



CHATEAU DE CÉRON

Press book 2017

Château de Cérons



Château de Cérons - F33720 CERONS Tél. +33 (0)5 56 27 01 13 - Fax + 33 (0)5 56 27 22 17

www.chateaudecerons.com - perromat@chateaudecerons.com

SAS Xavier et Caroline Perromat Domaines - RCS Bordeaux 751119942

Sommaire

Un domaine au cœur des vignes, aux multiples couleurs	3
La Vigne.....	5
Le Point Spécial Vins	6
Le Guide Hachette des Vins 2017	7
Notes Primeurs 2016	8
Bordeaux Magazine	9
The Buyer.....	12
Chicago Tribune	14
Sud Ouest.....	15
Travel + Leisure.....	16
Sud Ouest.....	18

Un domaine au cœur des vignes, aux multiples couleurs

Le Château de Cérons est une Chartreuse viticole construite au début du XVIIIème siècle sur une terrasse dominant la Garonne.

Au cœur du village de Cérons dans la région des Graves, entouré de grands murs de pierres, le Château fait face à la ravissante église du 12ème siècle.

Xavier et Caroline Perromat ont repris la gestion de la propriété familiale en 2012. Ils se donnent pour défi de porter au plus haut la qualité de ces vins produits dans l'une des plus confidentielle et ancienne appellation du bordelais, Cérons.

Le Domaine est constitué de 26 hectares de vignes plantées sur le plateau de graves au sous-sol calcaire qui domine la commune.

Ce terroir, au sol et au climat uniques, offre le privilège de produire des vins de trois couleurs : Graves rouges, Graves blancs secs et Cérons, vins d'Or de Bordeaux.

Le Terroir et la Vigne

Cérons, un terroir d'exception au cœur des Graves

L'appellation Cérons, située aux portes du sauternais est une enclave dans la région des Graves. Créée en 1936, elle fait partie des toutes premières appellations décrétées à Bordeaux.

Ce fabuleux terroir est marqué par deux spécificités :

Un sous-sol de plaques de calcaire à astéries recouvert de graves alluvionnaires.

Un microclimat qui permet, en automne, sous l'influence du Ciron, le développement du Botrytis Cinerea. Ces conditions exceptionnelles signent les vins du Château de Cérons d'une belle minéralité et d'une grande précision aromatique.

En blanc, le vignoble est constitué de : Sauvignon (40%), Sémillon (50%) et Sauvignon Gris (10%)

En rouge de : Cabernet Sauvignon (55%) et Merlot (45%).

Les densités de plantation sont de 6500 pieds/ha.

Xavier Perromat a repris un travail parcellaire minutieux afin de révéler toute la finesse et la qualité de ce terroir.

Il s'engage avec son équipe dans une démarche de respect agroenvironnemental.

Ebourgeonnage, effeuillage, vendanges en vert sont effectués à la main avec un soin méticuleux. Le vignoble est entretenu par un travail respectueux des équilibres naturels du sol et par un enherbement maîtrisé.

Les Vins

Un chai restructuré pour un travail de précision

Le Château de Cérons possède un chai gravitaire sur plusieurs niveaux constitué d'un cuvier béton et inox, entièrement réaménagé et thermo régulé, pour la vinification des vins rouges et des vins blancs. Deux chais à barriques complètent les installations.

Nous nous attachons à révéler la signature du terroir de Cérons et à en extraire la quintessence : fraîcheur des fruits, belle minéralité, tanins souples et élégants.





Xavier Perromat, Château de Cérons (Gironde), 26 ha

« Sans sulfites, on déguste avec plus de précision »

Grâce à la bioprotection, Xavier Perromat vinifie ses rouges sans ajouter de SO₂. Il les déguste mieux en cours de vinification et consomme moins de frigories durant la macération préfermentaire à froid.

Au Château de Cérons, dans les Graves (Gironde), Xavier Perromat a adopté la bioprotection pour ses rouges depuis deux ans. « Je me suis toujours interrogé sur l'emploi du SO₂. Je cherchais à diminuer les doses car c'est une préoccupation des consommateurs », confie ce vigneron, à la tête de 26 ha de vigne.

