



## CHATEAU MONESTIER LA TOUR

### **Biodynamie, le Château Monestier La Tour persiste et signe...**

Ce spectaculaire domaine du Bergeracois, acquis en 2012 par la Famille Scheufele, est aujourd'hui suivi par Stéphane Deroncourt, qui a développé au sein de Deroncourt Consultant une branche dédiée à la biodynamie.

Co-président de la maison Chopard, Karl-Friedrich Scheufele est un perfectionniste qui entretient un rapport bien particulier avec la nature et avec le temps. Lorsqu'il acquiert en 2012 le très beau domaine de Monestier La Tour dans le Bergeracois, il sait que c'est une entreprise de longue haleine, ce qui est loin de le décourager. Il faut cinq ans pour inventer et aboutir un nouveau mouvement d'horlogerie, chez les Scheufele, on connaît les vertus du temps.

Il n'est pas question pour lui et sa famille d'acheter un vignoble clé en main, mais de construire un domaine apte à produire des vins obéissant à leurs critères de style et d'éthique : la biodynamie s'est tout naturellement imposée à leurs convictions.

Depuis son rachat en 2012, le vignoble fait l'objet d'un ambitieux programme de restructuration qui s'étalera jusqu'en 2025, beaucoup d'hectares ont été arrachés et replantés, certaines parcelles ont été densifiées, l'encépagement a évolué.

De nouveaux bâtiments techniques fonctionnels et inscrits dans l'esprit des lieux ont été inaugurés au printemps 2016 avec, entre autres, la construction d'un nouveau cuvier, équipé d'une série de cuves tronconiques adaptées au parcellaire. Parallèlement la création d'un jardin utile et d'une tisanerie offre l'opportunité de produire, sécher et stocker toutes les plantes utiles aux traitements de la vigne.

Venue en voisine de son domaine du Champ des Treilles, Madame Corinne Comme a prodigué ses précieux conseils et accompagné les premiers pas en biodynamie du Château Monestier La Tour.

Karl-Friedrich Scheufele et son épouse Christine font de leur passion du vin un second métier. En plus de son activité principale, Karl-Friedrich est à la tête, depuis une vingtaine d'années, de trois enseignes « Le Caveau de Bacchus » (Genève, Gland et Gstaad) qui font la part belle aux vins en biodynamie. Le plus célèbre d'entre eux est la Romanée Conti, dont Bacchus est le distributeur exclusif pour la Suisse Romande, mais par exemple aussi le Domaine de la Vougeraie, le Domaine Goisot ou le Château Pontet-Canet. Ainsi, la biodynamie est une philosophie bien ancrée dans l'esprit des équipes techniques du domaine comme dans celui de la Famille Scheufele.



## CHATEAU MONESTIER LA TOUR

La destinée de Monestier La Tour est donc toute tracée sur cette route vertueuse qui apporte au fil du temps une amélioration qualitative des terroirs par un respect durable des sols et de l'écosystème.

Pour ce voyage au long cours, Stéphane Derenoncourt et son équipe apportent leur regard et leur expérience pour poursuivre les pratiques et la philosophie chères à la famille Scheufele et produire des vins tels qu'elle les conçoit et tels qu'elle les aime : élaborés dans le respect de la nature, bien ancrés dans leur terroir, dotés d'un équilibre subtil entre la profondeur, la fraîcheur, l'élégance et le fruit.

### **Surface exploitée :**

24,5 ha

(14,5 ha en cépages rouges, 10 ha en cépages blancs)

### **Cépages cultivés :**

*Vins rouges :*

67% merlot, 23% cabernet franc,  
7% cabernet sauvignon, 3% côt (malbec)

*Vins blancs (secs et doux) :*

38% sauvignon blanc, 56% sémillon, 6% muscadelle

### **Production annuelle moyenne :**

*Côte de Bergerac rouge :*

Château Monestier La Tour  
10 000 bouteilles

*Bergerac blanc :*

Cadran, Château Monestier La Tour  
50 000 bouteilles

*Bergerac rouge :*

Cadran, Château Monestier La Tour  
70 000 bouteilles

*Bergerac rosé :*

Cadran, Château Monestier La Tour  
5 000 bouteilles

*Saussignac (vin doux, seulement certains millésimes disponibles) :*

Château Monestier La Tour  
1 300 bouteilles

### **Contact Presse**

Lettres de Châteaux  
Marie-Stéphane Malbec  
Tél. 05 56 44 63 50

[ms.malbec@lettres-de-chateaux.com](mailto:ms.malbec@lettres-de-chateaux.com)