



UNE FORTE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Situé au cœur du village de Martillac, non loin de certaines habitations, le Château Latour-Martillac s'est engagé depuis plusieurs années à faire évoluer ses pratiques culturales pour mieux respecter la faune et la flore locale ainsi que ses collaborateurs, les riverains de ses vignobles et ses clients consommateurs.

Un engagement environnemental salué par l'obtention de la certification HVE3

Nous avons souhaité marquer son engagement environnemental par l'obtention en 2020 de la certification *Haute Valeur Environnementale* de niveau 3, dans le cadre du Système de Management Environnemental (SME) mis en place par le CIVB en 2010.

Cette certification permet de valider les bonnes pratiques mises en place depuis de nombreuses années :

- Réduction des intrants phytosanitaires
- Maintien de la biodiversité dans et autour du vignoble
- Gestion raisonnée des ressources en eau



La propriété s'est également engagée dans l'obtention prochaine de la certification *Bee Friendly* dans le cadre du SME. Cette certification a pour objectif la protection des abeilles en milieu agricole et la validation des actions déjà menées.

Cet engagement signifie notamment pour la propriété :

- Aucune nuisance des activités viticoles sur les abeilles et autres insectes pollinisateurs
- Un maintien et une favorisation de l'installation d'écosystème de qualité pour les abeilles

Les abeilles et la présence d'insectes pollinisateurs sont de très bons indicateurs de la qualité d'un écosystème. Depuis 2010, le Château Latour-Martillac accompagne le travail d'un apiculteur sur ses terres. Celui-ci a installé 38 ruches au cœur du vignoble de Martillac et une quinzaine à proximité des parcelles du Château Langlet à Cabanac.



Un engagement environnemental de longue date

Cette nouvelle certification HVE 3 illustre l'engagement de la propriété, depuis de nombreuses années, dans une viticulture respectueuse de son environnement. Cette démarche s'est mise progressivement en place.

Les principales dates de cet engagement sont les suivantes :

- 1999 : Mise en place d'une station de traitement des effluents viti-vinicoles
- 2000 : Généralisation des travaux en vert dans le vignoble, lutte prophylactique
- 2008 : Arrêt des herbicides chimiques sur les 3 uniques hectares traités ainsi à Martillac
- 2008 : Déploiement de la confusion sexuelle dans la vigne
- 2010 : Début de plantations intensives de haies et de corridors écologiques le long des vignes
- 2010 : Installation des premières ruches sur les vignobles de Martillac et Cabanac-et-Villagrains
- 2014 : Arrêt des traitements anti-botrytis
- 2014 : Utilisation de chevaux pour les travaux dans les vieilles vignes
- 2015 : Arrêt des traitements avec des produits CMR
- 2016 : Financement de 50 charmes et de 1,6 km de haies dans le village de Martillac
- 2019 : Nouvelle démarche pour obtenir la certification HVE3 dans le cadre du SME
- 2020 : Obtention de la certification HVE3 et nouvelle démarche pour obtenir la certification *Bee Friendly*

Le Château Langlet, situé à Cabanac-et-Villagrains, dispose de 55 hectares de forêt certifiée PEFC. Cette norme favorise l'équilibre entre les dimensions environnementales, sociétales et économiques de la forêt grâce à des garanties de pratiques durables.