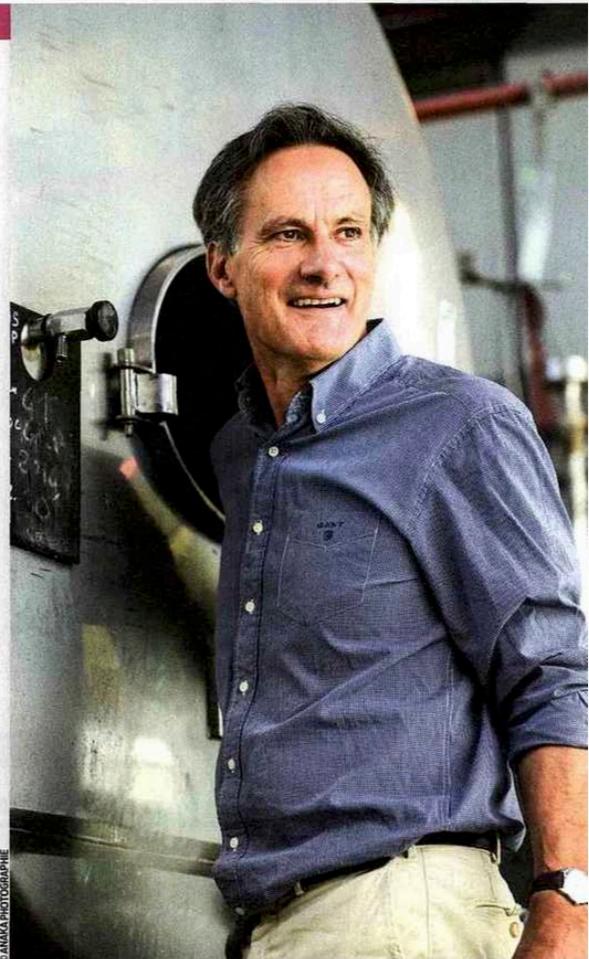
En 2015, suivant les conseils de son œnologue, il teste une *Torulaspora* sur ses merlots. Des contrôles microbiologiques confirment la bonne implantation de cette non-Saccharomyces. Parti pour faire un essai sur deux cuves, Xavier Perromat l'étend au final à tous ses rouges. « En vinifiant sans SO₂, on déguste avec plus de précision. Il est ainsi beaucoup plus facile de suivre l'extraction des tanins. Et la malo devient elle aussi plus aisée. Pour les deux millésimes, elle a débuté spontanément dans la foulée du décuage », relate-t-il. Le vigneron a utilisé Prélude en 2015 et Concerto – une *Lachancea thermotolerans* – en 2016. Il n'a pas observé de différence entre ces deux préparations. Il les a réhydratées dans de l'eau non chlorée entre 20 et 25 °C additionnée de moût. Pour 500 g de levures, il a utilisé 5 litres d'eau et 2 litres de moût. « Ces levures ne gonflent pas lors de la réhydratation. Le mélange reste liquide », note-t-il. Xavier Perromat récolte à la machine. Il a ajouté ses non-Saccharomyces à l'arrivée des raisins en cave, au goutte-à-goutte, entre le trieur et la pompe à vendange. Il a réalisé un remontage d'homogénéisation.

Puis il a refroidi la vendange pour une macération préfermentaire à froid de trois à cinq jours. Habituellement, il abaissait la température entre 6 et 8 °C. Avec la bioprotection, il a pu remonter à 12 °C. « Comme le milieu est occupé, les risques de déviations ou de départ en fermentation sont réduits. J'ai ainsi pu économiser des frigories. »

À la fin de la macération préfermentaire, Xavier Perromat a ensemencé ses cuves en *S. cerevisiae*. Les fermentations alcooliques ont démarré très vite et se sont déroulées sans problème. Quant aux malos, elles sont parties dès le décuage.

Les vins ont été sulfités pendant l'élevage, mais moins qu'auparavant. « Les vins qui jusque-là n'ont jamais vu le SO₂ y sont plus sensibles. Dès lors, on peut diminuer la couverture. In fine, on est arrivé entre 60 et 65 mg/l de SO₂, total à la mise en bouteille, après douze mois d'élevage en barrique », détaille Xavier Perromat.

