

Grand Vin de Bordeaux



Château Rioublanc

# Château Rioublanc



In dem kleinen Ort St. Ciers d'Abzac, 15 km nördlich von Libourne, befindet sich auf einer silizium-haltigen und lehmigen Ebene das Château Rioublanc. Der Familienbetrieb bewirtschaftet eine Fläche von 47 ha und befindet sich seit 2009 in der Umstellung auf Bio-logische Landwirtschaft. Der Eigentümer, Winzer und Önologe Philippe Carretero, stellt Ihnen eine breite Palette von Bordeaux-Weinen vor (Rouge, Rosé, Blanc sec et Moelleux, Crémant de Bordeaux).



### **Am Anfang steht die Vereinigung von Reben und « Terroir »**

Seit vielen Jahren pflanzen wir auf dem Château Rioublanc selbst. Wir lieben gut gemachte Arbeit; denn was scheint wichtiger als die gute Bepflanzung eines Weinbergs? Eine ordentliche Bodenvorbereitung garantiert eine gute Wasserdurchlässigkeit ohne Erosion. Die richtige Wahl von Pfropfunterlage und Rebe gewährleistet zudem eine moderate aber hochwertige Produktion.

Letztendlich brauchen wir auch eine gute Bepflanzungsdichte um eine ausreichende Blattfläche zu erzielen. Bei uns werden deshalb 5.000 Rebstöcke pro Hektar gepflanzt, was weit mehr als erforderlich ist unter der "Appellation Bordeaux". Bei den Roten Weinstöcken kultivieren wir 80% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon. Bei den weißen, haben wir zu 60% Sauvignon und 40% Sémillon.



**Bodenbearbeitung, vital für junge Reben ... und wichtig für andere!**

Wir ziehen es vor, unsere jungen Reben von Hand zu pflegen, um nicht den Boden zu sehr zu komprimieren. Diese Arbeit geschieht hinter einem Quad (mit leichten Niederdruck-Reifen). Die Arbeit erfordert viel Präzision, die nur von erfahrenen Arbeitern erreicht wird.

Für ältere Reben verwenden wir eine rotierende Maschine für die Bodenbearbeitung, die hervorragend arbeitet.



