AQUITAINE HISTORIQUE

Visites de la journée du vendredi 22 février 2019

par

Marie Hélène et Daniel CHASSAGNE

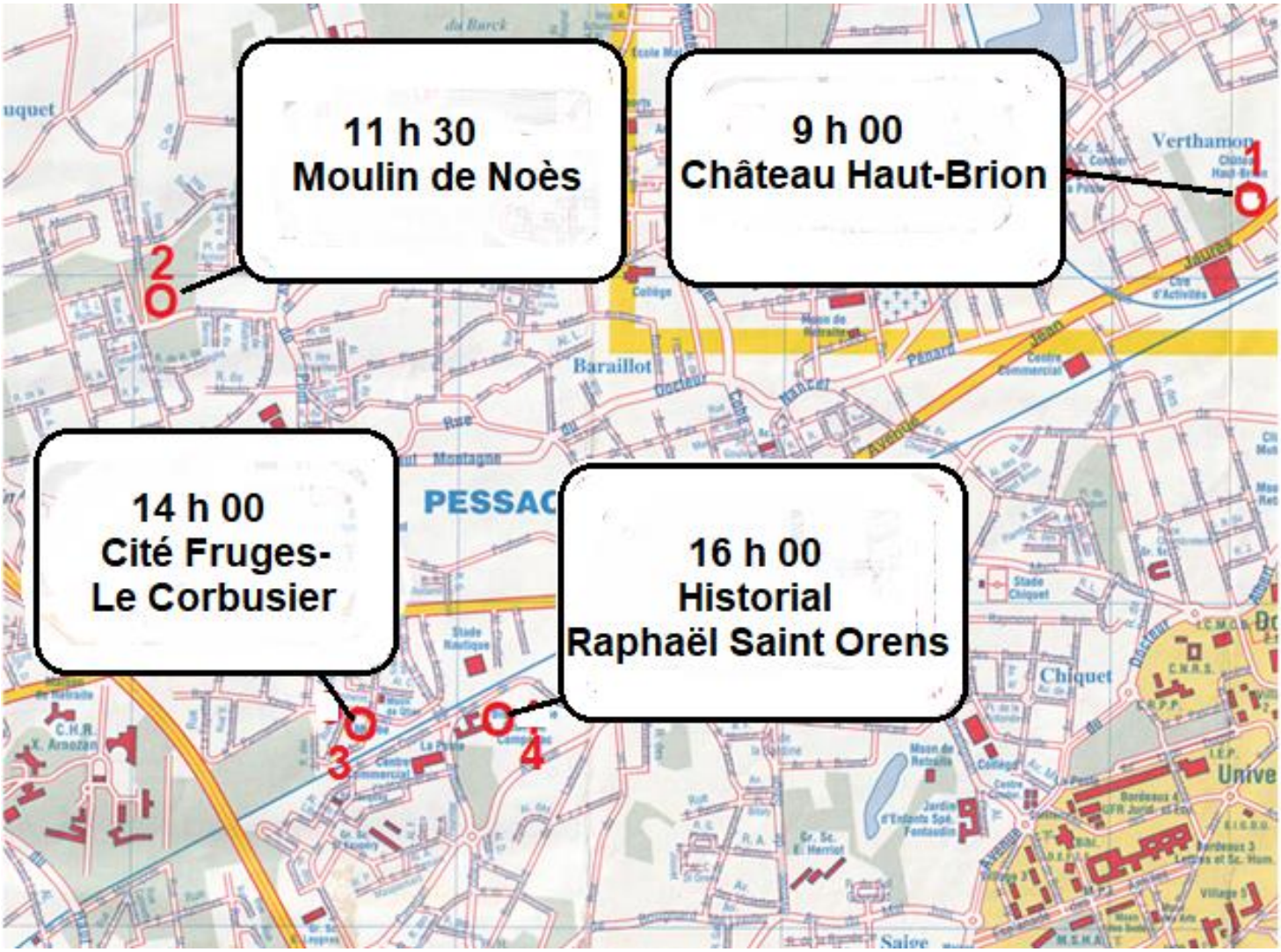
Château Haut-Brion

Moulin de Noès

Cité Frugès – Le Corbusier

Château de Camponac
Historial Raphaël Saint-Orens

Promenade pessacaise



Du brouillard flotte au-dessus des près (signe de beau temps) lorsque nous atteignons la rocade assez fluide en cette période de vacances scolaires. Nous avons rendez-vous avant 9 heures.

CHATEAU HAUT-BRION (visite de 9 h à 11 h 30)

Nous découvrons tout d'abord des vignes à perte de vue

Puis très vite nous remarquons les travaux agricole, c'est la période de la taille de la vigne, des tas de fagots de sarment en témoignent.

Il est déjà 9 h 00, l’heure de la visite. Nous pénétrons dans une salle où nous sommes accueillis en VIP par le STAF du château Haut-Brion.

