



Vendredi 19 août 2022



De nombreux outils d'époque. Photo Romain Longieras



Les immenses cuves de fermentation. Photo Romain Longieras

DL a testé pour vous

## Une visite au chai de Lardimalie pour s'initier à la vinification

Le chai de Lardimalie, situé à Saint-Pierre-de-Chignac, a été construit durant la Belle Époque dans un style propre aux grandes propriétés viticoles du Médoc.

Sophie Alary  
redactiondl@dordogne.com

Le chai de Lardimalie, devenu un musée de la Vigne et du vin, est à l'image de son propriétaire : sobre et sophistiqué. Conçu par l'architecte bordelais Ernest Minvielle, concepteur de plusieurs châteaux viticoles du Bordelais, il est composé de deux grands corps de bâtiments reliés entre eux par un chai à deux ni-

Il a inventé plusieurs apéritifs, dont un à base de gentiane et d'écorces d'orange amère.

veaux, typique du Médoc. Jules Honoré Sécrestat, né à Montignac, était d'abord un homme d'affaires ayant fait fortune dans la liqueur, avant de racheter le domaine de Lardimalie. Il a inventé



La visite guidée du Chai de Lardimalie permet de découvrir tout le processus de fabrication du vin. Photo Romain Longieras

plusieurs apéritifs, dont le fameux Bitter Sécrestat à base de gentiane et d'écorces d'orange amère. Il a ensuite investi une partie de ses biens dans l'acquisition du domaine de Lardimalie au sud-est de Périgueux, doté d'un abondant vignoble. Après la distillerie, il s'est lancé dans la viticulture et fit bâtir le chai en 1902. Il fut enfin un homme politique influent sous la III<sup>e</sup> République.

**Mieux comprendre les secrets de la vinification**

Jules Honoré Sécrestat avait 80 ans quand il s'attaqua à la construction du chai, sa fille poursuivit son travail et l'ensemble de la propriété appartient encore aujourd'hui à la descendance. La production viticole s'est arrêtée en

1967, la famille a ouvert le lieu au public en 2009 et il est géré depuis deux ans par le Grand Périgueux. La visite, guidée par Soledad Campos, s'attarde sur l'histoire de

Jules Honoré Sécrestat et sur celle de son époque. Elle permet surtout de mieux comprendre les secrets de la vinification. Les deux chais sont équipés de nombreux



Soledad explique le fonctionnement de l'« étuvier ». Photo Romain Longieras

supports pédagogiques et ludiques : au-delà des panneaux descriptifs, on trouve des outils d'époque en quantité, des photos, des affiches vantant les mérites des apéritifs inventés par Sécrestat, des extraits de journaux.

**Un équipement précurseur et sophistiqué**

L'esthétisme de l'homme d'affaires s'observe aussi à l'intérieur des bâtiments : tout y a été pensé, jusqu'aux armoires de coffrage pour recouvrir la tuyauterie. Le chai central est impressionnant et particulièrement bien étudié. L'étage supérieur, doté de rails pour faire bouger les barriques, servait à presser le raisin, à débarrasser le jus des impuretés avant de lancer, dans les énormes fûts du rez-de-chaussée, la fermentation. Sécrestat, soucieux d'éviter des conditions de travail trop pénibles à ses employés, avait même pensé à des barriques surélevées pour éviter de se baisser. Précurseur de la fabrication en biodynamie, il utilisait un « étuvier » à vapeur pour le nettoyage des cuves. Soledad met l'accent sur les différentes techniques de fermentation puis sur le cycle de vinification. En fin de visite, des tables sont installées dans la cour, on peut s'y reposer, pique-niquer ou encore profiter des dégustations proposées par le musée, qui font découvrir les vins et les produits locaux.

On peut aussi en acheter sur place. Le musée est ouvert jusqu'aux Journées du patrimoine, fin septembre. L'occasion de profiter d'un lieu magnifique loin de la foule.

Renseignements et réservations sur le site : [www.lardimalie.com](http://www.lardimalie.com)