

**Notre passion et notre volonté de toujours mieux faire, nous on amené depuis la rentrée 2009 à travailler avec l'œnologue Marie-Hélène Schaaper. Dotée d'un solide bagage, elle suivra et conseillera l'élaboration de nos vins.**

**Nous lui avons posé quelques questions afin de mieux la connaître ;**

**Comment en êtes-vous venu à travailler dans le vin ?**

- J'ai toujours été intéressée par le secteur de l'agro-alimentaire et notamment la transformation des produits. J'ai directement été reçue à la fac d'œnologie, j'y suis donc allée car j'avais beaucoup d'amis qui avaient été refusés!

**Est-ce que cela a toujours été une passion et un désir ou bien petit à petit vous vous êtes retrouvé au milieu de barriques ?**

- J'aime travailler la matière et voir évoluer le processus depuis la vigne jusqu'à la bouteille. Je suis donc toujours restée au contact de la production même si cela n'a pas toujours été évident car cela reste un travail physique.

**Racontez nous votre parcours professionnel, ce que chaque expérience vous a apporté et enfin comment vous est venue l'idée/l'envie de vous mettre à votre compte ?**

- J'ai commencé par travailler à la chambre d'agriculture de Touraine. Je suivais une quarantaine de viticulteurs. Conseiller quand on n'a jamais manipulé avant, ne m'a pas paru très crédible. De retour à Bordeaux, Mr Rolland m'a proposé de travailler sur ses propriétés. J'ai donc rempli la fonction de maître de chai. Et là, j'ai vraiment appris à vinifier et à travailler la barrique. Au bout de quelques années, je me sentais prête à prendre des décisions toute seule et j'ai donc changé de statut pour pouvoir gérer mon temps et avoir plus de liberté dans mon travail.

**Pourquoi avez-vous accepté de travailler pour le Château Puynormond ? Qu'est-ce qui vous a plu ? Intrigué ? Intéressé dans ce vignoble ?**

Ce qui m'a vraiment plu, c'est l'esprit de challenge. Il y a un objectif à atteindre et tout le monde est motivé. Cette émulation collective est très stimulante.

**Pourriez-vous nous décrire en quelques mots les 2 cuvées, La Tradition et les Vieilles Vignes**

- La Cuvée Tradition: C'est un vin aux arômes fruités; charmeur, souple en bouche, gouleyant, agréable à boire.
- Les Vieilles Vignes: Ce vin a un nez plus complexe, soutenue d'une note boisée. Avec une bonne structure en bouche, des tanins plus présents et soutenus par la barrique.

Enfin quel va être votre travail au sein du vignoble et quelles sont les points forts de ces vins ?

- J'essaie d'apporter des idées nouvelles, de mettre en valeur des vins qui ont beaucoup de potentiel. Le terroir est très porteur, à nous de l'exprimer au mieux dans les cuves.



EILLEMENT  
DEAUX  
10 €

Marie-Hélène  
Schaaper travaille  
en tant qu'œnologue  
pour divers châteaux  
du Bordelais  
et exporte même  
ses compétences  
jusqu'aux Etats-Unis.