En fin d'élevage, le vigneron constate plus de complexité aromatique et plus de finesse : « Les



vins n'ont pas la dureté apportée par les sulfites. »

En 2015, la bioprotection n'a cependant pas empêché des Bretons de contaminer des vins en barriques neuves. « Cet incident ne remet pas en cause l'intérêt de cette œnologie préventive. Elle

permet sans doute de limiter le risque des Bretons, en diminuant les populations avant la fermentation alcoolique. Mais elle ne couvre pas le risque pendant l'élevage », explique le vigneron.

La bioprotection a coûté 1,95 €/hl. « Les non-Saccharomyces sont nettement plus chers que les Saccharomyces. Mais ramené à la bouteille, le surcoût n'est pas exorbitant », estime Xavier Perromat. Le vigneron bordelais, heureux de proposer à sa clientèle des vins allégés en sulfites, va poursuivre dans cette voie. « Il y a un risque à supprimer le SO₂ en vinification, mais avec la bioprotection, on s'en affranchit. L'expérience de ces deux derniers millésimes m'a convaincu de continuer. »

Un essai décevant sur les blancs

En 2015, Xavier Perromat a testé la bioprotection sur ses blancs pour supprimer le SO₂ durant leur vinification. Il a ajouté la préparation FrootZen à la sortie du pressoir, puis une *S. cerevisiae* après le débouillage. FrootZen est une *Pichia kluyveri* qui est censée consommer l'oxygène des moûts et révéler les thiols. Malheureusement, la protection contre l'oxydation a été insuffisante. « J'ai obtenu des vins très légèrement oxydés. Je n'ai pas renouvelé l'expérience en 2016. Je vais refaire des essais cette année en améliorant la protection contre l'oxygène de mes moûts », assure-t-il.

Septembre 2017

Le Point

SPÉCIAL VINS BORDEAUX



Jacques Dupont

16 - Château de Cérons

« Nez un peu toasté, bon végétal, bouche vive, tendue, fraîche, élégante, relevée en finale. »



**Château de
Cérons**

**Graves Rouge,
2015**



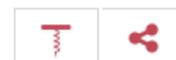
CHÂTEAU DE CÉRON

2015

📍 Bordelais • Graves

blanc tranquille

11 à 15 €



★ ★ ★ Vin très réussi

Le vigneron

Le château de Cérons est une superbe chartreuse bâtie à la fin du XVIII^es. par le marquis de Calvimont. Son vignoble de 25 ha est implanté sur un plateau de graves dominant la Garonne. Aux commandes depuis 2012 de cette propriété familiale, Xavier et Caroline Perromat ont entrepris un important travail de rénovation (restructuration du vignoble, cuverie, nouveau chai à barriques). Autre étiquette : Ch. Calvimont (graves).

L'avis du Guide Hachette des Vins

Mi-sémillon mi-sauvignon, ce 2015 offre un bouquet tout en finesse où les agrumes (pamplemousse, citron) dominent, sans étouffer pour autant de délicates nuances florales. Franche et fraîche, l'attaque ouvre sur un palais rond et élégant, qui monte bien en puissance.

Notes de presse
Primeurs 2016

CHATEAU DE CÉRON S

Château de Cérons, Graves Blanc 2016

JAMES SUCKLING.COM  Tangy and fruity with some lemon and white-pepper character. Medium body and a clean finish.
JAMES SUCKLING. Note: 88-89/100

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

50% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris. Acid soils.
Rich interesting nose – well balanced and no excess of acid. Some exotic-flowers sensation.
Very forward and unusual.
JANCIS ROBINSON. Note: 16.5/20

CHRISTER BYKLUM
VINKOMMANDØREN 

Pale lemon yellow. Apples, lemons, fruity nose. Fresh acidity, fruity, fresh, apples, leaner.
Elegant texture.
CHRISTER BYKLUM. Note : 85-87/100

 LE FIGARO VIN

Robe grenat. Le vin est végétal, frais avec de jolis arômes de fruits rouges, plaisant. 0-5 ans.
BERNARD BURTSKY. Note : 15/20

Château de Cérons, Graves Rouge 2016

Gault & Millau
l'expert gourmand

Fumé, épicé, vif aussi pour un nez dynamique, légèrement acidulé. Bouche ronde, souple, veloutée et sapide. De très beaux arômes, un boisé fondu. Une valeur sûre.
GAULT ET MILLAU. Note: 16-18/20