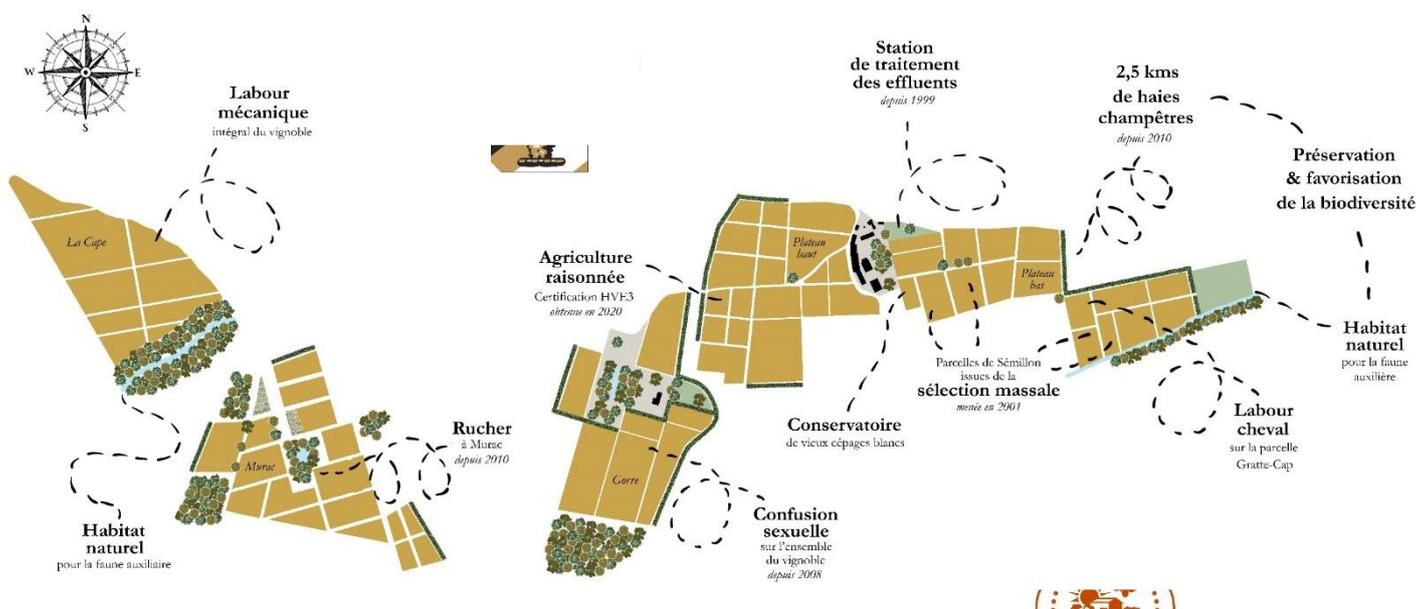
Un engagement de proximité avec la Charte de bon voisinage

