

Portrait de vignerons : Château de Môle

# Château de Môle

## L'œnotourisme de luxe à Puisseguin Saint-Emilion



*C'est un coup de foudre accompagné d'une vision toute novatrice qui a incité la famille Auger à acquérir, en 2006, le Château de **Môle**. Il avait alors une idée en tête : le développement de l'œnotourisme de luxe. Issu d'une famille d'agriculteurs qui lui a transmis l'amour de la terre et du vin, il souhaitait que les visiteurs découvrent la vie d'un château viticole. Ce projet, **Eric Auger**, brillant entrepreneur dans le bâtiment de la région Nord de la France, le mena avec conviction et brio. La preuve en est, au bout de quelques mois, dans ce cadre magnifique de la région de Saint-Émilion, le Château de Môle obtenait un « **Best of Wine Tourism** » d'or. Le succès de ses chambres d'hôtes a déjà dépassé toutes ses espérances.*

### Le mariage du patrimoine et de l'environnement

La famille Auger mit en pratique sans délai les trois idées qui lui tenaient à cœur, à savoir le respect de l'environnement, le respect de l'architecture du 17<sup>e</sup> siècle du Château et la participation active des artisans du village de Puisseguin situé à 9 km de Saint-Emilion. Il a poursuivi l'esprit de lutte raisonnée entreprise par les anciens propriétaires depuis plus de 15 ans et il est parvenu sans faille à rénover le domaine aux normes de Haute Qualité Environnementale. Aucun produit polluant ne fut utilisé. Les peintures sont à l'eau, l'isolation à base de laine de chanvre et une station d'épuration pour les rejets de lavage des cuves fut installée. En matière d'économie d'énergie, des pompes à chaleur ont été installées dans tout le Château ; l'irrigation des magnifiques jardins avec l'eau du puits est, elle, régulée par ordinateur. Le Château fut rénové par les artisans de Puisseguin qui ont pu démontrer tout leur savoir-faire à partir des matériaux les plus nobles, comme la pierre de Frontenac pour l'édification de deux arcades qui subliment l'ensemble du domaine. Avec cette réalisation, la famille Auger a su réveiller la fierté de tout un village.





## La vie au rythme du Château attire les amoureux du vin du monde entier

Les touristes affluent du monde entier au Château de Môle, et notamment les hôtes américains ravis par l'espace qu'offrent les cinq chambres. Les chambres, dénommées Merlot, Cabernet, Malbec, Petit Verdot et Carménère, décorées avec goût, disposent chacune d'un mobilier unique réalisé par un grand designer. Les spacieuses salles de bains, revêtues d'un parquet « pont de bateau » incitent particulièrement à la détente et au bien-être. Dotées d'un sauna privatif, d'une douche et d'un bain-bainé, elles raviront les amoureux comme les amoureux du vin. Le service, assuré par Maryline Nouet, est digne des plus grands palaces.



Les hôtes y sont choyés et savamment conseillés lors de leurs escapades dans la région. Tout en travaillant en étroite collaboration avec les syndicats d'initiative de Saint-Emilion, de Bordeaux ou de Bergerac, le Château de Môle organise aussi les dégustations de ses vins ainsi que les promenades à travers les 18 ha du domaine. Les hôtes peuvent aller et venir à leur guise et découvrir le travail des exploitants, qu'ils soient à la table de tri pendant les vendanges ou dans le chai souterrain naturellement humidifié par les puits. Tout le monde va et vient et vit au rythme du vin. Chacun peut poser ses questions au gré des activités du Château, et aujourd'hui, être témoin de la vinification reste une expérience unique.