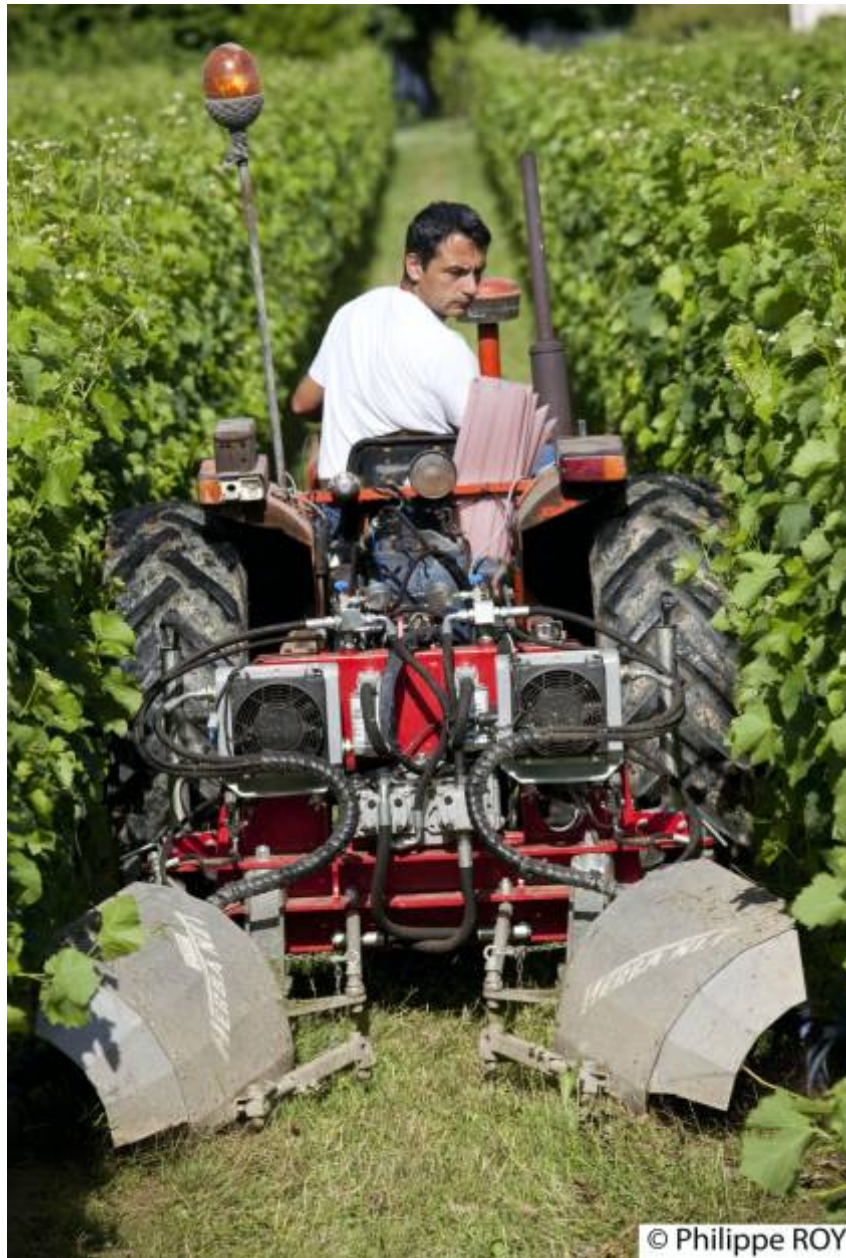
**Kompost:**

Seit über 20 Jahren bringen wir nicht mehr chemische Düngemittel in die Weinberge. Gerade vor der Pflanzung und in etwa alle 5 Jahre bringen wir Kompost in die Weinberge. Auf diese Weise erzielen wir niedrige Erträge und eine gute Reifung.



### **Mähen zwischen den Reihen:**

Eine Konkurrenz zwischen Weinstock und Gras ist wirklich von Vorteil: das Gras beschränkt zum einen das Schießen der Weinstöcke und schützt vor Erosion, zum anderen begrenzt es die Bodenverdichtung, da es einen guten Untergrund für Traktoren bildet. Deshalb sollte es sorgfältig gepflegt werden.

