

Épisode 1 / Au Château de Malleret

Une huile d'olive made in Gironde

Pour gagner en notoriété, cette propriété bordelaise implantée au Pian-Médoc n'a pas hésité à se diversifier dans l'huile d'olive.



L'anecdote a son importance : tout début 2021, lors d'une dégustation à l'aveugle organisée par un négociant souhaitant répondre à un appel d'offres pour une compagnie aérienne, c'est Château de Malleret 2019 qui sort en tête. Un des dégustateurs s'interroge : « Qu'est-ce que c'est Malleret ? Je ne connais pas. » Piqué au vif, Paul Bordes, gérant du domaine, se dit que cette propriété de 52 ha de vignes produisant un cru bourgeois exceptionnel du Haut-Médoc et dotée d'un haras,

d'un magnifique château et de 300 ha de forêts, de parcs et de jardins doit gagner en notoriété. Son idée ? Se lancer dans une diversification qui fera parler. Et pourquoi pas l'olive, avance cet épicurien devant l'éternel. Ni une ni deux, en mars 2021, il plante 110 oliviers de la variété aglandau sur 0,25 ha d'une ancienne parcelle de vignes en jachère. Des oliviers d'une quinzaine d'années qu'il achète 100 € HT le pied afin d'obtenir une récolte dès l'année suivante au cours de laquelle il plante 110 oliviers supplémentaires sur 0,25 ha. Paul Bordes acquiert aussi

📍 **KEVIN GAILLARD**, le directeur technique du Château de Malleret, dans l'olivieraie plantée en 2021 et 2022.
 © C. GOINÈRE

🍷 **RÉCOLTE** des olives. Les branches sont secouées avec un peigne pour faire tomber les fruits dans un filet.
 © CHÂTEAU DE MALLERET

du matériel d'occasion dédié à cette activité à hauteur de 23 000 € : un pulvé, deux peignes vibrants pour secouer les branches et faire tomber les olives dans un vaste filet déployé autour des arbres, un moulin à huile pour triturer entre 80 et 100 kg d'olives par heure et une tireuse pour embouteiller l'huile.

1,5 TONNE D'OLIVES EN 2025

Afin d'entretenir l'olivieraie, le château a depuis deux ans passé un partenariat avec un Esat qui s'occupe de la tonte autour des arbres. Tous les autres travaux sont réalisés par les





3

ouvriers viticoles. Quatre d'entre eux font la récolte en deux jours, entre fin octobre et début novembre. La taille, elle, ne prend que quelques jours en hiver. Pour lutter contre les maladies, principalement l'œil de paon, six traitements par an sont nécessaires. Là aussi, cela ne demande que quelques heures de travail.

« L'extraction de l'huile suit la récolte. En 2025, nous avons eu besoin de deux jours les 30 et 31 octobre pour transformer environ 1,5 tonne d'olives avec notre moulin qui a une capacité de 80-100 kg/h », explique Kevin Gaillard, le directeur technique du château. Après être lavées, les olives sont triées pour enlever les feuilles, puis broyées en vue de former une pâte avec la pulpe et les noyaux qui sera malaxée environ 30 minutes afin de faciliter l'extraction de l'huile à froid par centrifugation. Cette huile repose ensuite quelque temps avant d'être soutirée, puis filtrée et embou-

teillée avec une tireuse à un bec dans une bouteille de 35 cl, choisie pour sa forme qui évoque une bouteille de parfum. Pour finir, l'étiquette, qui rappelle que l'huile est issue de la variété aglandau, fruitée et onctueuse, est posée à la main.

ENTRAÏDE ET PARTAGE

Pour se lancer dans cette nouvelle culture, « nous avons appris au fur et à mesure et avons toujours été accompagnés », précise Kevin Gaillard. Ainsi, la chambre d'agriculture de la Gironde a installé des pièges à mouches et à teignes de l'olive l'an dernier. « Cela nous permet de savoir s'il faut traiter », indique-t-il. Et le château a en outre intégré en 2023 l'association des Oléiculteurs Nouvelle-Aquitaine. « On s'entraide. On partage nos expériences car nous sommes tout nouveaux dans cette activité. Ainsi, il nous est arrivé de prêter nos peignes vibrants à un oléi-

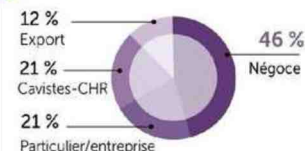
TRI DES OLIVES après leur lavage. Puis elles seront broyées en vue de former une pâte dont l'huile sera extraite.