## Des « classiques » de Saint-Emilion

Comme le Château, ses vins évoluent avec l'air du temps. Stéphane Toutoundji, jeune œnologue de renom, s'attache avec Bernard Lenier, gérant de la propriété, à actualiser le *Château de Môle* et le *Roc Saint-Jacques*. Ces vins, auparavant très puissants et boisés évoluent vers plus de souplesse et de fruité. Plus féminins aussi, ils sont en adéquation avec nos nouveaux modes de consommation du vin. Le *Château de Môle*, premier vin du domaine est vendu uniquement au Château et aux grandes adresses de la gastronomie. Ce vin garde cependant son subtil boisé et toute sa longueur grâce à son patient élevage. Le *Roc Saint-Jacques*, est, lui, élevé moins longtemps mais poussé loin dans le fruit. Il se déguste allègrement à l'apéritif. Si le millésime 2009 qui a bénéficié d'un magnifique été indien est déjà pressenti comme une cuvée hors normes, le millésime 2008, aujourd'hui aux trois-quarts de son élevage est déjà superbe avec des arômes de fruits rouges et de fruits confits bien mûrs. A découvrir sur place très bientôt en compagnie de la famille Auger.

Hélène GEISLER

## Château de Môle

Superficie : 18 ha  
Densité : 5500 pieds/ha  
Porte-greffes : 10 114 / Riparia et 3309 C  
Age moyen du vignoble : 45 ans  
Taille : Guyot simple  
Sols et sous-sols : Argileux/Calcaire  
Encépagement : Merlot 85 %, Cabernet Francs 10%, Cabernet Sauvignon 5%  
Vendanges : manuelles, un 2<sup>e</sup> tri sur table de tri par 8 personnes avant d'envoyer le raisin en cuve de vinification par aspiration

**Deux Grands Vins de Bordeaux produits dans la plus pure tradition du Saint-Emilion :**

### Château de Môle

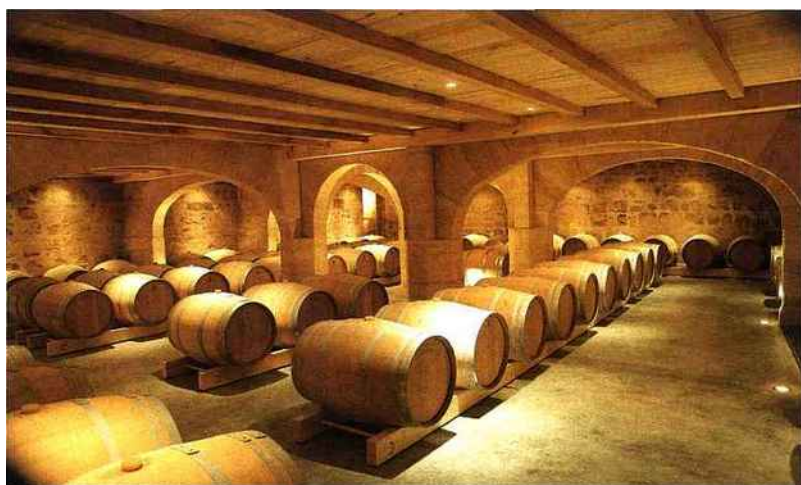
Premier vin de la propriété, issu de vieilles vignes (45 ans) avec des rendements de l'ordre de 35 HL/ha. Ce vin est exclusivement élevé en barriques neuves en fût de chêne issues de 4 fournisseurs différents pour une meilleure complexité aromatique pendant 12 à 15 mois suivant les millésimes.

### Roc Saint-Jacques

Deuxième vin de la propriété, produit sur le reste du vignoble âgé en moyenne de 35 ans, avec des rendements de 45 à 50 HL/ha. L'élevage se fait dans des barriques de 1 à 2 ans pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

## CHÂTEAU DE MÔLE Famille Auger

BP 22  
33570 PUISSEGUIN  
Tél. 05 57 74 60 86  
Fax. 05 57 24 09 27  
[www.chateau-de-mole.fr](http://www.chateau-de-mole.fr)





# Château de Môle



## Luxury wine tourism in Puisseguin Saint-Emilion

It was love at first sight and innovative vision that prompted the Auger family to acquire the Château de Môle in 2006. The idea was to develop luxury wine tourism. Eric Auger, coming from a family of farmers who had passed on to him their love of the land and of wine, wanted visitors to discover the life of a wine chateau.

