. « Il y a une parcelle au sol calcaire, avec un grand chêne planté par un ancien propriétaire... J'y pense », confie-t-il. La truffe noire, capricieuse impératrice souterraine, ne daigne s'installer que sur un terroir calcaire, riche de calcium. Elle ne pousse pas, elle consent à naître, lentement, dans l'intimité des racines, si la terre lui plaît. À suivre.