



## Les pas de côté du Château de Malleret

« Depuis une dizaine d'années, nous avons engagé Château de Malleret dans une transformation en profondeur avec une ambition claire : révéler tout le potentiel de notre terroir et faire évoluer nos pratiques pour répondre aux enjeux de demain », tel est le credo de Paul Bordes, gérant de ce haut-médoc. De fait, outre ses 120000 cols de cru bourgeois exceptionnel, la propriété a progressivement étendu sa gamme pour proposer aujourd'hui 10 vins différents. D'ores et déjà, exit le second vin pour produire un haut-médoc construit différemment, Le Baron de Malleret (70000 à 80000 cols). Son Blanc de Château Malleret (PVC : 18 €) sera pour la première fois commercialisé en médoc blanc, cette appellation

## STRATÉGIE

venant tout juste de voir le jour. Moins classique est son deuxième vin blanc, Blanc de Noirs de Malleret, un 100% merlot lancé pour la première fois en 2024 à hauteur de 3000 cols et dont la production a été doublée en 2025 (PVC inférieur à 10 €). Même succès pour le Rosé de Malleret, produit à 4000 exemplaires en 2023 et dont les volumes dépassent dorénavant les 7000 cols. Kevin Gaillard, directeur technique, prolonge cette diversification avec Red de Malleret, un rouge à boire frais dont le PVC est inférieur à 8 €. Pour que ce positionnement soit bien perçu, ce vin de France est proposé en bouteille bourguignonne allégée, sans capsule et sans contre-étiquette, ce qui limite aussi ses coûts en matières sèches. ■ **Thomas Gueller**