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Sharp and very Cabernet on the nose – nothing wrong with that! Pure and fresh even if not complex. Sinewy. Attractive and easy. But the core is a little light.
JANCIS ROBINSON. Note : 16/20

Yves Beck

Pourpre violacé. Bouquet juvénile, de bonne intensité, révélant des notes de griottes et de lard fumé. L'attaque est suave, dense et doté d'une agréable fraîcheur. Les tannins sont élégants, bien intégrés et se révèlent doucement en fin de bouche. Ils présentent un grain fin et sont en adéquation avec la structure. Un vin équilibré, agréable et qui mérite un peu de garde.
YVES BECK. Note: 88-90/100

CHRISTER BYKLUM
VINKOMMANDØREN 

Ruby. Dark fruits, some spices, blackberries, coffee and vanilla nose. Fresh acidity, ripe tannins, fruity, dark berries, more juicy palate than nose suggests, good length.
CHRISTER BYKLUM. Note : 89-91/100

 **Anthocyanes**
Le vin en toute indépendance

Fumé, épicé, vif aussi pour un nez dynamique, légèrement acidulé. Bouche ronde, souple, veloutée et sapide. De très beaux arômes, un boisé fondu. Une valeur sûre.
YOHANN CASTAING. Note: 16-18/20

 LE FIGARO VIN

Robe pâle. Le nez est intense vers le buis. Le vin est dense, droit, un peu austère, bien construit. 0-5 ans.
BERNARD BURTSKY. Note : 14/20

Château de Cérons, Cérons 2016

JAMES SUCKLING.COM  Sweet and flavorful with botrytis spice and mushroom powder. Medium body. Flavorful finish.
JAMES SUCKLING. Note: 90-91/100

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Lots of throb and interest here. Lighter and more fragile than any typical Sauternes. Medium sweet rather than really intense. But full marks for effort and history.
JANCIS ROBINSON. Note : 16/20

 LE FIGARO VIN

Robe paille dorée. Le vin est souple et charmant, joli milieu de bouche moelleux, finale de foin coupé. 0-10 ans.
BERNARD BURTSKY. Note : 15,5/20

Genussabend am 22. April ab 19 Uhr - mit innovativer Winzerin im Hotel Adlon in Berlin

Hinter großartigen Weinen und bunten Etiketten stehen immer auch die Winzer, die so innovativ und kreativ sind, wie nie zuvor. Lernt zum Beispiel Caroline Perromat - eine der einflussreichen Winzerinnen bei einem exklusiven Genuss-Abend im weltbekannten Hotel Adlon in Berlin kennen. Probieren könnt ihr die vielfältigen Weine aus Graves bei einem Treffen mit der Winzerin im Berliner Hotel Adlon am Samstag, den 22. April ab 19 Uhr. Der Sommelier des Adlon kocht ein passendes 5-Gänge-Menü zu insgesamt sechs Weinen von Château de Cérons.

Probieren könnt ihr die vielfältigen Weine aus Graves bei einem Treffen mit der Winzerin im Berliner Hotel Adlon am Samstag, den 22. April ab 19 Uhr. Der Sommelier des Adlon kocht ein passendes 5-Gänge-Menü zu insgesamt sechs Weinen von Château de Cérons. In ungezwungener Atmosphäre erlebt ihr einen Blick hinter die Kulissen des weltberühmten Adlon, ihr könnt dem Koch über die Schulter schauen und die Weine zusammen mit der Winzerin genießen.



- Ort: Hotel Adlon, Unter den Linden 77, 10117 Berlin
- Tickets: 5-Gänge [Menü](#) und Weinbegleitung für 99,00 €
- Reservierungen: Über Anna Lena Suchland vom Hotel Adlon unter Tel.: 030 22611959

Die Erfolgsgeschichte von Caroline Perromat:

Als Caroline Perromat für ihre weißen und roten Graves-Weine den sogenannten „La Quille“ (zu deutsch: der Kegel) erfand, einen Wein für den entspannten Weingenuss, ahnte sie nicht, wie sehr sie ins Schwarze getroffen hatte.

Bring doch mal einen "Kegel" mit!