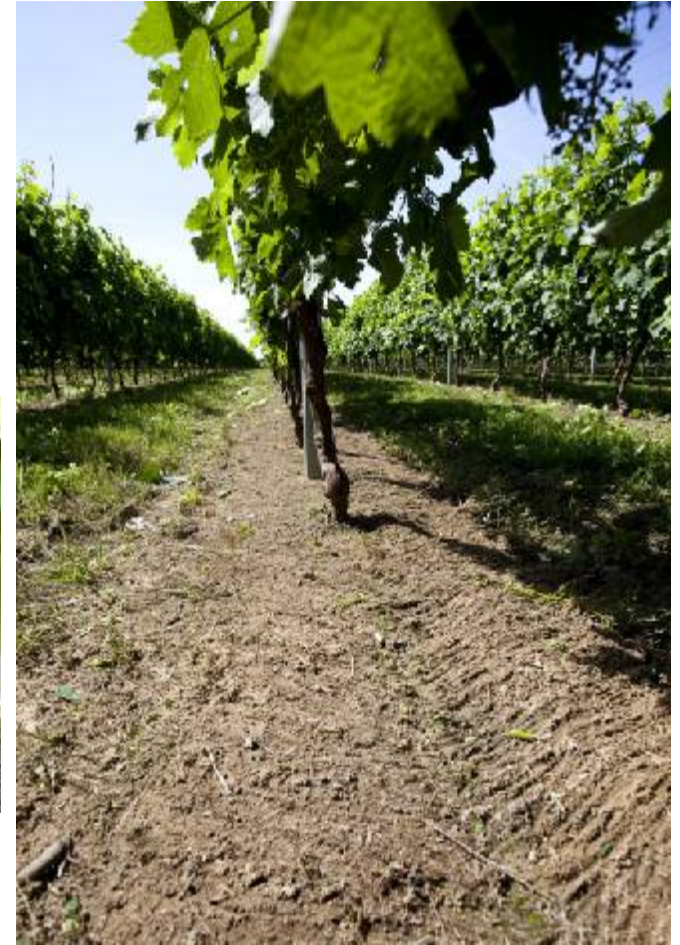


© Philippe ROY

### **Unkrautkontrolle mit ROTOFIL Herbanet**

Unter den Reben müssen Unkräuter und -gräser beseitigt werden. Da wir keine Herbizide verwenden, fanden wir eine originelle Lösung, um das Pflügen des Bodens zu vermeiden, wenn lediglich Unkraut vernichtet werden soll: die ROTOFIL Herbanet.

Dieses Gerät wurde in Italien für ökologische Unkrautbekämpfung im Obstbau entwickelt. Es musste modifiziert werden und dient so der Arbeit im Weinberg. Das Ergebnis ist ... superb.



# L'entretien du Sol avec un Herbanet au Château Rioublanc



LORS DE SON PASSAGE, l'Herbanet nettoie sous le rang. Lorsque les adventices sont peu développées, il met la terre à nu. Lorsque l'herbe est plus répandue ou plus dense, elle est parfois juste sectionnée. Les deux têtes Herbanet avec centrale ont coûté 13 000 euros HT. Philippe Carretero a bénéficié d'une aide de 40% dans le cadre du Plan Végétal pour l'Environnement (PVE).



Philippe CARRETERO nettoie une bande de 20 cm de large sous le rang avec l'Herbanet depuis un an. Il est satisfait du résultat obtenu : la bande est parfaitement désherbée.

LA TONDEUSE PERFECT AVEC SATÉLITES sert à entretenir l'interrang. © Clara de Nadalilac



CHAQUE TÊTE comporte cinquante-deux fils. Ils sont régulièrement renouvelés, ceux de l'arrière toutes les deux heures et à l'avant toutes les quatre heures. La bobine de 120 mètres coûte dix euros.



## « L'outil ne blesse pas les ceps »

### LE TÊMOIN

**Philippe Carretero**  
 • 45 ans.  
 • Diplômé de l'ENSA et DNO de Montpellier.  
 • Sur l'exploitation depuis 1989.  
 • 45 hectares en production, dont 40 de rouge et 5 de blanc, en AOC Bordeaux.  
 • Intermars de 2 et 3 mètres.  
 • 10 salariés à temps complet et 4 saisonniers.  
 • Commercialisation de 200 000 cols plus le vrac.

**Philippe Carretero a cessé de désherber chimiquement sous le rang. Ne souhaitant pas travailler le sol, il a investi dans un double Herbanet au printemps dernier. Il l'utilise pour désherber la ligne des souches et épamprer.**

Philippe Carretero, du Château Rioublanc, à Saint Ciers d'Abzac (Gironde), a désherbé chimiquement sous le rang durant de longues années. "Lorsque j'ai commencé à travailler sur la propriété, elle ne représentait que 13 hectares et on faisait encore les quatre façons (labour, NDRL), se souvient-il. Mais on a commencé à s'agrandir lorsque le domaine a dépassé les 30 hectares, ce n'a plus été possible. Nous sommes alors passé à l'entretien naturel tonda dans l'interrang avec les dessous de rangs désherbés chimiquement au glyphosate. Mais depuis l'année dernière, nous avons déposé un dossier de conversion en viticulture biologique. Nous avons donc cessé tout emploi d'herbicide."