As a successful entrepreneur in the building trade from the north of France, Eric Auger carried out his project with conviction and verve. And after just a few months, the Château de Môle was awarded a gold medal in "Best of Wine Tourism". The success of its guest rooms has already exceeded all expectations.

### A union of heritage and environment



The Auger family immediately put into practice three ideas that were very close to their hearts, namely respect for the environment, respect for the architecture of the 17<sup>th</sup>-century chateau and the active participation of craftsmen from Puisseguin village, 9km from Saint-Emilion. They continued to practice rational farming as their predecessors had done for over 15 years and renovated the domain to environmental quality standards. No pollutants were used. The paints are water-based, there is wool-hemp insulation and a treatment

plant for the water used to wash the tanks was installed. In terms of energy saving, heat pumps have been installed throughout the chateau and the magnificent gardens are irrigated with well water controlled by computers. The chateau was renovated by craftsmen from Puisseguin who were able to demonstrate their expertise using the finest materials such as the stone from Frontenac used for building two archways that enhance the whole domain. In this way, the Auger family awoke the pride of a whole village.

### Saint-Emilion 'classics'

Just like the Chateau, its wines are evolving with the times. Stéphane Toutoundji, renowned young oenologist, works with the manager of the property, Bernard Lenier, to update the *Château de Môle* and *Roc Saint-Jacques*. These wines, once intense and woody, are evolving to become softer and fruity. More feminine, they correspond to the new trends in wine drinking. The *Château de Môle*, the domain's principal wine, is only sold at the Chateau and in the best restaurants. This wine, however, has kept its subtle woodiness and its full length thanks to patient ageing. The *Roc Saint-Jacques* is aged for a shorter period of time but with an emphasis on the fruit. It can be happily enjoyed as an aperitif if the 2009, which benefited from a beautiful Indian summer, is already tipped to be an outstanding year, then the 2008, only three-quarters of the way through its ageing process, is already superb with aromas of red and ripe crystallized fruits. Come and discover it soon in the company of the Auger family.

*Helène GEISLER*

### The rhythm of life at the Chateau attracts wine lovers from all over the world



Tourists flock to Château de Môle from around the world, especially American guests delighted by the space offered by the five rooms. These rooms, with the names Merlot, Cabernet, Malbec, Petit Verdot and Carménère, are tastefully decorated and each has its own unique furniture made by a great designer. The spacious bathrooms, with their parquet flooring, are perfect for relaxation and well-being. With a private sauna, shower and balneo bath, they will delight those in love as well as wine lovers. The service, managed by Maryline Nouet, is worthy of the very best hotels. Here, guests are pampered and guided so as to make the most of their visit to the region. Working closely with the Saint-Emilion, Bordeaux and Bergerac tourist offices, the Château de Môle organizes wine tastings and walks through the 18ha of the domain. Guests may come and go as they please, discovering

the work of the winegrowers, whether at the sorting table during the harvest or in the underground cellar humidified naturally by the well. Everything is done to the rhythm of the wine. Everyone is free to ask questions and witnessing the wine-making process remains a unique experience.

#### CHÂTEAU DE MÔLE

Area: 18 ha  
Density: 5500 grapevines/ha  
Rootstock: 10 114/Riparia and 3309 C  
Average age of the vines: 45 years

Pruning: Single Guyot  
Soil and sub-soil: Clay / limestone  
Grape Variety: Merlot 85 %, Cabernet Francs 10%, Cabernet Sauvignon 5%  
Harvest: manual, grapes are sorted twice on the sorting table by 8 people before being pumped into the vats.

#### Two Great Bordeaux Wines produced in the purest tradition of Saint-Emilion:

##### Château de Môle

The domain's principal wine, from old vines (45 years) with yields of 35HL/ha. This wine is matured solely in new oak barrels from 4 different suppliers for increased aromatic complexity for 12 to 15 months depending on the year.

##### Roc Saint-Jacques

The domain's second wine, produced on the other part of the vineyard with an average age of 35 years, with yields of 45 to 50 HL/ha. Aged in 1 to 2 year-old barrels for 12 months before bottling.