Alles beginnt 2013: „Die 35-jährigen von heute nennen eine Flasche Wein umgangssprachlich "La Quille" (zu deutsch: der Kegel). Das hat mich auf die Idee gebracht...“, erzählt Caroline Perromat – Winzerin des Château Cérons in Graves. Caroline wollte ein innovatives und jugendliches Design entwickeln, welches das französische Lebensgefühl widerspiegelt und zu ihrem Château passt. Somit entstand die Idee einen bunten Kegel auf die Etiketten ihrer Rot und Weißweine zu drucken. Symbolisch für die französische Jugendlichkeit und einen Wein für entspannte Stunden unter Freunden.



Ein einzigartiges Flaschendesign begeistert

Das grüne und rote Etikett mit der bauchigen Flasche begeistert Kegel -und Bowling-Klubs und sowieso alle Weingenießer: Heute findet man die Kegel mit den Graves-Weinen bei mehreren Weinhändlern und in Weinkneipen.



Solche Einfälle gibt es, die direkt zum Erfolg führen.

Und die wie durch Zufall eines Tages auftauchen. Daran glaubt Caroline Perromat fest und sie ist dabei, mit ihren Kegeln alle Neune abzuräumen. Auf den grünen Kegel mit Weißwein und den roten Kegel mit Rotwein stürzen sich die Kegelfans, und ebenso Freunde, die zum entspannten Abendessen eine nette Flasche mitbringen möchten...

Auf diese Idee musste man erst kommen, und dann das Wagnis eingehen und alles andere erfinden. Caroline Perromat hat es getan, die mit ihrem Mann das Gut [Château Cérons](#) in der gleichnamigen Gemeinde in Graves führt. Der "weiße Kegel" (Château de Cérons Graves blanc 2015) ist Teil der Selektion « 100 Bordeaux Weine zum Entdecken 2017».



March 16, 2017



Very good or historic, the jury is just starting to deliberate what the quality of the Bordeaux 2016 vintage is like as en primeur tastings begin. La Conseillante (and other estates) have declared that it is their “best vintage ever”, whether that is the impact of Michel Rolland, the vintage characteristics, or both we will have to wait to see. For UK buyers, however, the Grand Cercle Primeurs tasting in London yesterday (March 15) was the first chance to find out first hand what Bordeaux 2016 is really like.



By [Peter Dean](#)

Château de Cérons – increasingly a name to watch

One of those showing their wines at the Grand Cercle tasting was Château de Cérons, a relatively new estate from the tiny eponymous appellation, that primarily represents sweet wines.

The last time I saw Peromat was about 18 months ago at her domaine when her husband Xavier had just broken his leg and she was trying to do absolutely everything herself.

“That was a nightmare!” she says, smiling now, as she pours me a glass of her dry white 2016. The prettiness of the bouquet is instant and intoxicating – floral, white fruit. The 2014 she serves alongside has more volume, weight and oiliness which is to be expected with a slightly older white Graves.



“I love the 2016,” she says “the acidity is so fresh.”

Caroline Perromat of Château Cérons



She isn't joking. Although the wine won't be finished until June it has a raciness that lasts for minutes in the mouth through clearly very high PH. The layers of flavour augur well for this 55% Semillon/40% Sauvignon Blanc/ 5% Sauvignon Gris blend. Unfinished white Graves has such pretty aromatics of honeysuckle and white peach that it is almost a shame to wait.

The other whites I tried were of a similar make-up – lots of flavour and high acidity, compared to the citrusy more open

2015s. I suspect, however, that not all estates will be the same. Cérons picked early.

As for the reds, Cérons' (55% Cabernet Sauvignon/ 45% Merlot) blend clearly has very ripe Merlot in it but there is lovely texture in the middle of the wine that clearly predicts great things.

MARCH 22, 2017, 1:08 PM

Chicago Tribune

Affordable Bordeaux for the rest of us (for the most of us?)



By [Michael Austin](#)
The Pour Man

(..)

Recommended

Below is a selection of affordable wines from Bordeaux in a range of styles. They are listed in ascending order, according to price: whites followed by reds followed by sweet.

