

CHAPEAU CHÂTEAU CHINOIS !

Premières vendanges au Château Reifeng-Auzias

Décembre 2007

Né d'une «co-entreprise» entre **Michel BEHAR**, financier et juriste international (Président de la FINANCIERE EQUITOR), **Dominique AUZIAS**, éditeur (guides du Petit Futé) et dirigeant de vignobles familiaux en Languedoc (Château Auzias en Cabardès), **M. WU Feng** et son épouse **Mrs MEI Ling**, respectivement homme et femme d'affaire chinois, (dirigeants en Chine d'un grand groupe pétrolier et passionnés de vin), le **Château Reifeng-Auzias** a vu le jour en 2003 sur une presqu'île en Chine, à deux pas de la ville de Penglai, dans le Shandong. Dernier-né des grands-domaines viticoles chinois, le **Château Reifeng-Auzias** livrait cet automne sa première récolte.

Des copains d'HEC et d'Université qui deviennent les «meilleurs amis d'enfance» :



L'ensemble Château et cave, vu du vignoble.

Tout commence il y a plusieurs années, par le souhait de Michel BEHAR, de Dominique AUZIAS et de leurs amis chinois : WU Feng et MEI Ling de créer un grand vignoble, au cœur de l'empire du milieu, destiné à produire des vins de très grande qualité. Le management local est assuré par la partie chinoise, le support technique par les œnologues et chef de culture des vignobles Auzias tandis que le financement et le montage juridique sont réalisés par Michel BEHAR. Le trio est complémentaire, entre ces camarades d'HEC à Jouy en Josas et de NYU à New York City (la grande école de Commerce française et prestigieuse université américaine en finance où nos compères ont fait leurs études de commerce et de finance) : la symbiose est parfaite.

Petit vignoble deviendra grand :



Les parcelles de syrah surplombent la Mer Jaune.

C'est dans le Shandong, sur la côte est de la Chine, dans les faubourgs du Penglai, commune viticole la plus cotée du Shandong, qu'ils décident de s'installer les premières années du nouveau millénaire, pour donner naissance au **Château Reifeng-Auzias**. Ainsi, et contrairement à la quasi-totalité des domaines chinois, le **Château Reifeng-Auzias** parie-t-il sur la qualité et non la quantité. Alors qu'en Chine tous les domaines développent des rendements supérieurs à 150 hl/ha, la moyenne de la première récolte du **Château Reifeng-Auzias** fut inférieure à 29 hl/ha, gage de vins de qualité.

Afin d'observer l'évolution et le comportement des **plans** sur porte-greffe, tous **importés de France**, Français et Chinois ont co-plantés,

dans un premier temps, seulement **3 cépages** (10 hectares de **Syrah**, 10 hectares de **Cabernet Franc** et 3 hectares de **Chardonnay**).

Les vignes sont situées sur des parcelles jouxtant le terrain sur lequel ils construiront, en 8 mois, plus d'un demi-hectare de bâtiments comprenant : caves, chais, bureaux, salles de dégustation et un château qui sera entouré d'un parc. L'ensemble des bâtiments fut conçu et construit pour accueillir à terme un important vignoble d'une centaine d'hectare.

5 raisons poussèrent nos associés à parier sur le vin, la Chine et ce terroir :



Vendanges manuelles au Château.

- WU Feng, l'associé chinois, est originaire de cet endroit où furent enterrés ses ancêtres. Il veut retrouver ses racines et prendre un jour sa retraite, comme un bon citoyen au milieu des ses vignes. Michel BEHAR, l'un des français qui a fait le plus grand nombre de voyage en Chine, apprécie la douceur angélique du climat du Shandong, se voit bien les pieds dans l'eau, respirant l'air marin tout en savourant les crustacés de la mer jaune arrosés du Chardonnay «Château Reifeng-Auzias» produit et élevé en Chine. Dominique AUZIAS est un buveur de vent pour qui le monde n'est qu'un jardin d'agrément. La Chine l'émerveille, le fascine et la vigne le pousse à prendre racine.

- Le vignoble, situé au bord de la Mer Jaune, bénéficie d'un climat tempéré, d'une pluviométrie et d'un ensoleillement favorable à la production de raisins de qualité. Il est implanté sur un excellent terroir argilo-calcaire, truffé de silex et de fines graves, situé à la même latitude que le vignoble familial de la famille Auzias, dans le Cabardès, au pied de la Cité de Carcassonne et du Canal du Midi. La région bénéficie d'une double influence

climatique permettant l'implantation de cépages de type atlantique (cabernet et merlot) et méditerranée (grenache et syrah). Enfin, Penglaï, la ville la plus proche, est dominée par une vieille citadelle à l'instar de la ville de Carcassonne et sa célèbre Cité.