© CHÂTEAU DE MALLERET

LA VIGNE



- Surface : 80 ha
 55 ha château de Malleret, Haut-Médoc
 25 ha château Biston-Brillette, Moulis-en-Médoc
- Ventes en 2025 : 200 000 cols (Malleret et Biston-Brillette)
- Prix de vente : 11 vins entre 7 € et 30 €
- Commercialisation en volume



L'OLIVE



- Surface : 0,5 ha
 0,25 plantés en 2021 et autant en 2022
- Investissements
 22 000 € pour les plants, des oliviers d'une quinzaine d'années à 100 € HT/plant
 23 000 € de matériel d'occasion (pulvérisateur, peigne vibrant et filet pour la récolte, moulin à huile)
- Prix de vente : 14 € TTC la bouteille de 35 cl
- Ventes en 2025 : 300 bouteilles

culteur », relate-t-il. Le revendeur du moulin se montre également très disponible. « Il est venu lors de sa mise en route pour le régler, se souvient Kevin Gaillard. Et il est revenu l'an dernier car nous avons un problème pour extraire l'huile. Il nous a donné des conseils pour ne pas en perdre. »

DES RATÉS AU DÉPART

Les conseils n'empêchent pas les erreurs. Exemple avec la fertilisation. « Au début, on pensait que l'olivier n'avait besoin de beaucoup d'azote. On a ainsi conduit un programme de fertilisation avec 20 unités seulement. Or, c'est insuffisant. Dès 2024, on a rectifié le tir en épandant ►



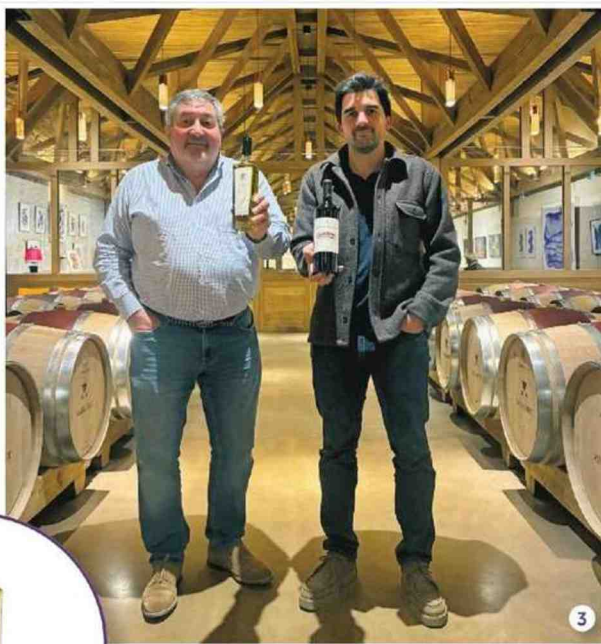
36 UN DOMAINE, UN PARI

► 60 unités. L'olivier est costaud, mais il a besoin de nutriments. Pour la première fois cette année, nous avons apporté 5 kg par arbre d'un engrais organominéral 4-3-5, soit entre 80 et 90 U d'azote. C'est un engrais d'entretien qui doit suffire au besoin d'une année de production. »