WHITE

2013 Chateau de Cerons Graves. Citrus, spice, minerality and ripe stone fruits commingled in a wine that was all at once luscious and refreshing. **\$28**

12

Gironde

Mercredi 8 février 2017 SUD OUEST

3 QUESTIONS À...

Pierre Goguet
Nouveau président de CCI France

1 Vous venez d'être élu président de CCI France, est-ce une surprise pour vous ?

Je ne parlais pas favori face au Grenoblois Jean Vaylet, qui était soutenu par Pierre Gattaz, le patron du Medef. Mais, j'ai « mouillé la chemise » en campagne. Et, les élus ont choisi par 81 voix – contre 41 pour Jean Vaylet – mon projet de gouvernance. Une gouvernance qui redonne la parole au réseau des chambres consulaires. Jusqu'ici, il se rangeait systématiquement derrière l'avis du Medef pour défendre une filière, une entreprise. Il faut faire entendre la voix des CCI sur des décisions économiques prises par l'État. En partenariat avec le Medef et la CGPME, mais sans lien de subordination. Ainsi, nous allons interpellier les candidats à l'élection présidentielle.

2 Qu'allez-vous mettre en place pour mieux accompagner les entreprises au quotidien ?

Ma priorité sera d'accélérer la transformation numérique des CCI au cours de mon mandat. Nous avons subi une baisse des dotations de l'État aux CCI de 50 % ces cinq dernières années. La digitalisation de nos outils va nous permettre de mutualiser l'expertise, d'apporter plus de services de qualité et de faire face à cette équation budgétaire. L'enjeu est majeur : démontrer l'utilité des CCI.

3 Conséquence, vous allez démissionner de la présidence de la CCI de Bordeaux ?

Oui, le 6 mars prochain, il y aura donc une assemblée générale extraordinaire pour élire un nouveau président. Il ne devrait y avoir qu'un seul candidat, Patrick Séguin (société Grease, à Mérignac), qui a mon assentiment et celui du Medef. Il était déjà responsable de la commission paritaire régionale lors du dernier mandat. En revanche, le bureau ne changera pas. Mais, je resterai actif à Bordeaux, notamment pour mettre en œuvre les actions d'accompagnement à l'international des entreprises avec Bordeaux métropole.

Recueilli par Nicolas César

La « quille » fait un véritable strike

CHÂTEAU CÉrons Caroline Perromat ne croyait pas taper si juste en imaginant sa « quille », une bouteille des copains pour ses vins des graves blanc et rouge. Un vrai carton commercial

CATHERINE DOWMONT
c.dowmont@sudouest.fr

Il est des idées comme ça qui sont vouées au succès. Et qui pointent le bout de leur nez presque par hasard. Caroline Perromat en est persuadée et est en train de faire un carton, un strike devrait-on dire, avec ses quilles. Quille verte, remplie de vin blanc, quille rouge remplie de vin rouge, que s'arrachent les buveurs de bière que sont les passionnés de bowling. Et par les copains en quête d'une bouteille sympa pour amener le soir quand on est invité à dîner... Il fallait y penser, oser et imaginer le reste. Caroline Perromat l'a fait, qui exploite avec son mari Xavier, château Cérons, sur la commune éponyme dans les Graves.

Amènés donc une quille !

Tout commence en 2013. « La génération des 35 ans d'aujourd'hui emploie "quille" pour désigner une bouteille. Ça m'a donné une idée », raconte Caroline Perromat. « Un jour, je suis allée sur le site de l'INPI, Institut national de la propriété industrielle. Je me suis rendu compte que personne n'avait déposé "quille" pour désigner une bouteille dans la catégorie vin et spiritueux, j'en ai fait. C'était en 2013... »

L'idée est bonne. Mais encore faut-il lui donner corps. Caroline en

parle avec son graphiste, Dominique Bédout, de la société Autajon de Gradignan. « Nous avons imaginé une étiquette ajourée pour voir le niveau de la bouteille descendre » dit-il. « C'est quel- qu'un de génial. Il a commencé à dessiner une quille en bois avec un corps droit sur l'étiquette. Nous avons eu l'idée toute de suite d'imaginer une étiquette ajourée pour qu'on puisse voir le niveau de la bouteille descendre à mesure qu'elle était vidée. On a conçu quelque chose de très sobre, de très design. »

