

HAUT-MÉDOC

Château de Malleret met l'innovation au service du terroir

Depuis dix ans, le Château de Malleret, Cru Bourgeois Exceptionnel en Haut-Médoc, mène une transformation profonde sous l'impulsion de son gérant Paul Bordes. Pour faire face aux enjeux environnementaux, Malleret s'appuie sur une station météo interne et un programme de sélection de 20 combinaisons clones/porte-greffes pour pérenniser son cabernet sauvignon. Le domaine innove également avec l'utilisation d'un tracteur électrique autonome et une démarche d'écoconception réduisant le poids de ses flacons de 22 %. Pionnier dans la région, il utilise l'immunocytométrie de flux pour piloter les fermentations avec précision, limitant ainsi les intrants. Parallèlement, la propriété va-

lorise ses 350 hectares, dont 250 de forêts, via une stratégie d'agroforesterie active qui renforce la résilience du vignoble. Cette dynamique se traduit par la création de cuvées singulières (Red, Blanc de Noir, Rose de Malleret) qui explorent de nouvelles facettes du terroir médocain à côté de ses cuvées en haut-médoc, margaux et moulis. Chaque initiative s'inscrit dans une démarche RSE globale, visant à transmettre un vignoble vivant et performant aux générations futures. ●

resto.zepros.fr



Red, Blanc de Noir, et Rose de Malleret : trois exemples d'un château bordelais qui sait se renouveler avec des créations originales, en parallèle de ses productions traditionnelles.