- Les autorités politiques de la région sont très favorables au développement de la vigne et du vin dans cette région de la Chine. Déjà, il y a plusieurs siècles les jésuites avaient relancé cette économie en replantant des cépages à cet endroit où furent cultivés d'anciens vignobles millénaires.

- C'est un endroit magnifique, au cœur d'une ravissante presqu'île, stratégiquement bien placée à proximité de grands bassins de population touristique, à équidistance des centres urbains de la Corée, du Japon et des plus importantes métropoles chinoises (située à 25 km de Yantai sur la côte est de la Chine, entre Séoul à l'est, Pékin à l'ouest, le nord-ouest du Japon et Shanghai au sud-ouest), permettant de développer, dans le cadre de complexes hôteliers et touristiques, des «wine-tours» précurseurs.

- Les Chinois, dont le pays est en plein essor, connaissent un fort engouement pour la consommation de vin de qualité. Quoi de plus naturel, pour implanter en Chine la marque «**Château Auzias**» que de s'installer sur place ... En effet, la création du vignoble et du Château chinois «Reifeng-Auzias» est accolée tout naturellement à un réseau de distribution domestique propre auquel les vins du **Château Auzias** en Languedoc sont associés.

Automne 2007, l'heure des premières vendanges à sonné :

Après une première sélection sur pied, vendange en vert, les fruits sont ramassés manuellement, le raisin subit une double sélection (à la parcelle puis à l'entrée de la cave) avant d'arriver au cuvier du château doté d'équipements performants et novateurs.



Les cuves thermo-régulées par boucliers thermiques.

Le Château Reifeng-Auzias a mis en place une **installation de vinification ultra moderne**. Tout ce fait par gravité et ce sont les cuves qui se déplacent... **Aucune pompe n'est utilisée**.

Tous les transferts des parties solides (grappes de raisin, grains égrappés, marc avant et après pressurage) comme liquides (moûts en fermentation, remontages, délestages, soutirages, etc.) sont réalisés grâce à l'usage d'un pont roulant qui se déplace dans la cave en 3 dimensions.



*Tout se fait par gravité :
pont roulant déplaçant les cuvens.*

Ainsi, dans le «process» de vinification, tous **les déplacements se font par gravité totale**, entre les cuves inox thermo-régulées par des boucliers thermiques alimentés par des doubles réseaux distincts d'eau froide et chaude, pilotés à distance par un ordinateur central.

Le Château et les show-rooms sont suffisamment importants pour recevoir agents, importateurs, grossistes et distributeurs du mode entier... ainsi que tous les journalistes et dégustateurs passionnés de vins.

Prochaine étape, l'assemblage et l'embouteillage prévu en mi-2008 :

Pour sa première récolte, le château Reifeng-Auzias aura produit quelques **50 000 bouteilles** réparties en 3 catégories de vins :

- Une cuvée blanc de cépage de Chardonnay
- Une cuvée rouge premium, assemblage de syrah et de cabernet (dominant)
- Une cuvée rouge prestige, vieillie en fut de chêne français (Séguin Moreau et de François Frères), assemblage de cabernet et de syrah (dominant).



*Fabrique des barriques du Château Reifeng-Auzias
avec des douelles venues de France.*

Les vins du **Château Reifeng-Auzias** seront tout d'abord proposé sur le marché domestique à des segments de prix élevés (entre 18 et 78 € la bouteille).

Dans un deuxième temps les marchés asiatiques, (Corée, Japon, etc.) seront prospectés en même temps que les chinois d'outre mer où des commandes non négligeables bien qu'amicales sont déjà passées par des compatriotes émigrés de Singapour, de San Francisco, ainsi que par un grossiste asiatique de Paris 13°.

Une sacrée aventure et début prometteur :

Pari réussi pour les 3 associés qui ont su allier 2 de leurs passions : **la Chine et le Vin**, dans le même esprit où Dominique AUZIAS l'avait fait, plus jeune, en associant sa passion des livres et sa folie des voyages en créant les guides du Petit Futé.

Pas peu fiers de leur coup, nos associés précisent que dans la langue de Lao Tseu, «Reifeng-Petit Futé» signifierait : *«l'arbuste de vie qui apporte beaucoup de bonheur dans un grand nombre d'endroits»*. Enfin, à peu de choses près... rougissent-ils.

Contact presse Chine :

YUAN Yuan - GM Assistant
Shanghai REF International Trading Co., Ltd.
Room 1916, FORTUNE-TIMES, No.1438 North
Shanxi Rd
SHANGHAI. China.
Tel: 021-6227 7037
Fax : 021-62275063
Email: reifeng_yuan@yahoo.com.cn

Contact presse France :

Jean-Mary MARCHAL – Attaché de presse.
Château Auzias
18 rue des Volontaires. 75015 PARIS. France.
Tél. : 01 53 69 70 00 – GSM : 06 63 53 22 10
Email : marchal@petitfute.com