Le prototype est montré à l'en-



Caroline et Xavier Perromat, tout heureux du succès remporté par leurs « quilles » remplies de vins de graves rouge et blanc. PHOTOC B

tourage de Caroline et Xavier Perromat. « La première réaction a été de me demander pourquoi on avait dessiné une forme de moulin à poivre. C'est exactement ce que cela représentait... Alors, on y est allé carrément en choisissant la forme d'une quille de bowling. C'était bien pour un vin de copains. »

Au championnat de France

Caroline post très vite une photo de sa bouteille sur Facebook. « Une heure après, je recevais une invitation pour assister au championnat

de France de bowling organisé à La Rochelle. On était en juillet 2014. Je me suis bien demandé ce que j'allais faire dans cette galère, mais j'y suis allée. J'avais juste l'impression d'être totalement décalée. J'ai découvert un milieu particulier, que je ne connaissais pas et où j'ai été adorablement reçue... »

Le feeling passe puisque voilà note viticultrice sud-girondine invitée au salon du bowling à la porte Champerret à Paris « au milieu de fabricants de quilles, de marchands de chaussures, de jeux vidéo... Ce

n'était pas gagné : les joueurs de bowling boivent surtout de la bière. »

Mais ils ne sont pas obtus, au contraire. Aujourd'hui les quilles de vins de Graves de château Cérons sont au bowling de Meriadec, chez plusieurs cavistes et dans des bars à vins. « On rentre sur un marché où on n'a pas de concurrence. Un marché de niche, certes, mais on y a tout à faire... »

Aujourd'hui, la production de quilles en blanc ou en rouge représente 130 000 bouteilles par an.



Newsletter

Sud Ouest Rugby Mail

L'actualité du XV de France Top 14 et Pro D2

Inscrivez-vous gratuitement à la newsletter
sur sudouest.fr/rugby

Partageons plus que l'information





T+L | Culture + Design | Bordeaux

Martin Morrell

Bordeaux Is Changing—for the Better

France's premier wine-making region produces some of the greatest vintages of all time, but it has historically not taken kindly to visitors—until now. From the city to the grand old châteaux beyond, Bordeaux is showing a fresh face to the world.

February 6, 2017 By Elaine Sciolino

(...)



Left: The Harmony Room at La Grande Maison. Right: The 17th-century Château de Cérons. Martin Morrell

My last stop in Bordeaux was a picnic with the winemakers at Château de Cérons. Since 2012 Xavier and Caroline Perromat, a husband-and-wife team, have struggled to revive the 64-

acre vineyard and château once owned by Xavier's family. Xavier's father, who had been mayor of Cérons for decades, allowed it to fall into disrepair and accumulated debt. He was so desperate he decided to sell. Xavier convinced his seven siblings—and the bank—to allow him to buy it.

From the moment I struck the enormous iron door knocker of the château, I was back in the late 17th century. The wine cellar, the chimneys, the ceilings, the wall murals—everything was original. While the Perromats are slowly and painstakingly plugging leaks in the crumbling stone walls, sanding and repainting the elaborate woodwork, and updating the plumbing and electricity, they have also restructured the vineyard, pulled up old vines, replanted the best parcels, bought new barrels, and hired a young wine expert.

The couple now invites tour groups to wine picnics on the grounds, a practice that has grown every year since they started in 2013. Visitors fill up wooden baskets from provisions kept in a cupboard in the main hall; fresh seasonal produce and, of course, the château's wine round out the menu. On the day I visited, we dined in the orangerie, a fire blazing in its grand fireplace, on foie gras, duck rillettes, olive tapenade, potato chips made by a neighbor, and fresh tomatoes. Eventually the Perromats hope to set up a proper restaurant with a professional chef.

"We're on an adventure to open up Bordeaux to the world," Caroline said. "We're a small part of it. It's a work in progress. We're taking our time to do it right." Yet the reality of their ambitious undertaking is not lost on them. "We're not twenty years old anymore, so there's no time to lose."

The Details: What to Do in Bordeaux, France

(...)

Wineries

Château de Cérons Caroline and Xavier Perromat offer picnic baskets full of gastronomic provisions and wine to visitors at their [vineyard](#). It's an intimate experience not to be missed. *Cérons*.