Historique

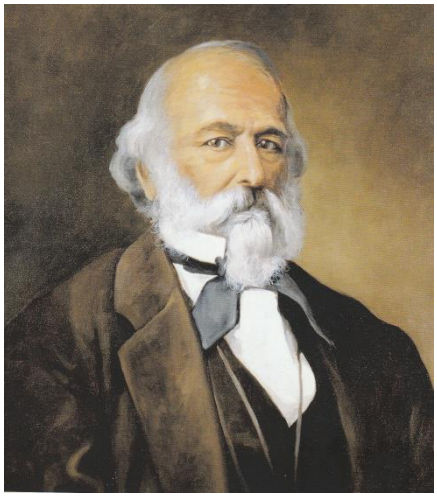
Au IIIème siècle AV.JC une tribu celtique fonde Burdigala.
4 siècles plus tard, est autorisée par Rome la culture de la vigne.
Cette culture remporte un succès durable jusqu'au XVème. La nature exceptionnelle du terroir révélée par des manuscrits médiévaux, c'est Jean de Pontac qui en tira la quintessence. En 1533 il achète pour 2650 livres tournois la maison noble de Haut Brion, acte de naissance du château.

Arnaud III de Pontiac

Cette maison de campagne située à une demi-lieue de Bordeaux, dont le domaine n'a cessé de s'accroitre et s'améliorer, revient par héritage à Arnaud II de Pontac évêque de Bazas, un siècle plus tard c'est le haut et puissant Seigneur Messire Arnaud III de Pontac qui en devient le propriétaire.
En 1663 l'Intendant de Guyenne évalue à 25.000 livres sa rente annuelle, mais ses occupations parlementaires ne lui font pas oublier son domaine, point de départ d'un nouveau type de vin qui se vendra surtout en Angleterre sous le nom de « Next French Claret ». Ce grand cru de Bordeaux est inscrit dans le Livre de Cave de Charles VII, Roi d'Angleterre pour la consommation des invités à la table royale.

En 1773 le Comte Joseph de Fumel, seul propriétaire, décide d'embellir le château. Vers la fin du XVIIIème siècle la mise en bouteille est régulièrement pratiquée au château après des techniques de vinification et d'élevage précisées, une conservation en barriques de quatre ou cinq ans est chose courante. Pendant la terreur, le Président Lacombe, du Comité Révolutionnaire intervient, il sera exécuté en 179 alors que Lacombe sera arrêté quatre jours plus tard. En 1801 ses successeurs vendent Haut Brion à Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord Prince de Bénévent.

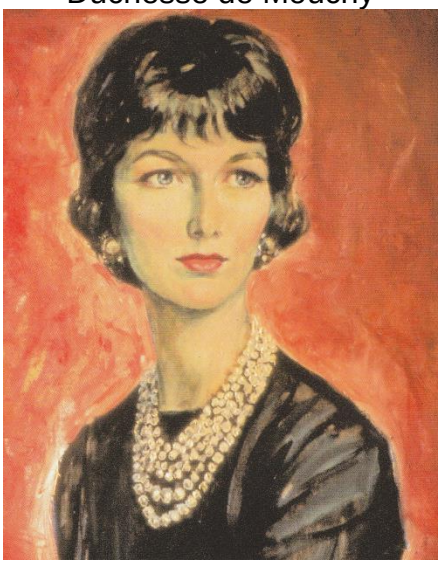
Amédée LARRIEU



La Monarchie de Juillet voit arriver une nouvelle et grande famille bordelaise : les « Larrieu » originaires de Bretagne. Joseph Eugène Larrieu, banquier à Paris, achète Haut Brion, vendu aux enchères en 1836. Le vin du château largement vendu aux Etats-Unis et notamment à Nouvelle Orléans. En 1855 le château est classé Premier Grand Cru des vins de la Gironde. Au décès de son père en 1859, Amédée Larrieu, fils de Joseph-Eugène en prend la direction. Le domaine restera dans la famille jusqu'en 1922.

En 1935 l'un des plus grands financier new-yorkais, Clarence Dillon, s'intéresse au château et l'achète. Il mourra en 1979 à l'âge de 96 ans. Son fils, C. Douglas Dillon sera nommé Ambassadeur des Etats-Unis à Paris, puis Secrétaire au Trésor américain, alors que J-F Kennedy est Président. Sa fille Joan restera en France, elle épousera en 1967 son Altesse Royale le Prince Charles de Luxembourg, Prince Bourbon, descendant direct d'Henri IV. Après le décès du Prince Charles de Luxembourg, la Princesse Joan épouse en 1978, le Duc de Mouchy qui rejoint la direction du château. En 2003 il prend sa retraite, mais la continuité de la famille Dillon est assurée par le Prince Robert de Luxembourg qui a rejoint la direction de la société en 1997 et qui succède à sa mère au poste de Président en 2008.

Joan DILLON
Duchesse de Mouchy



Le vignoble (création et renouvellement)

La réunion des parcelles au cours des siècles dans un ensemble homogène, le choix des cépages dans chaque parcelle, les sélections pratiquées, et la continuité avec les familles « De Pontac » et « Larrieu » ont fait de Haut-Brion un Grand Cru. Cette continuité est aujourd'hui assurée depuis soixante-dix ans par la famille « Dillon ».