Les sols de l'exploitation étant argilo-limoneux, Philippe Carretero n'a pas souhaité revenir au travail du sol afin de conserver une bonne portance. "Par ailleurs, le travail du sol sur 45 hectares, ce serait bien trop contraignant", ajoute-t-il.

### Un travail impressionnant

Pour entretenir l'interrang, il passe une tondeuse Perfect avec des satellites. "Le seul problème, c'est que ce matériel laisse une bande non tondue sur la ligne des ceps", remarque Philippe Carretero. Pour y remédier, il a cherché d'autres outils, en mai dernier, son choix s'est porté sur deux têtes Herbanet des établissements Soreau Mounier (Chenu, dans la Sarthe). Chacune est constituée d'un rotor horizontal, doté de treize trous d'où partent cinquante-deux fils. Philippe Carretero monte les deux têtes sur un Massey de 60 ch, le 3225V. Les Herbanet sont entraînés par une centrale hydraulique vendue par le constructeur, et branchée sur la prise de force du tracteur. Les vérous d'écartement sont,

quant à eux, directement alimentés par le circuit d'huile du tracteur. L'outil étant entièrement porté, le

viticulteur signale qu'il faut être équipé d'une chandelle hydraulique. Elle permet de gérer les dévers et less bordures et ce, d'autant plus qu'il n'est pas possible d'arrêter une seule tête à la fois.

Le travail est impressionnant. Après le passage de l'appareil, la terre est à nu. Il ne reste plus un brin d'herbe. Philippe Carretero est ravi de son acquisition: "Chaque tête nettoie parfaitement une bande de 20 cm sous le rang, et épamprer en même temps le bus des ceps. Cela fait deux travaux en un. De plus, contrairement au chimique, l'effet est immédiat : il n'y a pas à attendre que les herbes meurent. Il faut donc s'y prendre moins longtemps à l'arrivée pour avoir les rangs propres au moment des risques de gel. Par ailleurs, contrairement, à un intercep classique, l'herbanet ne blesse jamais les ceps et surtout n'en arrache aucun? Et à l'inverse d'un désherbant, on peut le passer quelles que soient les conditions climatiques: un peu devant, de la rosée, etc."

### Environ 1600 euros de fils par an pour 40 hectares

L'année dernière, il a passé trois fois l'Herbanet, puisqu'il n'a reçu l'outil qu'en mai. Ces trois passages, à une vitesse d'environ 3km/h, lui ont permis d'épamprer. Il n'a eu qu'un seul épamprage manuel "très rapide" du bus des souches à réaliser en juillet. "Auparavant, je devais passer trois fois par saison mon épampruse à rotor vertical et ma équipe de saisonniers passait juste derrière, rappelle-t-il. Là, plus besoin!" Il n'a pas rencontré de problèmes particuliers, mais il souligne qu'il vaut mieux passer la tondeuse interrang avant de passer l'Herbanet: "Sinon, la luzerne s'enroule autour des rotors."

Cette année, il va effectuer quatre passages, puisqu'il va débiter plus tôt. "Je veux limiter les risques de gel de printemps. Pour cela, la vigne doit être propre en avril. Mais à ce moment-là, les pauciers ne servent pas encore sortis et je ne pourrai donc pas encore épamprer", regrette-t-il. Il change les fils de l'arrière du rotor (qui est disposé en

attaque du rang) toutes les deux heures; ceux de l'avant toutes les quatre heures. Sur une campagne, pour travailler une quarantaine d'hectares, il a dépensé environ 900 euros en fils. "Mais comparé au prix des désherbants, ce n'est rien", nuance-t-il.

Seul bémol, l'outil fait des projections, et sur sol sec, de la poussière. On ne voit même plus les têtes depuis la cabine. Et il faut une vigne solide : ce n'est pas adapté aux plantiers, aux complants sans manchon ou aux ceps mal attachés au fil porteur.

