



CHATEAU DUHART-MILON

UN CHAI AU CŒUR DE PAUILLAC, UN VIGNOBLE
EN DIALOGUE AVEC LES BOIS ET MARAIS

Objectif 2024



En conversion depuis 2021

Depuis 2019



Adhérent de la Première Association pour le SME
du Vin de Bordeaux, certifiée ISO 14001

Depuis 2018



Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale)

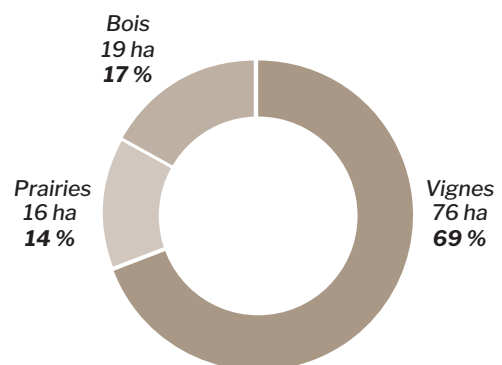
POUR UNE VITICULTURE PÉRENNE

- Pour donner suite aux expérimentations menées ces deux dernières années, la conversion en Agriculture Biologique est officiellement engagée depuis 2021.
- Depuis 5 ans, des essais sont également conduits en biodynamie afin d'expérimenter cette approche sur certaines parcelles.
- Dans le vignoble, nous réimplantons des haies et des arbres isolés pour maintenir et créer des couloirs de biodiversité qui vont se connecter avec le marais de Lafite, formidable réserve naturelle, zone Natura 2000.

**OBJECTIF
2030**

**4 km de haies plantées
et 28 arbres pour créer
des bosquets**

RÉPARTITION DES SURFACES EN HA



31 %

**de la propriété en bois et prairies
naturellement propice à la biodiversité**

111 HA
PROPRIÉTÉ

76 HA
VIGNOBLE

34
SALARIÉS



ÉCONOMISER LES RESSOURCES NATURELLES

■ Pour réduire l'utilisation de l'eau potable, les consommations sont sous contrôle par le suivi de sous compteurs. Les jardins ont été réaménagés pour être peu consommateurs et uniquement arrosés au besoin à partir du puits existant.

Pour réduire l'impact carbone, notre électricité et gaz sont à 100 % en contrats « vert /biogaz ».

■ Bien que les travaux de rénovation menés en 2020/2021 aient été menés dans une recherche d'optimisation énergétique, la réflexion continue pour plus de sobriété énergétique :

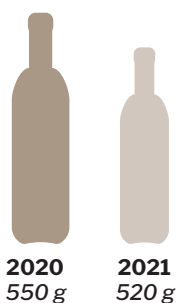
- Bâtiment de stockage conçu en minimisant le nombre d'ouvertures (orientées à l'opposé du soleil pour limiter l'entrée de chaleur), avec des murs en briques alvéolaires, des portes en ossature acier intégrant un isolant intérieur et habillage bois pour une isolation performante.
- Rénovation des bâtiments existants (cuvier et chai) réalisée avec une isolation renforcée des murs, des plafonds et des ouvertures, et un éclairage LED adapté.
- Pas de nouvelle construction mais rénovation de bâtiments existants pour le pôle oenotouristique.

DES APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES

■ De la vigne au chai, nous sommes vigilants sur les compositions des produits achetés et privilégions toujours des fournisseurs et prestataires locaux. Ceci a été le cas pour les travaux de construction et de rénovation.

Un impact environnemental limité pour les emballages avec une bouteille de 520 g depuis 2021.

RÉDUCTION DU POIDS DE LA BOUTEILLE



+ de 6 tonnes
de verre utilisées en moins par an

LE CONSOMMATEUR AU CŒUR DE NOTRE ATTENTION

■ Le nouveau cuvier permet une vinification en fonction du parcellaire avec des volumes de cuves plus petits pour garantir les meilleurs assemblages et révéler l'identité de chaque parcelle.

■ Le lancement d'une activité oenotouristique au cœur de Pauillac a multiples vocations :

- Faire connaître nos vins au plus grand nombre de consommateurs, raconter nos métiers et notre passion du terroir dans un langage simple et accessible. Le circuit de visite aménagé en hauteur permet aux visiteurs de comprendre le process de vinification sans compromettre la sécurité.
- Inviter régulièrement les acteurs locaux afin de créer une dynamique, fédérer nos voisins et commerces, donner envie aux visiteurs de découvrir Pauillac, (accessible depuis Bordeaux en train).

SOLIDAIRES AVEC TOUS

■ La gestion attentive du capital humain a donné lieu à des actions récentes significatives : de nouveaux locaux sociaux et des espaces de travail plus confortables dans le nouveau chai, un programme d'échauffements quotidiens encadrés pour éviter les TMS (troubles musculosquelettiques), et la mise en place d'un CSE élargi au pôle Pauillac (incluant les salariés de Lafite, Duhart-Milon et la Tonnellerie des Domaines).

■ Pour la sécurité, le plan de circulation autour de l'enceinte des chais de Duhart-Milon (au cœur de Pauillac) a été totalement revu pour faciliter l'accès, limiter le risque d'accidents et de nuisances pour les voisins.

92 %

des salariés en CDI installés dans le Médoc à moins de 30 km de Pauillac



« Avec un chai rénové, plus fonctionnel moins énergivore, et un profond aménagement agro écologique du vignoble, Duhart-Milon prépare l'avenir ! »