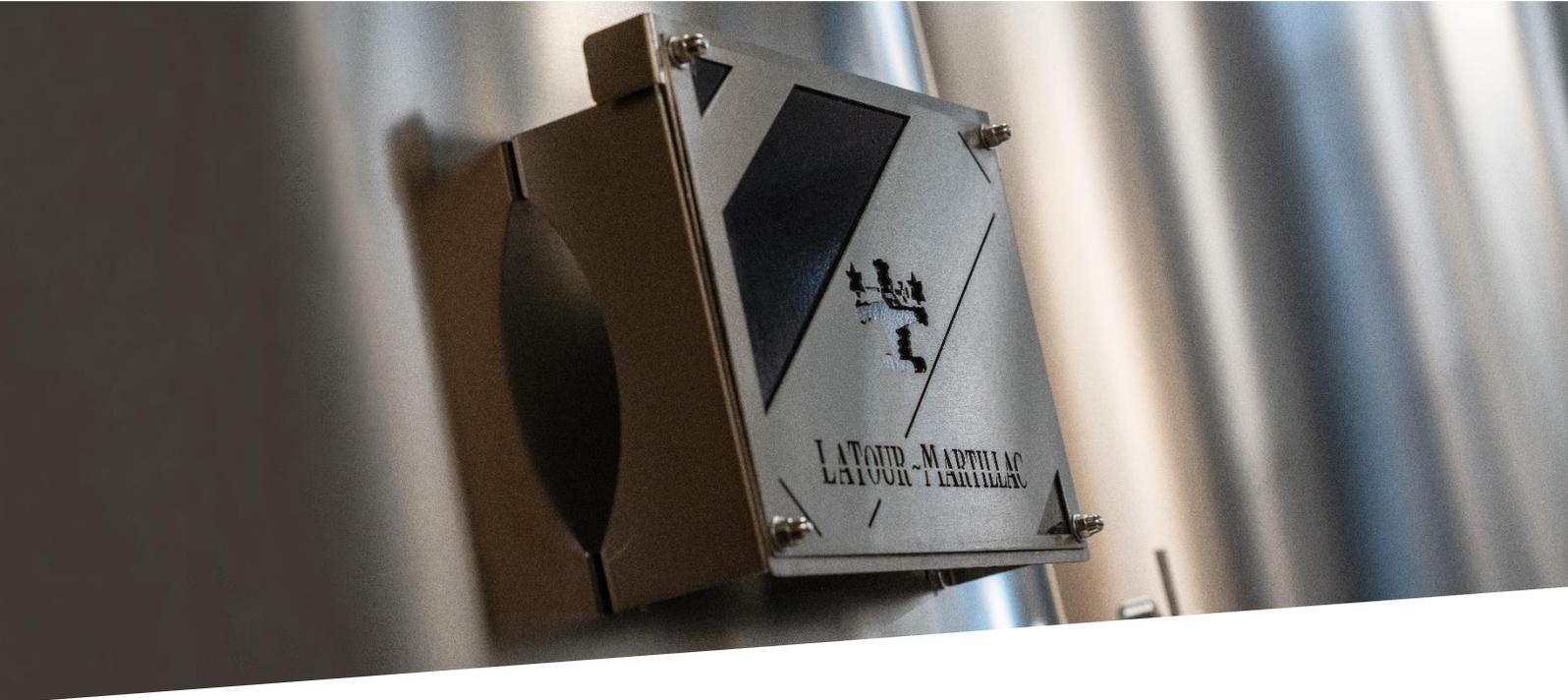
2

Aujourd'hui, les vignes de Latour-Martillac bordent les habitations sur 1,45 km, soit environ 15% du périmètre du vignoble. Depuis 2020, la propriété s'engage dans la *Charte agricole de bon voisinage* initiée par la Chambre d'Agriculture de Gironde et adoptée par le Syndicat Viticole de Pessac-Léognan.

Cette charte prévoit les éléments suivants :

- Des Zones de Non Traitement (ZNT) à proximité des habitations voisines ;
- L'engagement de ne pas réaliser des traitements lorsque le vent souffle à plus de 19 km/h ;
- L'information des riverains relayée la veille des traitements sur le vignoble.





Un nouveau chai plus respectueux des contraintes environnementales

En 2020, s'est achevée la construction du nouveau chai de vinification des vins rouges. Ce nouvel équipement technique a pris en compte, dès sa conception, les enjeux environnementaux.

Ainsi :

- Le chai à barriques des vins rouges est à présent souterrain, permettant une meilleure isolation thermique et un moindre usage de système de climatisation ;
- Le nouveau cuvier est équipé de cuves inox dont les parois intérieures sont traitées de manière à limiter l'accrochage des cristaux de tartre du vin et permettre ainsi un nettoyage plus facile et une réduction significative de la consommation d'eau ;
- Ces cuves sont dotée d'une paroi à « doubles peaux » pour une isolation thermique efficace favorisant une régulation optimale des températures ;
- Le système de refroidissement à eau perdue, en place dans l'ancien cuvier, a été remplacé par un groupe de refroidissement à air pour économiser l'eau.

3

Des fournisseurs sélectionnés selon leur engagement éco-responsable

Nos démarches en faveur de l'environnement, tant sur le vignoble que sur nos bâtiments techniques, vont de pair avec la recherche permanente de partenaires et de fournisseurs qui partagent avec nous le respect de notre environnement.

