

## La Viticulture Vertueuse comme maître mot

### Harmonie parfaite entre une culture en biodynamie, bio & vegan et des vendanges, un élevage dignes des plus grands Crus

Quand Michel Baucé, vigneron et Jean-Luc Butez, son associé, ont imaginé le Château Pré la Lande, ces deux amis d'enfance souhaitaient faire un grand vin, avant tout respectueux des hommes, de la terre et de la vigne. Leur devise : associer des méthodes traditionnelles à des techniques novatrices dignes des plus grands Crus pour porter au plus haut les qualités intrinsèques des raisins obtenus.

Pour donner ses lettres de noblesse au Château Pré la Lande, rien n'a été laissé au hasard.

Après dix années en agriculture biologique, Michel Baucé a opté pour une **agriculture biodynamique**, la seule voie d'avenir selon lui. *"Nous travaillons nos sols et apportons des amendements d'origine naturelle. Nous tenons compte dans nos différents travaux des rythmes de la lune et des planètes. La vigne s'épanouit en harmonie avec son environnement et donne le meilleur d'elle-même. La majorité des travaux à la vigne sont réalisés par la main de l'homme. À noter que nous avons ainsi obtenu la certification Demeter"* confie Michel Baucé, vigneron et propriétaire de Pré la Lande.

Les raisins arrivés à maturité, viennent **les vendanges**. Elles se déroulent pendant un mois environ. Encore une fois, le fruit est roi. *"Notre plus grand souhait : magnifier ces raisins de la manière la plus naturelle possible pour qu'ils s'expriment en toute liberté. Comme le font les plus grands Châteaux, nous avons choisi des vendanges manuelles en caquettes ajourées de faible contenance pour préserver et respecter les fruits"*, souligne Jean-Luc Butez, l'associé de Michel.

**Place aux méthodes traditionnelles associées au matériel de précision respectueux des raisins, pour une vinification et un élevage des plus singuliers.** *"Nous avons opté pour une pompe péristaltique afin de transporter la vendange sans risque de trituration de la matière première. Pour le pressurage, nous avons préféré les atouts d'un pressoir vertical tout inox, qui garantit un travail très qualitatif sur les presses"* complète Michel Baucé. La vinification est naturelle sans aucun intrant.

Pour que le terroir Sainte-Foy Côtes de Bordeaux s'affirme et s'épanouisse, **deux techniques d'élevages haute-couture** ont été choisies en fonction des caractéristiques des vins par les deux amis d'enfance. L'élevage des vins du Château Pré la Lande se réalise soit **en fûts de chêne sélectionnés dans les plus grandes tonnelleres ou en amphores en terre cuite de Toscane**.

**Pourquoi Le Pré la Lande est vegan ?** Pour être vegan, un vin doit avoir été élaboré sans qu'aucun produit d'origine animale n'ait été utilisé. Cela concerne essentiellement l'étape du collage, qui consiste à faire coaguler les plus grosses particules en suspension dans le vin pour s'en débarrasser et le rendre plus limpide. Pour ce faire, les viticulteurs utilisent traditionnellement le blanc d'oeuf. Michel Baucé, lui, utilise une poudre végétale de pois. De plus il n'exploite pas de cheval au labour.

C'est sur l'un des points culminants de la Gironde, sur les versants d'un coteau à 120 mètres d'altitude que se situent les vignes du Château Pré la Lande. Non loin du village de Pineuilh (33). Les terres sont exposées plein sud en très large majorité et le sol est composé exclusivement d'argile sur calcaire parfois affleurant, ce qui permet d'obtenir un vin mêlant élégance et personnalité.

Ce terroir hors du commun, ces méthodes traditionnelles et ces équipements haute-couture, ont permis aux vins de Pré la Lande d'être récompensés par de très nombreuses médailles en France comme à l'étranger, et d'être certifiés par les labels agriculture biologique (Ecocert), biodynamique (Demeter) et vegan.