Cépages pour les vins rouges :

Cabernet Sauvignon 45%
Cabernet Franc 15%
Merlot 40 %

Les clones : Dans une même population de Cabernet Sauvignon, il a été constaté que les pieds n'ont pas la même potentialité génétique, certains plants produisant peu ou beaucoup, cette production pouvant varier de 1 à 10. De même l'aptitude à produire du sucre, de la matière colorante, des tanins est très variable, tout comme la variété des arômes produits. Le bouturage se fait donc par conséquent de façon individuelle et non plus dans l'ensemble. C'est en tout 546 individualités qui sont suivies chaque année.

Visite du Château Haut-Brion
Entrée des visites

Entrée et accueil

Œuvres d'art : Bacchus

Tableaux

Prédilection pour les lions et lionnes ?

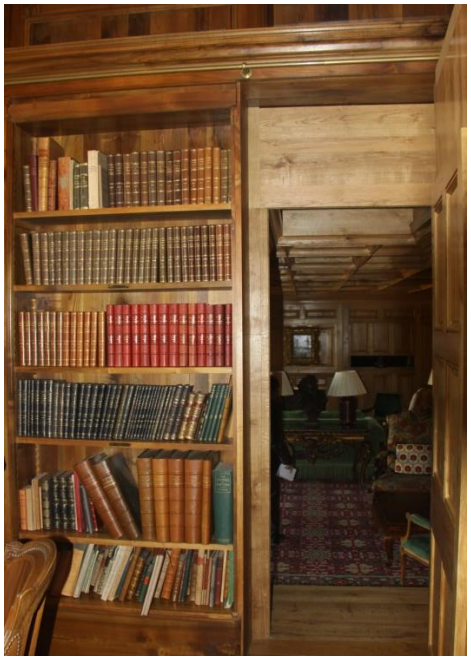
Des œuvres d'art anciennes sont exposées ainsi qu'une collection qui concerne les liquides et leurs contenants (vins, eaux, parfums).

Mosaïque syrienne

Couloir de vitrines où sont exposés les contenants de liquides (objets romains, grecs et égyptiens)

Un magnifique plafond à caissons dans un salon cossu

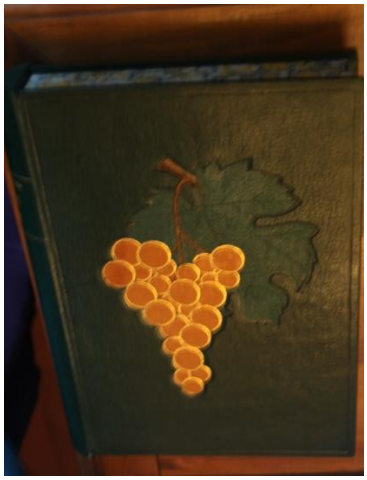
La bibliothèque



Etage

Parmi les documents présentés dans la bibliothèque
deux menus où le vin du Château Haut-Brion était à l'honneur.

Invitation de Charles de Gaulle (Président de la République française)

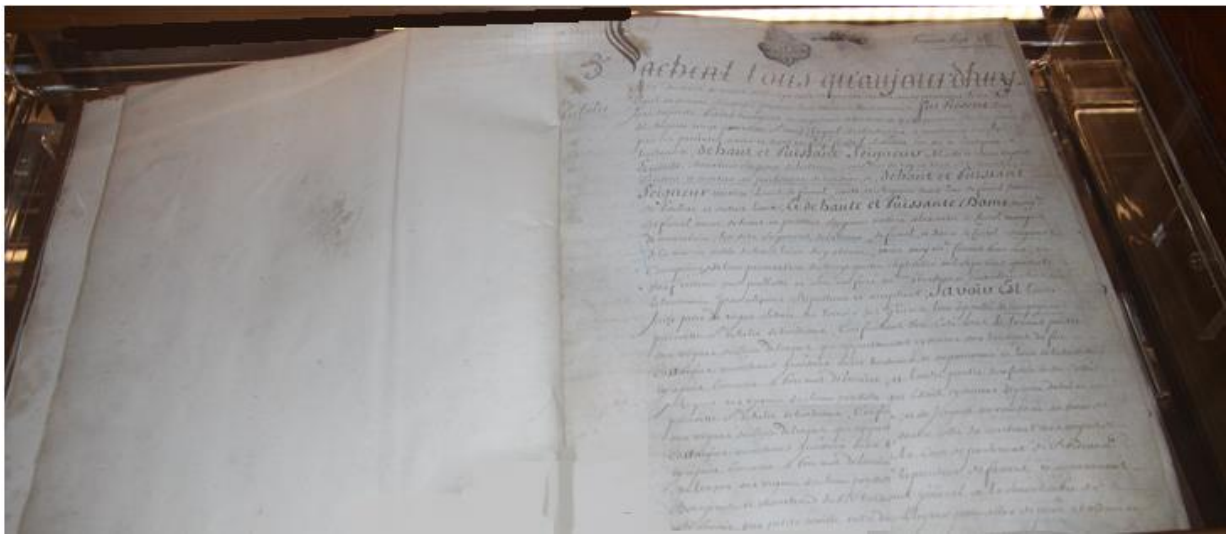


Diner
en l'honneur de
Son Excellence Monsieur le Président
Des Etats-Unis d'Amérique
et de
Madame John F. Kennedy

