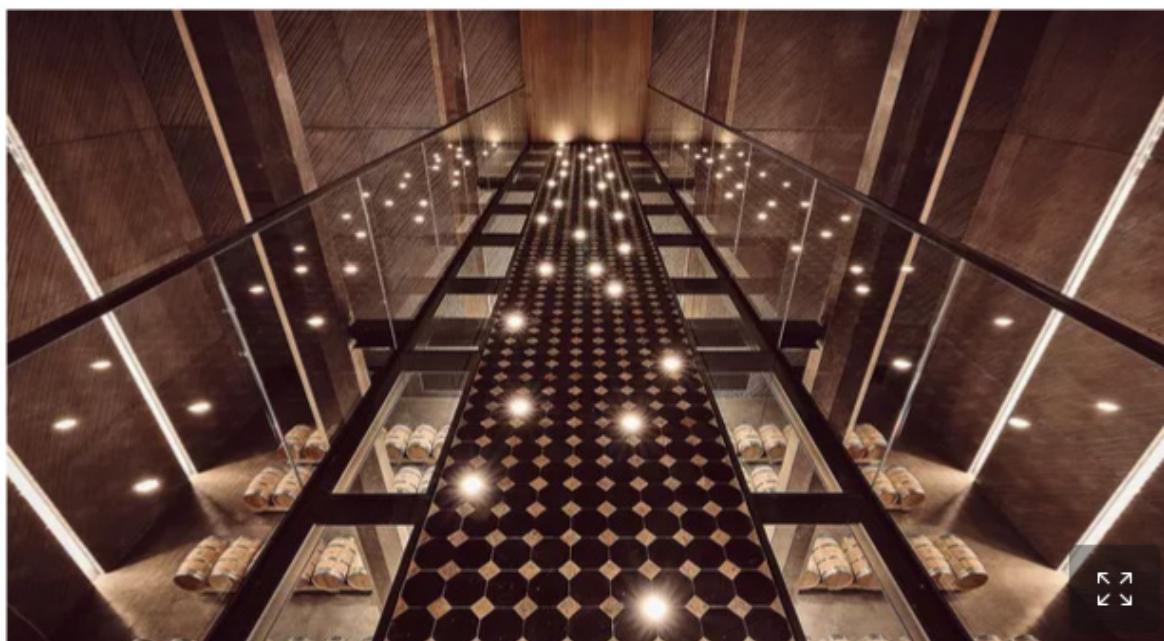


Château Troplong Mondot se projette dans le futur

La propriété de Saint-émilion se dote d'un nouvel outil de vinification et améliore son pôle d'œnotourisme. Un projet pour viser le classement en premier grand cru classé A.



Une cathédrale de béton brut met en valeur les fûts du domaine alignés sous une longue passerelle en partie transparente parsemée de lumières. *Romain Ricard/Château Troplong-Mondot*

Acquis par le réassureur français Scor en 2017, le Château Troplong Mondot, premier grand cru classé de Saint-Émilion, s'est lancé dans un vaste chantier: un chai flambant neuf, un nouvel écrin pour la table étoilée Les Belles Perdrix, une offre d'hébergement et des activités œnotouristiques renforcées. Autant de chantiers qu'Aymeric de Gironde, président du directoire de Troplong Mondot, a mené de front avec le plein soutien de son actionnaire, Scor, dirigé par Denis Kessler.

“ Ces gros travaux, qui ont duré trois ans, nous permettent aujourd’hui d’avoir un outil à la hauteur de nos terroirs ”

Aymeric de Gironde, président du directoire de Troplong Mondot

Rien d’ostentatoire dans ces projets pour autant. Abrisé dans un vaste bâtiment blanc sans particularité extérieure, le chai imaginé par le cabinet d’architectes Mazières et l’agence de design Moinard Bétaille ne se découvre qu’après avoir franchi deux doubles portes. Et là, l’effet «waouh» fonctionne: sous une longue passerelle en partie transparente parsemée de petites lumières, chacun découvre le chai à barriques en contrebas. Une véritable cathédrale de béton brut qui met en valeur les fûts sagement alignés. Le premier moment d’étonnement passé, on entre dans le restaurant Les Belles Perdrix. Le chef étoilé David Charrier bénéficie d’un espace à la fois cosy et luxueux avec une vue superbe sur les vignes et les collines saint-émilionnaises. D’autant que, dès les premiers beaux jours, les baies vitrées s’escamotent entièrement.

Démarche durable

«Ces gros travaux, qui ont duré trois ans, nous permettent aujourd’hui d’avoir un outil à la hauteur de nos terroirs», explique Aymeric de Gironde. Dès son arrivée à Troplong Mondot, pour les vendanges 2017, il a mis en place une démarche durable. Ce qui pourrait passer pour une tarte à la crème est pourtant un véritable engagement pour l’homme, mais aussi pour l’actionnaire de la propriété. «Pour continuer à exister, nous devons préserver la nature bien sûr, mais aussi les équilibres sociaux et économiques avec notre environnement», insiste Aymeric de Gironde.

→ À LIRE AUSSI : [Yannick Alléno lance son burger haut de gamme 🍔](#)

Sélection massale, replantation de haies et construction de murs en pierres sèches, viticulture écoresponsable, création d’un potager bio destiné à fournir le restaurant mais aussi, à moyen terme, les cantines scolaires et les maisons de retraite locales: tout est mis en œuvre pour être vertueux. Les visiteurs et les clients des chambres des Clefs, la maison d’hôtes du domaine, pourront en profiter, que ce soit dans la Jeep vintage de la propriété (pas très écolo, certes) ou, pour les plus petits, en mini-Jeep électrique.