C'est ainsi qu'elle a fait les choix suivants :

- **Barriques** : elles proviennent exclusivement de forêts françaises. Plus de la moitié des tonneliers exploitent du bois provenant de forêts certifiées PEFC.
- **Bouteilles** : elles sont produites à Vayres en Gironde. Elles sont issues de 55 à 80% de verre recyclé.
- **Bouchons** : utilisation de bouchons en liège car c'est le système de bouchage qui présente le meilleur bilan carbone comparé aux capsules à vis et aux bouchons technologiques ou en verre.
- **Capsules** : capsules en étain 100% recyclable.
- **Caisses bois de conditionnement** : les partenaires du domaine s'engagent notamment pour une traçabilité à 100% des bois utilisés, la recherche de circuits d'approvisionnement courts et la valorisation des déchets.
- **Cartons de conditionnement** : les cartons utilisés sont composés à 75% de matières recyclées et recyclables à 100%. Tous les process de fabrication et d'impression des cartons sont conçus entre la Vendée, la Charente et la Gironde.



- **Étiquettes** : c'est le produit sur lequel il reste encore beaucoup de chemin à faire.

Les contraintes qui s'imposent sont :

- l'utilisation de colles très longue durée qui coïncident avec la durée de conservation des vins (jusqu'à 30/40 ans)
- la résistance d'étiquettes pour les vins blancs notamment lorsque les bouteilles sont placées dans des seaux à glace.

Un travail quotidien est mené pour améliorer l'empreinte carbone de cet élément de production.

- **Produits locaux pour les dégustations** : dans le cadre des visites et notamment des dégustations « accord mets-vins », les produits de la région bordelaise sont mis en valeur et le « consommer local » est favorisé autant que possible. Ainsi sont nées de belles collaborations avec des partenaires locaux tels que la *Fromagerie Thierry Lafitte* à Léognan, le chocolatier bordelais *Cadiot-Badie*, la maison *Caviar de France* à Biganos ou encore la boulangerie de Martillac.

En matière de communication, le volume des impressions de brochures et autres dépliant est limité. Les communications numériques via le site web et les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, Twitter, WeChat) sont privilégiées.

Lorsqu'un document de communication est imprimé, celui-ci est forcément édité sur des papiers aux normes PEFC (norme européenne Greenpeace) et/ou FSC (norme internationale WWF) c'est à dire issus de forêts gérées de façon durable. Les encres utilisées sont végétales et toutes les fournitures utilisées (plaques, etc...) sont recyclées.

Des collaborateurs mobilisés autour du développement durable

Les équipes ont également mis en place des actions simples et concrètes qui permettent de favoriser le développement durable, au quotidien, dans les bureaux. Afin de réaliser des économies de papier, la lecture à l'écran est favorisée, le partage de documents de manière numérique et les impressions sont limitées au strict nécessaire. Les imprimantes ont été paramétrées par défaut à des impressions en noir/blanc et en recto/verso, afin de réduire drastiquement l'utilisation de cartouches d'encre et la quantité de papier. Un soin particulier est apporté au recyclage des déchets (bouteilles de vin, papier, cartouches d'imprimante, compost pour le café, piles...) et des collectes au profit d'associations locales ont même été mises en place (stylos, bouchons en plastique, bouchons en liège...).

Afin de réaliser des économies d'énergie, les collaborateurs ont été sensibilisés à l'importance de la mise en veille des ordinateurs et écrans pendant la pause-déjeuner mais aussi lors d'une non-utilisation prolongée, ainsi que l'extinction totale de tous les postes informatiques le soir. Enfin, les ordinateurs sont équipés du moteur de recherche solidaire « Ecosia » – certifié « B Corporation » visant à adopter des standards éthiques et environnementaux – qui compense les émissions « carbone » générées à chaque recherche en utilisant les bénéfices pour replanter des arbres : 45 recherches sur ce moteur de recherche « vert » permettent la plantation d'un arbre.