# Bardins, château gourmand dans les Graves

Il y a mille et une manières d'honorer la gourmandise pour un château viticole. À côté des chais astronomiques et des restaurants gastronomiques, certains célèbrent le plaisir de l'attention aux choses simples. C'est le cas de Bardins, en Pessac-Léognan

TEXTES ET PHOTOS : CARINE ARRIBEUX

Il y a le raisin, bien sûr, et le rouge profond du Pessac-Léognan qu'on élève au fil des années. Portant le nom du domaine, le vin concentre, à Château Bardins, les plus grandes attentions. Le travail mécanique du sol, sur les 9 hectares et demi de vignoble, a écarté petit à petit tout usage de produits chimiques ; le soin des vignes, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage et vendanges, est réalisé à la main. L'élevage se fait traditionnellement, en barrique, puis, chose rare : on laisse au vin le temps de vieillir. Les bouteilles mises sur le marché sont des crus déjà vieux de quelques années. Bons à boire… Pour ne pas altérer les eaux de la rivière Eau Blanche qui coule juste au-dessous, les chais ont été équipés de leur station d'épuration. Le Château Bardins a été reconnu comme respectueux de l'environnement et certifié ISO 14001. S'étendant sur 30 hectares sur la commune de Cadaujac, au sud de Bordeaux sur la rive gauche de la Garonne, le domaine de Bardins ne ressemble pas aux châteaux viticoles qui rutilent dans la région. Autour des vignes bordées de haies, il a un petit air sauvage. On y croise de vieux arbres fruitiers, des poules, des lapins et une viticultrice qui laisse souvent au vestiaire son nom à particule pour enfiler ses bottes de caoutchouc. Arrière-petite-fille des premiers hôtes du château, Stella Puel est la première de sa famille à assurer elle-même l'exploitation de la vigne. Elle produit en moyenne 40 000 bouteilles par millésime quand la météo ne fait pas des siennes. Mais elle s'affaire surtout à faire vivre son domaine. Elle a développé depuis vingt ans un véritable programme d'activités culturelles qui voit se succéder tous les mois expositions, récitals et autres pièces de théâtre. Elle aspire, en parallèle, à profiter de tout le bon que lui prodigue la nature.

## FAIRE HONNEUR À LA NATURE

Ainsi Bardins a-t-il ses gourmandises. Allemande, la mère de Stella était dans la mouvance des années 1970. Elle avait fait venir des vaches et faisait la crème et le beurre. Il y avait des moutons et de la petite volaille. Sa fille avoue vivre un peu dans le souvenir idéalisé d'un rêve d'autosuffisance. On n'y est pas tout à fait, mais on trouve quand même à Bardins le miel qu'elle a toujours connu là. Récolté par un apiculteur, il est désormais à la vente. « Puisque les abeilles souffrent partout, je montre, en même temps, qu'elles

se portent bien à Bardins », sourit la viticultrice. Les cerisiers prolifiques lui ont aussi donné des idées. Une partie des griottes entre dans la composition de bocaux de cerises à l'eau-de-vie dont Stella Puel savoure la connotation affective. « Ça parle au cœur des gens, se réjouit-elle. Parce qu'on n'en trouve plus beaucoup et qu'on les rencontrait souvent chez les grands-parents. » Au reste des cerises, elle réserve un traitement particulier… Avec la complicité du maître chocolatier Yves Landry, elle les fait transformer en véritables guinettes bordelaises : des sortes de « Mon Chéri » version gastronome dont on se délecte traditionnellement à la période des fêtes.

Il y a encore le jus de raisin. À boire pur ou allongé d'eau pétillante, il régale les plus jeunes et dévoile aux œnophiles le goût du bon jus de fruit qui reste et demeure à la base de tout bon vin. À réserver à la cuisine, en revanche, le verjus de Bardins a, lui aussi, ses adeptes. Extrait des raisins verts n'ayant pas mûri, ce jus très acide était couramment utilisé au Moyen Âge. Recherché des gastronomes, il remplace le jus de citron et révèle ses qualités dès qu'on a besoin d'un peu de vivacité. Il est par exemple idéal dans le déglaçage des viandes blanches. Passé quinze ans en barrique, le vinaigre de vin rouge de Bardins s'ajoute au panier gourmand. Et le château propose enfin quelques produits faits ailleurs : raisins sans pépins, meilleurs amis des foies frais poêlés, et bonnes gelées de raisin.

# PAIN D'ÉPICES

Prépa. 10 mn

Cuisson 1 h

## Ingrédients

500 g de farine (dont 80 g de farine de pépin de raisin et 100 g de farine complète) • 300 g d'eau • 250 g de bon miel de Bardins • 250 g de sucre roux • 50 g de rhum • 11 g de bicarbonate de soude • 5 g d'anis vert en poudre ou badiane • 2 g de cannelle de Ceylan • 3 g de clou de girofle • 1 g de sel de Guérande

## Préparation

- Faites dissoudre dans l'eau bouillante le miel, le sucre, le bicarbonate et le sel.
- Ajoutez aux épices. Délayez la farine dans ce mélange jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux.
- Chemisez un moule avec du papier cuisson beurré. Mettez à four très chaud puis continuer la cuisson à feu modéré. Une heure de cuisson suffit.
- On peut faire des variantes en ajoutant des amandes ou des pistaches grillées, des pruneaux ou des fruits confits.