

Sortie du 17 novembre 2007

Fabrique de briques et de poteries Château Prieuré Lichine : visite et dégustation.

Participants :

Anne et Bruno Banvillet, Odile et Yonnel Blanc, Louissette et Serge Boyrie, J-L Brandet, Jacqueline Codina, Chantal Garrigou, Jacqueline Gaurruchon, Jean-Etienne et Nicole Loncle Billard, Patrick et ... Lecoq, Marie-Andrée et Christian Meyer, Christelle Ramos .

Fabrique de poteries et de briques : « Les Grés Médocains »

Nous avons rendez-vous à 10h à la fabrique située près de Brach, dans le Médoc. Tout le monde est à l'heure ; il fait très froid et la visite dans le hangar de la fabrique n'est pas confortable ! Notre animatrice nous attend.

Cette briqueterie a été créée en 1880 ; il y a beaucoup d'argile dans le secteur et il y a eu jusqu'à 30 briqueteries dans le Médoc, tandis que maintenant il n'y en a plus qu'une seule ! C'est un phénomène général en France où le nombre de briqueteries a fortement diminué.

L'argile se trouve dans des poches et est récolté tous les ans en septembre. On creuse jusqu'à 4 m de profondeur. La provenance de cette argile est issue d'anciens ilots, du temps où l'Aquitaine était sous les eaux

Notre hôtesse nous décrit les différentes phases de fabrication des briques.

Après avoir récolté l'argile sur le terrain, celle-ci est classée en plusieurs catégories de qualité. Un système de brise-mottes permet de la rendre plus homogène et malléable.



L'argile est placée dans des bacs et montée par une succession de tapis roulants pour être mélangée.

Cette pâte est dirigée vers des moules et pressée à travers différentes filières avec des trous pour former la brique crue. Il existe de nombreux modèles, chacun correspondant à un usage spécifique, en fonction de la demande du marché.

Ces briques crues sont ensuite placées dans des fours pour la cuisson.

Il y a trois fours de capacité différente. Deux surtout sont utilisés.

De façon générale, il faut 30 heures de cuisson à 1280 degrés et 3 jours de séchage. (15 jours pour des briques plates).

Le chauffage est assuré avec de la sciure de bois sec (récupérée dans une scierie de fabrication de caisses) pour un des fours, les deux autres fours (de capacité moindre) sont chauffés au gaz.



Toutes ces opérations demandent beaucoup de manutention et d'efforts physiques. Elles sont effectuées par seulement quatre personnes : c'est une entreprise familiale.



Four a poteries

Dans cette unité, on chauffe à 1200 degrés pendant 12 heures. Ensuite, on étend de l'email (acheté tout prêt) avec un pistolet et on effectue une deuxième cuisson à 1050 degrés (température plus basse pour que les couleurs ne s'effacent pas).

Un potier fait partie de l'équipe permanente. Des artistes ou des particuliers confient également leurs œuvres pour être cuites.



Après la visite des ateliers, nous passons au magasin d'exposition et de vente où certains font quelques achats.

Nous allons pique-niquer à Cantenac sur la place du village. Il y a un peu de soleil qui est le bienvenu car il fait encore glacial. Nous assistons à des vols d'étourneaux impressionnants.

A 14h nous allons au Château Priore Lichine, situé à deux pas.

Château Lichine : visite et dégustation .

Nous sommes accueillis par une charmante hôtesse. Elle nous raconte d'abord l'histoire de ce château.

Ce fut au départ un Prieuré fondé par des Bénédictins de l'Abbaye de Verteuil.

Les Romains cultivaient la vigne et faisaient du vin, et le vignoble s'y est maintenu.

Mais en 1580 un très important cataclysme transforma la zone en marécages, impropres à la culture.

De plus, il y avait des droits de plantation et des contrôles tels que le commerce était incertain et peu développé ; la consommation était donc locale.



Au début du 18^e siècle, les marais ont été asséchés et la vigne a littéralement envahi le paysage, faisant disparaître le blé. Le vin était cher et les moines ont amassé beaucoup d'argent, ce qui leur a permis de construire une très belle Eglise en 1780.

En 1951, le château a été acheté par la famille Lichine et le vignoble est passé de 5 ha à 75 ha, avec l'appellation Margaux. L'extension de l'exploitation a conduit à des parcelles très dispersées.

D'un côté, cela complique le travail, mais d'un autre côté cela apporte une variété intéressante à cause des sols et des positions géographiques divers.

La production de vin (35 cuves) est principalement du rouge ; néanmoins la production de blanc augmente et on a bon espoir d'avoir de plus en plus de qualité et de quantité. Le classement en Margaux date de 1855.

Le château a été racheté en 1999 par le groupe Balland, négociant à Bordeaux, dont les propriétaires vivent en Nouvelle Calédonie.

Nous visitons les chais et les différentes opérations de vieillissement dans les barriques.



Nous finissons notre visite par une dégustation et quelques achats.