UNE PLUIE D'ARTICLES

Commercialisée depuis 2022, la bouteille d'huile d'olive extra-vierge de 35 cl est vendue 14 € TTC à la propriété où elle côtoie la gamme de vins. Elle est aussi distribuée dans des épiceries et restaurants locaux. En 2024, le château a produit 300 bouteilles, toutes vendues, et 600 l'an dernier dont 250 déjà vendues. Des récoltes qui restent très faibles. « On espère produire plus, admet Kevin Gaillard. On est confronté à la même problématique qu'avec la vigne où les récoltes sont plus ou moins bonnes. » Même si l'oliveraie est encore bien trop petite et trop peu productive pour venir au secours de la vigne, Paul Bordes a réussi son pari : donner de la notoriété à son château par le biais de cette diversification. Très vite les médias ont débarqué et le press-book s'est épaissi. France Télévision, la presse écrite locale (Sud-Ouest), la presse spécialisée nationale (Terre de Vins, Vitisphere) : chacun y est allé de son couplet. L'huile d'olive a permis de mettre en lumière la propriété, ses vins, ses 300 ha de forêt, de parcs et de jardins

3 PAUL BORDES, gérant du Château de Malleret, et Kevin Gaillard, le directeur technique, dans le chai à barriques du château.



4 L'HUILE D'OLIVE est conditionnée dans un joli flacon dont le design rappelle celui d'un parfum.

PHOTOS : CHÂTEAU DE MALLERET

et ses projets et investissements. Pour autant, « on ne peut pas parler de retombées commerciales. L'huile d'olive ne permet pas de booster le chiffre d'affaires de nos vins. On a juste un surcroît de visibilité et de notoriété », modère Kevin Gaillard. « Les gens qui viennent pour acheter de l'huile d'olive achètent aussi nos vins », ajoute-t-il, tout en s'avouant incapable de comptabiliser cette clientèle et le chiffre d'affaires qu'elle génère. Mais il n'en fait pas mystère : il faut redynamiser les ventes du château car 400 000 cols dorment

dans les stocks pour une commercialisation qui s'élève à 350 000 cols par an dont 30 % à l'export. En 2024, le château a embauché une commerciale afin de booster l'export. Un recrutement pour draguer les CHR et cavistes français est en cours. Avec ces nouvelles recrues, le Château de Malleret espère réduire sa dépendance au négoce à qui il vend presque la moitié de sa production. « Nous voulons être davantage au contact du client final », répète Kevin Gaillard.

DES DIVERSIFICATIONS À VENIR

D'autres projets sont dans les cartons. D'ici un an, la réfection du château, en cours depuis deux ans et demi, sera achevée. Paul Bordes pourra alors se lancer dans l'œnotourisme et dans l'accueil de clients professionnels. Toujours en 2027, il prévoit de planter 1 ha supplémentaire d'oliviers mais, cette fois, avec des plants de 3 ans. Le haras devrait lui aussi prendre un nouveau cap. Un autre projet de diversification est également à l'étude : la plantation de paulownia sur des parcelles de prairie. Un arbre qui peut mesurer de 8 à 10 m au bout de trois ans et que l'on peut exploiter au bout de sept ans. De quoi donner matière à de nouveaux papiers dans la presse et renforcer un peu plus la notoriété de Château de Malleret. ■ COLETTE GOINÈRE



© CA GIRONDE

Avis d'expert

GÉRAUD PEYLET, CONSEILLER D'ENTREPRISE EN CHARGE DE LA DIVERSIFICATION À LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE

« Des rendements très variables »

« Depuis les premières plantations d'olivier en 2021 en Gironde, une quarantaine de viticulteurs a planté 70 ha. Et ce printemps, il va se planter une quarantaine d'hectares supplémentaires. L'olivier est une culture méditerranéenne qui devrait répondre au changement climatique. Néanmoins, il faut rester

vigilant, cette culture est adaptée à un climat plus sec et plus venteux que celui du Bordelais. Raison pour laquelle nous suivons les maladies et les ravageurs dans au moins quatre vergers de référence. Autre point : les rendements sont très variables allant de 1 t à plus de 6 t/ha, soit de 150 à 800 l/ha/an d'huile.

Il est difficile de parler de revenu et de marge pour cette culture qui n'est pas très significative en Gironde. Néanmoins, en vente directe, nous estimons que le point d'équilibre est atteint pour une production au-dessus de 2 à 3 t/ha d'olives. En commercialisant via des intermédiaires, il faut obtenir plus de rendement. »