Château de Versailles
1er juin 1961

Invitation du Shah d'Iran

Diner offert par leurs majestés impériales
le Shahinshah Aryamehr et l'impératrice d'Iran
en l'honneur de leurs hôtes illustres participant aux
cérémonies du 2.500e anniversaire de la fondation de
l'empire Perse par Cyrus le Grand
Persepolis
Le jeudi 14 octobre 1971



La vinification

Jour après jour les échantillons de grains sont surveillés permettant de constater l'élévation du sucre et l'abaissement de l'acidité qui fixeront précisément le moment des vendanges. Mais la question première est toujours celle-ci : que sera la récolte ?

La première « charge » de Merlot est déversée au pressoir après qu'on ait éliminé sur les tables de tri, les feuilles ramassées par mégarde et les raisins verts ou altérés. Ramassés avec une légère sur-maturité des grains, le mout s'écoule dense et empli de soleil. La rafle est séparée de la chair du raisin avec sa peau et ses pépins. La graine à peine éclatée tombe dans la cuve en s'enfonçant dans son propre suc. Par une lente macération dans ce milieu sans oxygène les baies vont libérer l'intensité de leur couleur et les messages de l'été passé. Les levures naturelles du vignoble se reproduisent rapidement (100.000 par mm^3) provoquant une dégradation aboutissant à la transformation des sucres naturels du raisin en alcool et en gaz carbonique cette réaction, la fermentation, produit une élévation de température, qui faisait dire aux anciens : « le vin bout »

Le cuvier de Haut-Brion

A Haut-Brion la fermentation est sous contrôle automatisé, les cuves en acier inoxydable (Haut- Brion avait été le pionnier en la matière) sont équipées d'un système de refroidissement par ruissèlement d'eau extérieur, la température étant programmée en fonction de la qualité du raisin. Les pellicules sous l'effet du dégagement gazeux remontent à la surface pour former le « chapeau de marc ». La cuve est vidée après une durée d'une quinzaine de jours environs permettant au vin d'extraire de la couleur, des tanins et des principes aromatiques. A l'écoulage apparait le vin fait, le millésime vient de naitre, résultat d'une année de labeur, d'efforts et d'inquiétudes.

Tous très attentifs

Chaque cuve a sa propre personnalité, complément de la personnalité des autres. Les cuves étant assemblées pour créer un grand vin, auquel sera ajouté plus ou moins de « vin de presse » issu du pressurage du marc.
Toutes les cuves ne seront pas jugées dignes de participer à la constitution du grand vin, et formerons le second vin du domaine.

Explications

Cuves en coupe (on voit les 2 parties)

L'élevage (Le chai de Haut-Brion)

A Haut-Brion, depuis le XVIIIème siècle, tout le grand vin est placé en fûts neufs pour une durée de vingt mois. Chaque fût contient l'équivalent de 300 bouteilles. Le chêne qui compose la barrique diffuse son tanin dans le vin, participant à son arôme. Une bonde placée sur le dessus et restée ouverte permet un dégazage pendant la première année, et permet de compléter l'évaporation due à « la part des anges ». Puis le fût est fermé hermétiquement (bonde sur le côté). L'absorption du vin par le bois étant constante il se produit un vide partiel qui facilite l'admission de l'oxygène à travers le bois des douves de la barrique. Cette oxydation participe au vieillissement et à la bonification du vin.