SUD OUEST | Vendredi 13 janvier 2017

19

Sud-Gironde

Cérons dans le monde

INSOLITE Sur une île pleine d'iguanes, dans une église médiévale en Abyssinie, les bouteilles du Château de Cérons voyagent partout dans le monde

CATHERINE DOWMONT
c.dowmont@sudouest.fr

Comme quoi une idée lancée comme une boutade peut connaître une belle longévité. Caroline et Xavier Perromat, qui exploitent le Château de Cérons dans la commune éponyme depuis cinq ans, en sont persuadés. Avec les fous de Cérons, ils en ont la plus belles des illustrations.

L'année passée encore, ils ont reçu, très régulièrement, des photos des quatre coins du monde. Photos originales et touchantes mettant en scène leur correspondant avec... une bouteille du Château de Cérons, cette petite AOP voisine des célèbres Sauternes et Barsac.

« Ils nous racontent de jolies histoires » confie Caroline Perromat. « Ce qui nous touche, c'est que ces personnes ont trouvé de la place pour mettre une bouteille, une petite ou une grande, dans leur valise ou dans leur sac à dos. Sur place, la bouteille a parfois été transportée dans un sac de plage ».

Mine de rien, l'objet est lourd et prend de la place. Plus : il est fragile et demande de l'attention. Pourtant, chaque année, ces voyageurs font ce choix.

Peur de la douane

Et ils s'amuse. Même s'ils ont tremblé, à la douane, de se faire confisquer le précieux breuvage comme n'importe quelle lotion démaquillante. « Ils craignent aussi que la bouteille se casse dans une valise en soute... Heureusement, c'est du vin blanc. Ça serait du rouge ! » s'amuse Caroline Perromat.

Elle n'en revient pas de l'expédition à Cuba de ces autres fous de Cérons. « Ils sont partis là-bas faire de la voile. Ils sont allés, à la nage, sur une île désertique sur laquelle même les Cubains ne doivent pas

aller souvent. Elle est connue pour abriter des iguanes. Eh bien, ils ont trouvé le moyen de transporter leur bouteille sur le dos, en nageant. Elle a bien supporté l'expédition. L'étiquette n'a même pas été abîmée. Ils ont photographié la bouteille installée sur les rochers, près d'un iguane ! C'est fou, quand même... »

D'autres fous de Cérons, en voyage sur la mer des Caraïbes, ont placé une autre bouteille au milieu des langoustes. D'autres étaient à Berlin, sous la neige. Ils ont immortalisé l'événement. Et puis, il y a le parrain de cette joyeuse

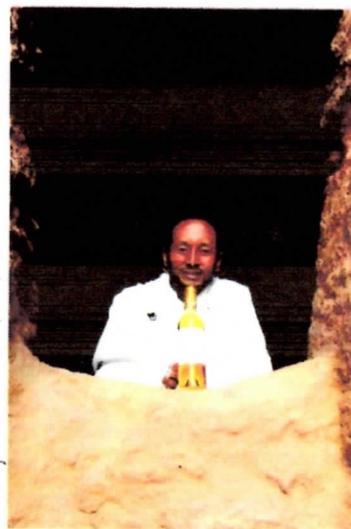
De l'île aux iguanes à Berlin sous la neige, en passant par l'Abyssinie

et la mer des Caraïbes et ses langoustes

opération. « Notre pèlerin. Celui par qui tout a commencé. Bruno Cassegrain, un grand homme. Il marche. La première fois, il a rejoint Jérusalem à pied en neuf mois. Là, il part au Japon faire la route des 101 monastères. Il emmène toujours une bouteille de cérons. Cette année, il a placé sa bouteille entre les mains d'un pope dans une église médiévale monolithique de Lalibela en Abyssinie. La photo est magnifique ! »

Elle fait partie de la sélection choisie par Caroline Perromat pour illustrer la désormais traditionnelle carte de vœux de Château de Cérons. Une carte envoyée aux partenaires de l'exploitation viticole, aux négociants, aux clients, aux journalistes.

Une jolie manière de montrer que le château de la petite appellation compte des adeptes prêts à tout pour offrir à ce vin d'or les plus spectaculaires écrans du monde.



Les fous de Cérons ont mis en scène la bouteille de vin d'or sur une île aux iguanes à Cuba ou dans une église d'Abyssinie. PHOTOS D'ARTAL DE CERONS