

Compte rendu de la visite du Château Dillon le 14/11/2017

Historique : Le Château Dillon apparaît en 1703, il appartient alors à une famille d'Irlandais. En 1789, au cours de la Révolution Française, cette famille est chassée et la propriété est délaissée jusqu'en 1805 où un négociant bordelais la reprend. Il va développer la production et les ventes vers la Nouvelle Orléans puis développe les chais. En 1956, la propriété est rachetée par le ministère de l'agriculture jusqu'en 2010 où le Conseil Régional devient son propriétaire. La bâtisse du château est aujourd'hui en ruine car plus habitée depuis fort longtemps.

La particularité de ce Château est qu'il sert de support pédagogique aux lycéens du lycée agricole et aux stagiaires en formation au CFPPA de Blanquefort. Il existe 3 établissements de ce type « château école » en Gironde, celui-ci, un autre à Libourne, et la Tour Blanche à Bommes.

Le domaine représente 185 hectares dont 70 de forêt gérée par l'ONF (Office National des Forêts), 40 hectares de vignes en production (36 hectares en cépage rouge et 4 hectares en cépage blanc) et le reste en terre agricole.

Le château Dillon compte 13 salarié-e-s, 1^{ère} propriété sur la route du Médoc faisant partie de l'appellation « Haut Médoc ». Il produit environ 150 000 bouteilles/an tous vins confondus.

Une présentation des différents métiers nous a été faite par Nicolas. Il est en charge de la commercialisation de la propriété, mais a démarré comme ouvrier à la vigne à l'issue de sa formation au lycée agricole. Après 10 ans de travail de la vigne, il est devenu tractoriste puis a secondé le maître de chai avant d'intégrer le service commercial. Il a réalisé tout son parcours au sein de ce Château.

Les travaux de la vigne : la taille s'effectue, manuellement, de mi-novembre à mi-mars, c'est la période la plus longue car correspond à la période végétative de la vigne (période hivernale). Il existe 4 façons de tailler sur la propriété, celle-ci influe sur la qualité et quantité de production (d'où le besoin de formation). Puis, s'enchainent les travaux en vert (épamprage, ...) jusqu'à la récolte. Les vendanges du château Dillon se font uniquement à la machine (une machine remplace 50 vendangeurs-euses). La conduite de machine à vendanger est possible à partir de 16 ans et après une formation spécifique. Le château est équipé de différentes machines de dernière génération qui servent aux formations Cap Conduite. (une machine coûte environ 240 000€). Ces formations sont très complètes et amènent au poste de tractoriste. C'est un métier à fort potentiel dans les années à venir, il en manque déjà en Gironde, et dont le salaire de base est supérieur au SMIG. Par contre, le permis B est demandé pour entrer en formation.

Visite du chai : 21 cuves en inox, 17 tonnes de vin par cuve.

Pour obtenir la couleur rouge du vin, on laisse macérer la peau et le jus, en refroidissant pour éviter la fermentation. Puis, le jus part en fermentation (pour devenir du vin), donc là on réchauffe ! C'est le maître de chai qui suit les étapes et décide des durées... Cependant, le travail se fait avec des ouvriers de chai.

Chai à barriques : seul le vin du 1^{er} cru passe en barrique, les autres restent en cuve puis en bouteille. Une barrique dure maximum 4 ans, c'est un investissement lourd, le plus lourd de la propriété (entre 600 et 700€ HT/barrique).

Ecole de tonnellerie de gironde créée en 2006 pour répondre à la demande de la profession : Le seul diplôme est un CAP en 2 ans. Le métier de tonnelier est un métier manuel et de précision. Pour l'examen final, le tonnelier doit savoir fabriquer une barrique en 14h et réussir l'épreuve de 4h de réparation d'une barrique. Le bois utilisé provient à 99% de 2 variétés de chênes, qui ont en général entre 150 et 200 ans avec des origines géographiques spécifiques et contrôlées. Le bois va être chauffé 2 fois pour être cintré, cerclé... le tonnelier doit suivre les étapes avec rigueur (respect des temps, des degrés...) pour réussir la barrique et qu'elle soit étanche. Il y a actuellement 2 femmes en formation de tonnellerie.

Une journée « portes ouvertes » de l'école de la tonnellerie est prévue en Décembre 2017

Pour travailler à l'année sur une propriété, cela suppose d'être polyvalent-e, et dans ce cas une insertion durable est envisageable. On ne choisit pas au départ une fonction, cette polyvalence est nécessaire ainsi que la connaissance des étapes « de la vigne au vin ». Ce sont des métiers très riches et diversifiés. Le salaire de départ est le SMIG, il évolue avec les qualifications et l'expérience.

Si vous êtes intéressé-e-s, vous pouvez vous rapprocher d'un des CFPPA de Gironde dont les coordonnées figurent sur la plaquette jointe.