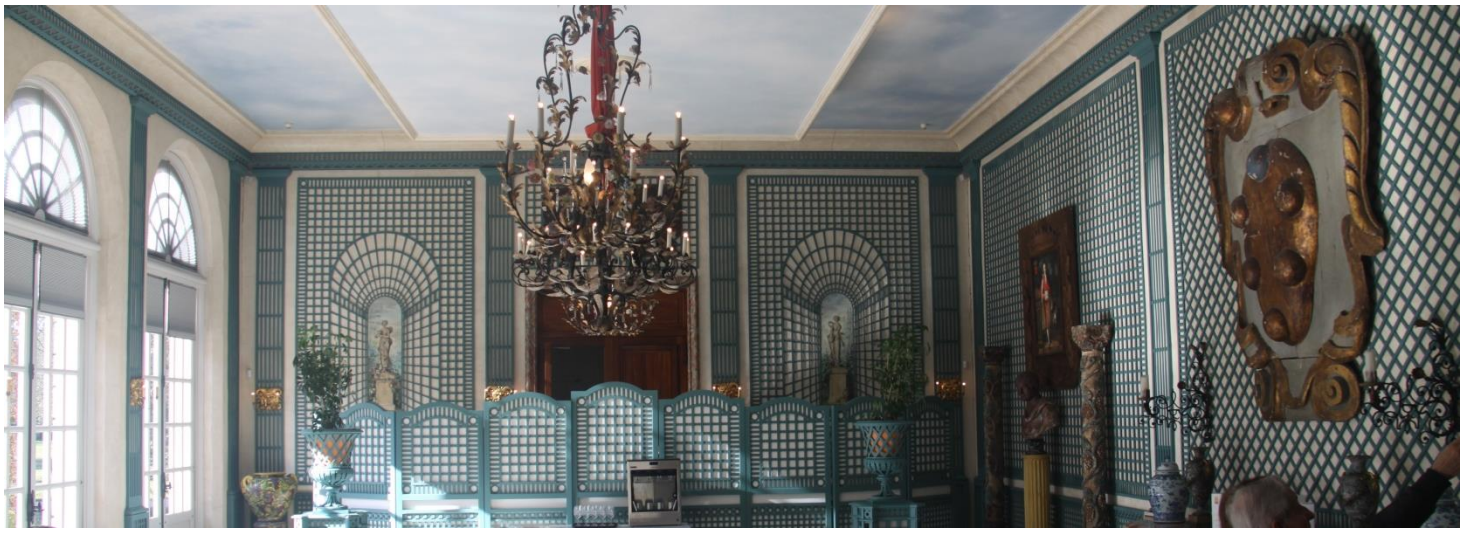
Explications

Fût surveillé

Soins de l'élevage

Par une série de décantations et de soutirages (quatre fois par an) on sépare le vin du dépôt qui se dépose par gravité dans le fond des fûts.
La transformation biologique achevée dans une parfaite limpidité, le vin peut être mis en bouteille

Puis nous passons dans l’immense orangerie



Le vin

Nous n’en parlerons pas… Nous vous conseillons de venir le déguster !

Non ! Nous n’en abuserons pas !

Nous sommes conviés à une dégustation du Clarence de Haut-Brion (2011).

En cette journée printanière, crocus et jacinthes commencent à pointer leurs fleurs au-dessus des massifs.

Puis c’est la photo de groupe

Et nous disons au-revoir à ce sympathique Château

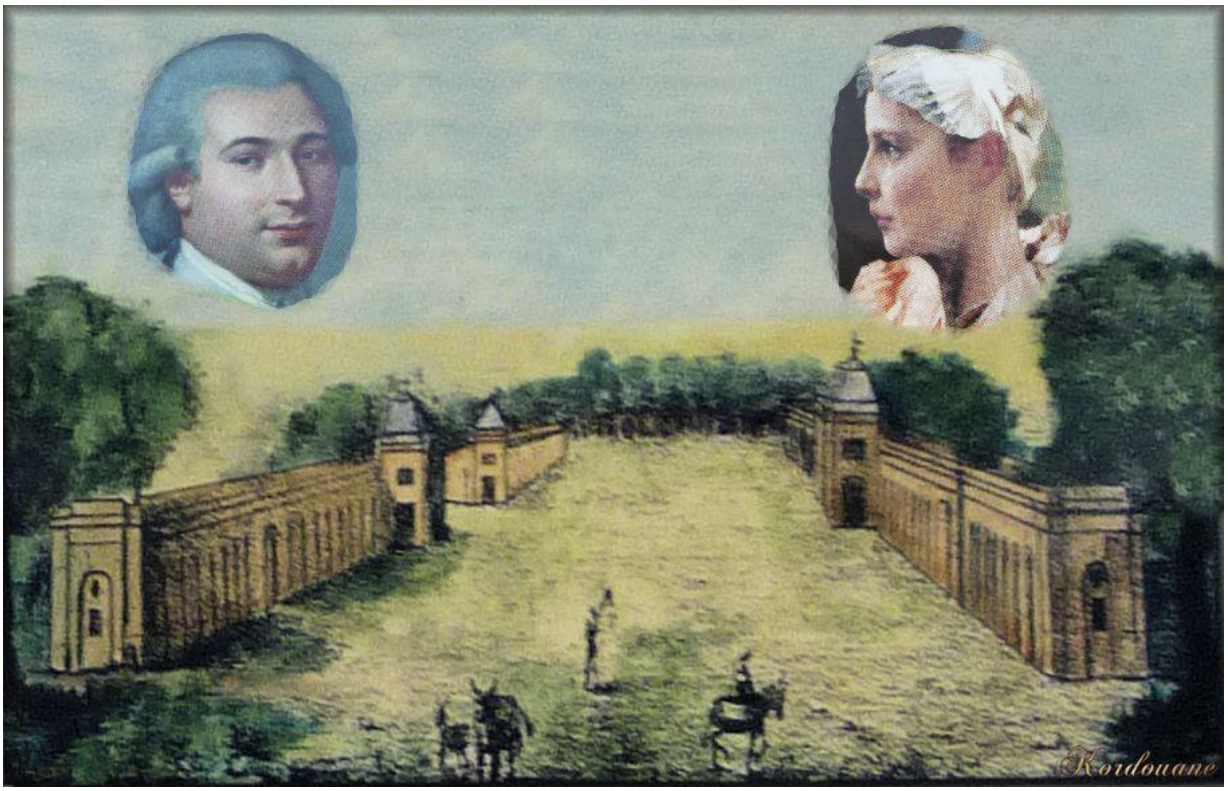
Le Moulin de Noès

C'est un moulin à eau, construit en pierre de taille en 1770, seul vestige d'une ferme expérimentale édifiée au VIIIème siècle sur le domaine de Bellevue, par la famille Laffon de Ladebat.

