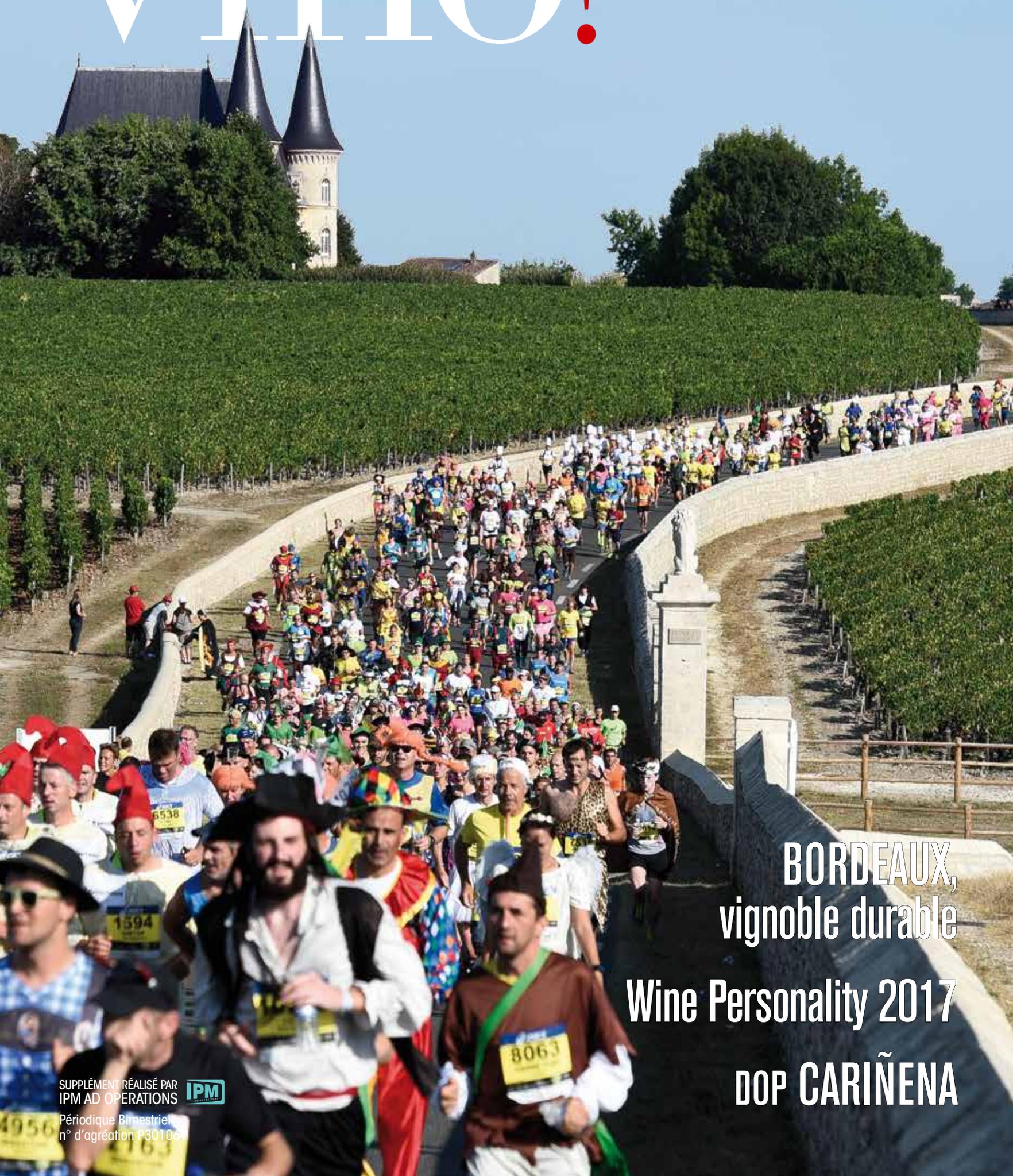


ESSENTIELLE VINO!

n°15
SEPTEMBRE 2017



BORDEAUX,
vignoble durable

Wine Personality 2017

DOP CARIÑENA

SUPPLÉMENT RÉALISÉ PAR
IPM AD OPERATIONS



Périodique Bimestriel
n° d'agrégation P3010



BORDEAUX, UN VIGNOBLE RESPONSABLE ET DURABLE

Le vignoble de Bordeaux, l'un des plus anciens dans le monde, propose une offre complète de vins en blanc, rosé, rouge ou en bulles. Des vins bien plus abordables que ce qu'on ne pense, des vins élaborés par des vigneron engagés depuis vingt ans dans une viticulture durable. Jetez vos préjugés aux orties!