Clara de Nadalilac

### LE BILAN

#### Avantages

- ✓ Deux opérations en un passage
- ✓ Ne blesse pas les ceps et n'en arrache pas

#### Inconvénients

- ✗ Pas adapté aux plantiers et
- ✗ Nécessite des manchons sur les complants
- ✗ Projections de terre ou de cailloux

### L'AVIS D'EXPERT

**Renaud Cavalier, conseiller machinisme à la chambre d'agriculture du Gard, à Nîmes**

### "Difficile sur zones caillouteuses"



J'ai vu travailler l'Herbanet, mais uniquement en désherbage. Le principe est bon. L'outil réalise un travail plus ou moins intense, suivant les souhaits du viticulteur. Si l'objectif est que ce soit parfaitement propre, il faut que l'herbanet rase le sol. Dans ce cas de figure, les fils sont attaqués et leur consommation est très importante. Sur les sols avec des cailloux, l'usage peut être considérable. Il faudrait sans cesse changer les fils. En plus, comme il y en a un grand nombre cela nécessite pas mal de temps.

Autre inconvénient, sur les sols secs, cela fait beaucoup de poussière puisque les fils sont en contact avec la terre. Par ailleurs, c'est un outil qui demande un bon débit hydraulique : c'est pour cela qu'il possède sa propre centrale indépendante. Je ne l'ai pas vu fonctionner en épamprage, mais a priori, cela devrait bien marcher, et permettre de réaliser deux opérations en un seul passage. D'autres constructeurs proposent ce type de matériel, comme les établissements Braun.

## Anerkennung durch die Fachpresse

"La Vigne" ist der erste monatliche Magazin für Französischen Winzern. Es schien uns wichtig, unsere Entdeckung mit anderen Winzern zu teilen. Diese Technik hilft, die Verwendung von chemischen Herbiziden zu reduzieren. Es ist auch für diejenigen interessant, die sich nicht für den ökologischen Weinbau entschieden haben.



### **Weinlese von Hand: für Weiß- und Schaumweine**

Für unsere Produktion von trockenem und süßem Weißwein sammeln wir alle unsere weißen Trauben von Hand. Dies ist zwar keine "gesetzliche" Pflicht, jedoch eine technische Offenkundigkeit. Die weiße Rebsorte ist empfindlich gegen Oxidation. Nur eine manuelle Ernte garantiert feine und aromatische Weißweine. Die Trauben werden für die Herstellung von Crémant de Bordeaux handverlesen (rote Trauben als weiße Traube).



### **Pressen: gutes Material ... und gute Kenntnisse!**

Unser Keller ist mit 2 pneumatischen Pressen ausgestattet (einschließlich einer mit geschlossenem Käfig für die « macérations pelliculaires »). Es ist zum einen entscheidend, gute Werkzeuge zu haben und zum anderen über eine gute Ausbildung zu verfügen, um sie anzuwenden - das wichtigste aber ist, zu spüren, wie die Trauben reagieren. Diese wesentliche Etappe in der Produktion eines Grand Vin Blanc sollte durchdacht und stets überwacht sein aber auch genossen werden.



### **Mechanische Ernte zur Erzeugung des Roten Bordeaux**

Die aktuellen Erntemaschinen erledigen eine qualitativ hochwertige Arbeit. Sie sind zwar nicht geeignet für Weißweine oder für einige Rote (aufgrund der Kohlensäuremischung) aber perfekt für die Bordeaux Weinherstellung mit entstielt Trauben.

Der wichtigste Vorteil ist die Arbeitsgeschwindigkeit; alles wird reif geerntet. Darüber hinaus konzentrieren wir die Ernte auf die Morgenstunden. So erhalten wir frische Weintrauben und sparen zudem Energie.