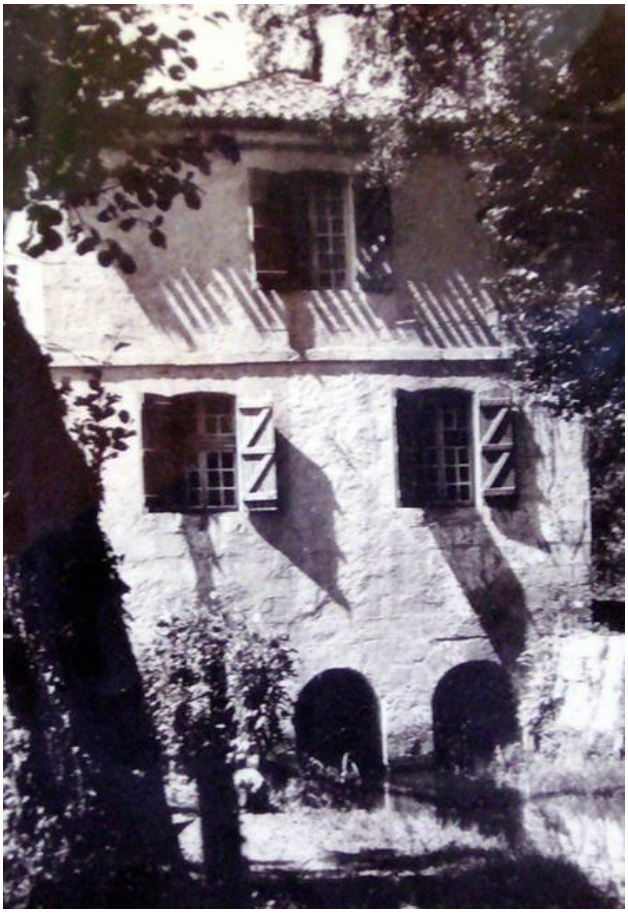
A la mort du père, Jacques-Alexandre Laffon de Ladebat en 1797, la famille est ruinée. Tous les enfants renoncent à l'héritage, sauf André-Daniel, qui devient le seul propriétaire et exploitant de la ferme de Bellevue. Ce dernier va continuer à gérer la ferme tant bien que mal, en raison des perturbations de la période révolutionnaire et des désastres financiers successifs de la famille.
Le 17 juin 1823, l'ensemble du domaine de la Ferme de Bellevue est vendu à des sociétés pour devenir la Ferme Expérimentale du Duc de Bordeaux.

Cependant, les premières productions ne permettent pas le financement durable de la ferme et dès 1828, on décide de la dissolution de la Société et la mise en vente du domaine. Celui-ci est fractionné et une partie des bâtiments est détruite. En 1920, sur la partie pessacaise du domaine, il ne reste plus que deux bâtiments du corps de ferme et le fameux moulin à eau. A cette période la ferme est occupée par des producteurs de lait. Dans les années 1950, la ferme et le moulin seront vendus séparément et se dégraderont. A partir de 1970, après deux siècles d'existence, la ferme expérimentale sera détruite en raison de l'urbanisation.

Le Domaine de Bellevue



Puis après quelques années, avant la résurrection du mouin.



Le moulin à eau de Noès est aujourd'hui le dernier vestige de cette ferme expérimentale et témoigne des expériences pionnières dans la diversification des pratiques coutumières et l'organisation d'un enseignement agricole
L'architecture monumentale du moulin avec une ornementation originale lui a valu son inscription à l'inventaire des Monuments Historiques en 1984.
Le Moulin est ouvert à la visite au 05 57 93 65 20

La famille Laffon de Ladebat

Jacques-Alexandre Laffon de Ladebat à l'initiation du projet…

Jacques Alexandre

Jacques-Alexandre Laffon de Ladebat (1719 – 1797) fut un armateur bordelais qui s'enrichit en faisant le commerce des vins, des armes et des esclaves.

Tirant profit de l'arrêté royal de 1761, encourageant l'appropriation des terres libres du royaume pour étendre les surfaces cultivables, Jacques-Alexandre achète en 1769 un vaste domaine en vue d'y créer une « ferme expérimentale ». La propriété sera progressivement étendue, à la fois sur les paroisses de Pessac et de Mérignac, pour finir par former le « Domaine de Bellevue » sur près de 266 ha.

Cette « ferme expérimentale » devait surtout servir de « modèle d'expérimentation » pour les autres investisseurs, suivant la politique gouvernementale menée par Louis XV.

L'entreprise visait à :

Mettre en valeur les terres inexploitées ou celles qui n'étaient dédiées qu'à la viticulture afin d'accroitre les cultures céréalières et la production de farine.

Expérimenter et développer de nouvelles cultures et de nouveaux modes ou instruments d'agriculture.

Former de nouvelles générations d'agriculteurs à des méthodes et outils de travail plus productifs

Cette démarche de « mise en valeur de landes et terres incultes » en plus de ses activités maritimes valurent à Jacques-Alexandre Laffon de Ladebat, son anoblissement par le roi Louis XV.