### Des cuvées d'exception récompensées lors de plusieurs concours

- **Cuvée Diane 2016, finesse et élégance.** Assemblage : 60% Merlot / 40% Cabernet Franc. Elevée 12 mois en barriques de chêne de 300 litres.

Vin biologique certifié Ecocert et Demeter - Vin Vegan

Prix TTC : 13,90 euros. En vente à la propriété et en ligne sur [www.prelalande.com](http://www.prelalande.com)

Dégustation : arômes de fruits noirs, de réglisse et de vanille. Une attaque en bouche franche et puissante mais sans aucune agressivité. Les tanins sont serrés mais très polis, et la finale est ample et sensuelle sur des notes de cacao et de vanille. La cuvée Diane 2015 a obtenu un 90/100 de Decanter. La cuvée 2016 a remporté la médaille d'or lors du concours Expressions des Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine 2018.

- **Cuvée TerraCotta 2016.** Assemblage : 70% Merlot / 30% Cabernet Franc. Elevée 12 mois dans des amphores en terre cuite provenant de Toscane.

Vin biologique certifié Ecocert et Demeter - Vin Vegan

Prix TTC : 12,90 euros. En vente à la propriété et en ligne sur [www.prelalande.com](http://www.prelalande.com)

Dégustation : Il en ressort une fraîcheur et une pureté aromatique étonnante, ainsi qu'une certaine minéralité et un côté tendu. La cuvée TerraCotta 2015 a obtenu une médaille d'or à Mâcon. Le 2ème millésime, 2016, a remporté la médaille d'or lors du concours mondial des Féminales 2018.



- **Cuvée des Fontenelles 2017, 100% nature.** Assemblage : 75% Merlot / 25% Cabernet Franc. Macération pré fermentaire à froid. Fermentation alcoolique à température maîtrisée grâce à la thermorégulation de l'ensemble des cuves. Macération post-fermentaire. Cuvaision d'environ 5 semaines. Elevage 5 mois en cuves inox et béton. 0 sulfite ajouté, 0 intrant.

Vin biologique certifié Ecocert et Demeter - Vin Vegan

Prix TTC : 11,90 euros. En vente à la propriété et en ligne sur [www.prelalande.com](http://www.prelalande.com)

Dégustation : les fruits rouges et noirs sont explosifs dès le premier nez. En bouche, c'est l'harmonie qui règne entre les tanins denses et très fins et la palette de fruits confiturés. A déguster dans sa jeunesse ou à garder dans une bonne cave 3 à 5 ans. Il a remporté la médaille d'or lors du concours de Bordeaux 2018. "Une grande fierté puisqu'il n'existe pas de catégorie vin nature. Le cru a donc été dégusté à l'aveugle au milieu de vins "conventionnels" réalisés avec tout l'arsenal oenologique : thermovinification, levures industrielles, copeaux, enzymes etc..." explique Michel Baucé.

## PHOTOTHÈQUE



## VINS BIOS, BIODYNAMIQUES ET VEGAN

**74 217**  
**Pieds de vigne**

**593 736**  
**Grappes**

**69 065**  
**Bouteilles**

**15**  
**Médailles**

## VENDANGES MANUELLES

### À propos

Après avoir passé de nombreuses années en tant que négociant, à la direction de la Maison Grenouilleau, c'est en 2004 que Michel Baucé décide de réaliser et de commercialiser son propre vin. Ses recherches l'amènent donc au Château Pré la Lande, à quelques kilomètres de Sainte-Foy-la-Grande. La cuvée 2003 est son premier millésime. Le bonsaï, identité et symbole du château, est né de la deuxième passion de Michel Baucé, fin collectionneur de ces arbres nains.

Contacts presse – Agence Madame Kotoba  
Constance Tatin – [ct@madamekotoba.fr](mailto:ct@madamekotoba.fr) - 06 35 40 55 21  
Bérengère Creton – [bc@madamekotoba.fr](mailto:bc@madamekotoba.fr) - 06 62 62 93 49