

Insolite. Un stock de 8 000 bouteilles de monbazillac de 1959 à 1982 vendu pour la recherche contre le cancer



Les bouteilles sont nettoyées, étiquetées, encapsulées et conditionnées au chai du château Bélingard, voisin de l'ancien domaine de Saint-Mayme, aujourd'hui disparu. © Crédit photo : Thomas Jonckea

Par [Thomas Jonckea](#)

Publié le 02/04/2025 à 12h00.

Depuis des années, l'Institut Bergonié cherche à vendre ce stock de château Saint-Mayme, dont il a hérité avec tout le domaine. Grâce à l'aide des clubs services de Bergerac, ce sera bientôt possible

C'est une belle histoire qui commence en 2014 par un décès : celui de Nicole Guillon, propriétaire du château Saint-Mayme, à Pomport, près de Bergerac (Dordogne). Un petit domaine viticole dans l'appellation Monbazillac. Atteinte d'un cancer, la vieille dame a été soignée à l'Institut Bergonié de Bordeaux. Lorsque la maladie a pris le dessus, elle a décidé de léguer tous ses biens au centre régional de lutte contre le cancer.



Les millésimes vont de 1959 à 1982.

L'Institut Bergonié hérite ainsi de la demeure, des vignes, d'appartements en Espagne et sur le bassin d'Arcachon... ainsi que d'un stock de près de 8 000 bouteilles de monbazillac, dont les millésimes vont de 1959 à 1982. Problème : ces bouteilles « nues » ne peuvent être commercialisées. Il faut d'abord obtenir l'accord des douanes, payer une taxe, apposer une capsule et une étiquette, etc.

Casse-tête de la commercialisation

Ce sont les clubs services de Bergerac, qui, à partir de 2017, ont porté le dossier avec l'Institut Bergonié. À la fin de l'année 2024, un accord a finalement été trouvé avec les douanes pour commercialiser ce vin en toute légalité. Les opérations d'encapsulage et d'étiquetage seront réalisées au château Bélingard, voisin de l'ancien domaine de Saint-Mayme, aujourd'hui disparu.

« Les bouteilles sont stockées ici. Nous allons acheter des capsules de la Fédération des vins de Bergerac et Duras et nous avons déjà imprimé les étiquettes », détaille Laurent de Bosredon, propriétaire de Bélingard, qui a déjà accueilli à deux reprises des bénévoles des clubs services de Bergerac pour nettoyer, un par un, les 8 000 flacons.



Les étiquettes sont imprimées et prêtes à être apposées sur les bouteilles.

Pour la commercialisation, un accord a été trouvé avec des magasins Leclerc de la région et des échanges sont en cours avec Intermarché. Il n'est pas exclu que les clubs services soient encore une

fois mis à contribution pour des opérations ponctuelles de ventes dans ces grandes surfaces. Quelques centaines de bouteilles pourraient aussi être mises aux enchères.

10 à 12 euros la bouteille

Les bénévoles espèrent vendre les premiers flacons dès cet été, autour de 10 ou 12 euros l'unité. Une aubaine, quand certains monbazillacs prestigieux du même âge se négocient jusqu'à plusieurs centaines d'euros la bouteille. Sauf que... rien ne garantit la qualité du nectar à l'intérieur. S'il a tourné à la piquette, l'acheteur en sera pour ses frais.



Les jeudis 20 et 27 mars, une quinzaine de bénévoles des clubs services de Bergerac ont nettoyé les 8 000 bouteilles.

Les bouteilles suspectes – au bouchon moisi, par exemple – ont évidemment été écartées. Soit environ une centaine de flacons. Pour le reste, il faudra s'en remettre à la chance. Les déçus pourront au moins se consoler en se disant qu'ils auront fait une bonne action, puisque l'intégralité des recettes sera reversée à l'Institut Bergonié.

« À l'occasion des 100 ans de cette structure, notre objectif est de réunir 100 000 euros avec ces ventes », ambitionne Jean-Michel Delhay, qui coordonne l'interclub de Bergerac. Rendez-vous dans quelques mois pour la dégustation.