André-Daniel Laffon de Ladebat un personnage d'exception…

André-Daniel

Après des études aux Provinces Unies (formation aux idées libérales) André-Daniel Laffon de Ladebat (1746 – 1829) fils ainé de Jacques-Alexandre, s'installe sur le Domaine de Bellevue, épouse Julie de Bacalan. Ils auront dix enfants dont cinq ont vu le jour à Pessac. Il s'occupe des constructions, de l'achat du matériel, des plantations et de la gestion de l'exploitation

Julie de Bacalan

L'implication remarquable d'André-Daniel dans le développement de ce domaine le fait désigner dès 1775 comme correspondant de l'Académie d'Agriculture de Paris Il est élu par le peuple de Pessac au Tiers-Etat, participe activement et personnellement aux travaux de l'abbé Sicard sur les sourds muets. En 1781 il soutient les insurgés américains pendant la guerre d'indépendance des Etats-Unis.

Outre la bonne gestion de la ferme familiale, André-Daniel est un humaniste qui mériterait d'être d'avantage connu. En effet, il s'engagea toute sa vie dans la lutte contre l'esclavagisme, prônant l'éducation comme un paramètre essentiel à la liberté, notamment par son discours, prononcé en 1788, sur « la nécessité et les moyens de détruire l'esclavage dans les colonies. Le 13 août 1789, il rédige le projet d'un article de déclaration des droits de l'Homme : « La liberté est le premier droit de l'Homme. Ce droit est inaliénable et sacré. »

Ce personnage exceptionnel, ardent révolutionnaire fut déporté en Guyane sous le Directoire de 1797 à 1800. De retour en France, il assure les responsabilités importantes dans la reconstruction du système bancaire. Il participe à la création des caisses d'épargne et d'institutions d'aides aux plus démunis. André Daniel rédige des écrits financiers dont le « Comment réduire la dette de l'Etat »

En ce sens, il est un exemple remarquable de l'universalité des « Lumières »

Sa devise : « Soyez utile »

La cité Frugès – Le Corbusier

C’est l’un des deux lotissements conçus par l’architecte français d’origine suisse, Le Corbusier, en 1924.(Le Corbusier ayant pris le nom d’un grand ancêtre maternel alors que son nom était Charles Edouard Jeannert-Gris). Ce lotissement a été construit suite à sa rencontre avec l’industriel sucrier Henry Frugès. La cité fut inscrite au titre du patrimoine mondial de l’UNESCO en 2016.

L’industriel sucrier bordelais qui souhaitait loger des ouvriers, fit l’acquisition d’une vaste prairie entourée de bois de pins pour y édifier sa « cité jardin »
Le projet initial comportait 127 maisons, soit 51 habitations.
Les modules de béton différemment agencés donnent naissance à différents types d’habitation : maisons isolées, maisons jumelles, en zig-zig, en quinconce, gratte-ciel ou arcades.
Avec des toitures terrasses, des formes géométriques, la polychromie des façades et ses fenêtres en bandeau, les maisons furent le laboratoire grandeur nature des idées de l’architecte.
Le but étant de permettre aux ouvriers, pour l’équivalent d’un an de salaire, d’acquérir le confort que n’avaient pas les gens aisés de Bordeaux, de ce fait les autorisations d’aménagement furent longues à être délivrées, laissant les bâtiments se dégrader pendant quatre années.

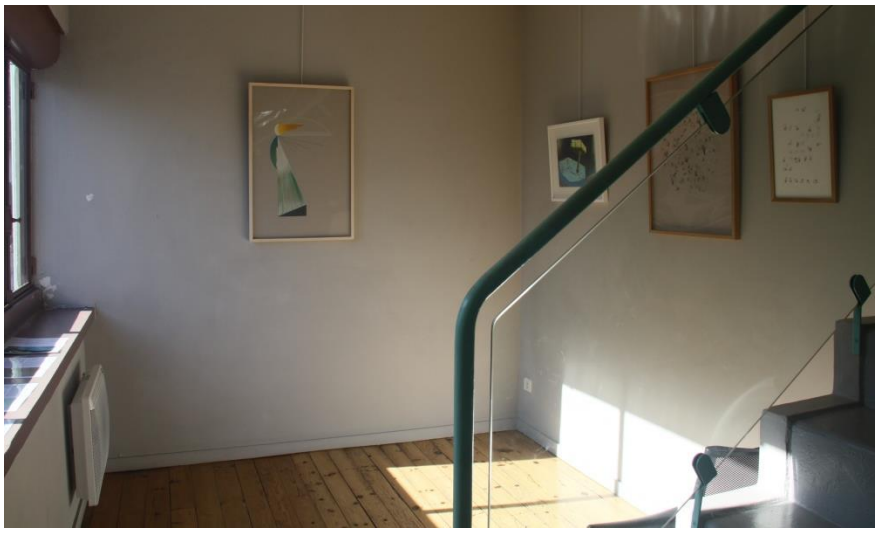
La ville de Pessac a acquis cette maison « gratte-ciel » au 4 de la rue Le Corbusier, ouverte à la visite.