### **Nur saubere und unbeschädigte Trauben werden fermentiert**

Neben dem manuellen Sortiertisch auf der Erntemaschine haben wir im Keller zusätzlich eine automatische Sortierung namens "Mistral", die sicherstellt, dass ausschließlich unbeschädigte Trauben verwendet werden.

Bei ihrer Ankunft im Tank werden die Trauben mithilfe von Trockeneis vor Oxidation geschützt. Die kalte Mazeration wird bei einer Temperatur zwischen 12 und 14 °C in 48 Stunden durchgeführt. Dann folgt die Fermentation bei kontrollierter Temperatur zur Herstellung eines ausgewogenen und aromatischen Bordeaux'.



### **Reifung im Holzfass: Ein Hauch von Komplexität, zum Vergnügen!**

Auf dem Château Rioublanc dauert die Reifung des Weines über 2 Jahre. Der Großteil reift dabei im Tank. Zusätzlich haben wir aber 217 Eichenfässer (dies entspricht einem Viertel der Erntemenge), in die wir unsere besten « cuvées » geben. Kurz vor der Abfüllung wird der Wein aus den Fässern und der im Tank gereifte zusammengeführt, um eine volle Harmonie zu erreichen.



**Tradition:**

Die Arbeiten im Keller als auch in den Weinbergen sind seit vielen Generationen die gleichen. Wir sind stolz, die Kenntnis dieses so edlen Berufes am Leben zu halten.

Unser Team besteht aus 10 Personen - 5 Frauen und 5 Männer; und sie alle teilen die Leidenschaft zur gut gemachten Arbeit ... und den Willen, jeden Tag ein bisschen besser zu sein.

Selbst mit 75 Jahren nimmt Edouard Carretero noch am Leben auf Château Rioublanc teil. Als er es im Jahre 1963 erworben hatte, gab es sehr viel zu tun (die Weinberge waren seit dem Kriege vernachlässigt und erlitten im Jahr 1956 den Frost). Mit Hilfe seines Vaters und mit einer unglaublichen Entschlossenheit hat er alles wiederbepflanzt und die schönen Gebäude restauriert. Mit ihm erfuhr Château Rioublanc eine wahre Wiedergeburt.





### **Philippe Carretero im Weinkeller**

Philippe Carretero wusste schon immer, dass er Winzer werden wird. Eine solide Ausbildung zum Weinbauingenieur erlaubte ihm dabei die Weiterentwicklung des Weingutes. Schon früh hatte er in die Modernisierung der Kellerei investiert (Temperaturregelung, Abfüllungsanlage, automatischer Sortiertisch, pneumatischen Presse ...).

Oft sei das Einhalten der Tradition extrem anspruchsvoll, erklärt er gerne ...



### **Château Rioublanc: Ein Familienbetrieb.**

Die Entwicklung des Château Rioublancs ist seit 50 Jahren eine Familienangelegenheit und besteht vor allem aus der Vergrößerung der Anbaufläche und der Erhöhung der Qualität.

Winzer zu sein bedeutet dabei oft auch, viele Aufgabenbereiche zu meistern: Agronomie, Önologie, Logistik, Finanzen, Marketing, Management ... usw.

Und es braucht Zeit, viel Zeit: Pflanzte man einen Rebstock, so tut man dies für 50 Jahre. Wird in den Weinkeller investiert, muss ebenfalls für lange Zeit geplant werden. Das meiste, was man also macht ist für ... die Kinder.

Dies ist Geschenk und Falle zugleich ... C'est la vie!



### **In guter Gesellschaft sein, der Schlüssel zum Erfolg ...**

Es beruhigt zu sehen, dass wir stets einen erfolgreichen Weg beschreiten, indem wir ein großes, leistungsstarkes und zuverlässiges Team bilden.