Rez-de-chaussée

Dans l'ancien garage de la maison, une maquette de la cité est exposée,

Au premier plan nous y voyons les maisons arcades.

Puis nous sommes invités à prendre l'escalier pour visiter le premier étage



1er étage

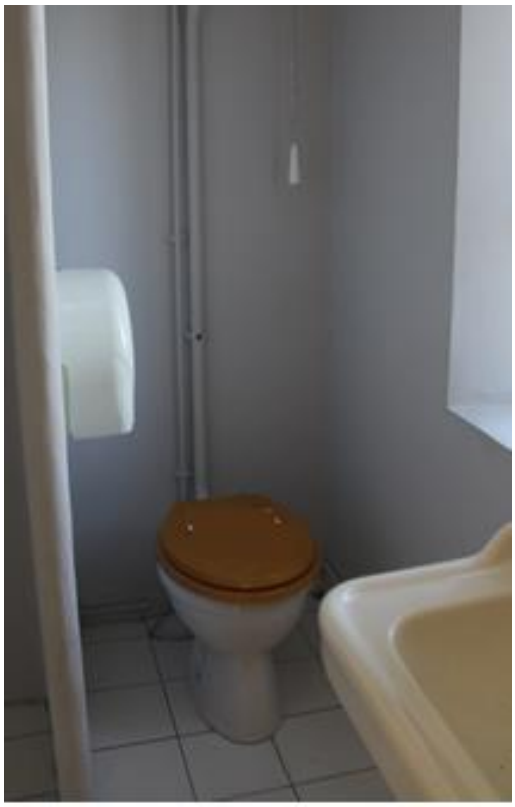
Le séjour confortable comporte une cheminée, l'appartement disposant du chauffage central, de l'électricité ainsi que de l'eau chaude et froide.

Alors qu'une magnifique cuisinière trône dans la cuisine

2ème étage

Une grande et lumineuse chambre des parents

Ainsi qu'une salle d'eau et des WC communs à la chambre parentale et à celle des enfants



Nous ne pourrons accéder à la terrasse pour des questions sécuritaires.

Puis pendant que l’autre demi-groupe visite la maison gratte-ciel nous nous promenons autour du quartier et admirons les formes diverses.

L’Historial Raphaël Saint-Orens

Nous terminons ces visites par le musée situé au château de Camponac, il raconte l’histoire de Pessac et de ses habitants par le biais d’objets divers, outils des métiers d’antan et documents légués.

Le musée est ouvert les mardis, jeudis et premier samedi du mois de 14h à 18h. Nous consulter pour toutes autres dates ou demandes au 07 83 96 69 49 ou passeursmemoirepessac@gmail.com.

Mais au préalable nous visitons le parc du château.

Ce que certains pensaient pouvoir réaliser….

Ce que nous voyons aujourd'hui

Pour rejoindre le musée, nous passons par les locaux modernes de la médiathèque, local contemporain et transparent greffé aux murs du château, grâce à la compétence des architectes bordelais Brochet, Lajus et Pueyo. Puis traversons ensuite une partie du château.

Historial Raphaël de Saint-Orens
L'histoire de Pessac au cours des siècles

Raphaël de Saint-Orens est né à l'Alouette, petit hameau de Pessac en 1916.
Son père Claude auteur de la « Marche Pessacaise ». Professeur de Français, il proposera aux élèves des thèmes historiques. En 1970, il est le fondateur des « Amis du Beau et Vieux Pessac »
En 1971 il crée « l'Historial » témoignant de l'histoire de la commune de Pessac. Sans relâche, il militera pour la défense du patrimoine, sauvant de l'oubli et de la destruction de nombreux monuments.

Outils anciens

Médailles et douilles d'obus

Machine à coudre Singer

Poste de radio

Moulin à café et cafetières

Affiche Fête de la Rosière 1926

« Dans une salle attenante au musée, nous découvrons la chapelle du château de Camponac. En 1784, Jean-Baptiste Raimond Navarre, Conseiller en la grand Chambre de la cour et Lieutenant de l'amirauté de Guienne sollicite Jérôme Marie Champion de Cicé, archevêque de Bordeaux, primat d'Aquitaine. Disant que sa famille possède un bien éloigné d'environ une demi-heure de chemin de la paroisse de Pessac, les auteurs du suppliant obtinrent de votre prédécesseur, à raison de cette distance, l'exercice d'une chapelle, laquelle est située dans les mansardes d'un pavillon très élevé. Le suppliant voulant la transférer dans un local plus commode et plus conforme aux ordonnances du diocèse. L'archevêque mandate le Sieur Fatin, curé de la paroisse de Pessac, pour faire enquête des raisons alléguées… désigner le local où elle pourrait être construite, constater l'état où se trouvent les ornements, linges, vases, livres et généralement tout ce qui est nécessaire et utile au Saint Sacrifice de la Messe. Au vu du rapport favorable du Sieur Fatin, le 24 septembre 1784, l'archevêque donne l'autorisation du transfert de la chapelle dans ces locaux du rez-de-chaussée de l'aile sud du château de Camponac.

Par cette belle journée même les palombes sont de sortie

Fin