Philippe Carretero ist oft direkt in Kontakt mit seinen Kunden. Um die internationalen Beziehungen kümmert sich Hubert-M. Cuvelier (Agraringenieur, mehrsprachig). Die administrativen Angelegenheiten werden von Rachel Maerten erledigt (eine Frau, die so systematisch arbeitet, ist dabei unabdingbar für die beiden “Komplizen”).



### **Château Rioublanc und nachhaltige Entwicklung**

Heutzutage ist das Wort “grün” in aller Munde. Auf dem Château Rioublanc handeln wir mit einer langfristigen Vision. Jede Neuerung ist dabei für lange Zeit geplant. So heizen wir seit 20 Jahren mit Holz und haben uns für eine biologische Abwasser-Kläranlage (belüftete Lagerung) entschlossen. Wir bevorzugen durchaus die Handarbeit aufgrund der Qualität und auch der sozialen Rolle. Die Umstellung auf ökologischen Weinbau ist die logische Folge unseres Ansatzes.

Und da wir uns selbst um unsere Plantagen, unsere Ernten, unsere Abfüllung und um die Wartung unserer Anlagen und unserer Gebäude kümmern, sind es neben den Gründen der Wirtschaftlichkeit auch die der Leidenschaft für gut gemachte Arbeit. Darüber hinaus bereichert jede Erfahrung unser Team und wir können sagen: “Wir stolz auf das, was wir tun!”



### **Die Produktpalette des Château Rioublanc; Grands Vins de Bordeaux**

Wir präsentieren Ihnen hier (siehe Abbildungen) die verschiedenen Produkte des Weingutes.

Unsere Reihe ist komplett und vertritt alle Farben des Bordeaux AOC (Rotwein, trockene Weißweine, süße Weißweine, Roséweine und Crémant de Bordeaux).

Für den Jahrgang 2010 sind die Weine bereits von Trauben aus "Landwirtschaft in Bio-Umstellung".

Von 2012 an werden die Weine mit der Bezeichnung "biologische Landwirtschaft" AB gekennzeichnet werden.

*Grands formats  
(1,5L - 3L - 5L )*



*Gifts presentation*



*Backlabel*

### **Ein kompletter und professioneller Service**

- Gepflegte Präsentation (schwere Flasche, Naturkork 49mm, Metallkappe, Karton "Expédition")
- Eine komplette Palette der Bordeaux Weine (besser für Logistik und Ökonomie)
- Etikett der Rückseite in der Sprache Ihrer Wahl mit Barcode.
- Sehr schnelle Ausführung der Bestellung innerhalb von 48 Stunden, das Château verfügt über Zugang für Sattelanhänger

***Unser Weg der Qualität sowie die Umstellung auf ökologischen Weinbau innerhalb des gesamten Weingutes (47 ha) bieten Ihnen Perspektiven für eine dauerhafte und fruchtbare Partnerschaft.***

# LE VIGNOBLE DE BORDEAUX



## Venez visiter le Château Rioublanc

A travers ces quelques pages, nous avons voulu vous présenter notre domaine viticole. Sachez que nous aurons plaisir à vous recevoir pour une visite et une dégustation sur place. Je suis certain que ce sera un moment inoubliable... A bientôt.



Voici quelques images de notre aventure familiale : le Château Rioublanc. Le chemin parcouru depuis 50 ans a été long et parfois difficile, mais aujourd'hui, nous nous approchons de notre idéal du "Grand Vin de Bordeaux". Bien sûr, le vin est la seule vraie signature du vigneron. Mais son histoire s'écrit millésime après millésime, avec les Hommes, dans la pierre et dans la vigne. Au commencement, on pense savoir où le chemin va nous mener, on imagine un terme à l'aventure. Mais au fil des ans, on réalise que de nouveaux horizons s'offrent à notre regard. Alors on reprend son bâton de pèlerin pour une nouvelle étape. J'espère que vous nous accompagnerez dans notre quête.

Philippe Carretero  
vigneron-oenologue

*Philippe Carretero*