Textes : **Marc Vanel** et **Dirk Rodriguez**



Marc Médeville,
Planète Bordeaux

«Aujourd'hui, personne n'oserait aller dans le sens contraire, mais il y a vingt ans, qui d'entre nous triait ses poubelles? Dans quinze ans, on sera tous obligés d'être en agriculture raisonnée et de ne plus utiliser de désherbant. On a bien conscience qu'il faut aller vers cela.» Celui qui énonce cette phrase qui a tout d'une évidence, c'est **Marc Médeville**, responsable de la promotion des appellations **Bordeaux** et **Bordeaux-Supérieur** dont 13 bouteilles sont vendues à chaque seconde dans le monde.

Agriculture raisonnée, agriculture biologique ou biodynamique, le vignoble de Bordeaux s'est engagé depuis plus de 20 ans dans une démarche responsable; plusieurs plans ont été mis en place. Dernier en date et probablement l'un des plus ambitieux, le «**Plan pour accélérer la réduction de l'usage des pesticides**» a été élaboré en juillet 2016 et s'articule autour de quatre axes prioritaires: la surveillance de l'évolution des pratiques et l'exposition des populations aux pesticides, la généralisation de bonnes pratiques, la mutation vers une viticulture de précision et la recherche de solutions alternatives aux pesticides.

Après un premier Bilan Carbone en 2008 qui a permis de réduire en cinq ans son empreinte carbone de 9%, la filière des vins de Bordeaux a voulu accélérer le processus et affiche de plus grandes ambitions dans son «Plan Climat 2020 des vins de Bordeaux»: l'objectif étant de réduire de 20% les gaz à effets de serre et la consommation d'eau, d'augmenter les économies d'énergie de 20% et de créer 20% d'énergies renouvelables.

Sa «Feuille de Route du Plan Climat 2020» prévoit 22 actions prioritaires qui ne sont sans doute pas visibles pour le consommateur mais qui pourtant impliquent toutes les entreprises viticoles. Car cultiver la vigne ou faire du vin, ce n'est pas uniquement réglementer l'usage des produits, c'est aussi se préoccuper de la production de gaz à effets de serre, de l'usage des énergies (eau, électricité), du poids des bouteilles, du transport routier, etc.

Pierre Bodon, pépiniériste



Bordeaux est en outre l'une des régions viticoles qui souffrira le plus du changement climatique en France et d'une augmentation de deux degrés des températures redoutée pour 2050. Le réchauffement annoncé aura certainement une influence sur la date des récoltes et la maturité des raisins, mais c'est là un débat qui dépasse largement le cadre de cet article. «Le changement climatique, confirme toutefois le pépiniériste bordelais **Pierre Bodon**, il faut s'y préparer. Mais en réalité, la vigne est une plante méditerranéenne qui va s'adapter, c'est surtout la manière de l'entretenir qui va évoluer. Le danger, c'est d'arriver à des vins trop alcoolés, les vins à 14% d'alcool,



Château de France - © M. Vanel

ce n'est pas Bordeaux. Nous sommes en retard sur l'Allemagne, l'Italie ou la Suisse en matière de cépages résistants aux maladies habituelles de la vigne qui sont l'une des rares manières d'alléger les intrants. Mais pour faire évoluer le vignoble, il faut faire évoluer les cahiers de charges, cela ne se fera pas en cinq ans, mais en vingt-cinq ou trente ans.»

Mieux maîtriser l'empreinte environnementale

Quoi qu'il en soit, on estime, en 2016, que le vignoble de Bordeaux est engagé à hauteur de 55% dans une démarche environnementale s'appuyant sur des outils collectifs devant permettre de produire un vin de qualité respectant l'équilibre entre la vigne et son environnement, de préserver la biodiversité, de réduire les pesticides, mais aussi de maintenir l'attractivité économique et les emplois. Une véritable pluralité des modes de production est mise en œuvre : viticulture biologique, biodynamique, intégrée et raisonnée, avec une large palette de labels environnementaux, dont le Système de Management Environnemental, SME en abrégé, est le plus emblématique et dans lequel plus de 680 entreprises sont engagées.

Déployé depuis 2010 par le Conseil interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB), le SME est un outil collectif au service des performances individuelles. Plus concrètement, disons que le SME s'adresse à toutes les entreprises de la filière, quels que soient leur structure, leur mode

de production ou leur taille, et que son objectif est de mettre en œuvre une politique environnementale globale au sein de chaque structure, y compris au niveau du personnel.

Pour accéder à cette coordination, les entreprises doivent adhérer à la « Première association pour le SME du Vin de Bordeaux » qui porte ainsi la certification de manière collective. Vingt conseillers de la Chambre d'agriculture accrédités par le CIVB se rendent sur le terrain pour assister les vignerons et leur proposent, s'ils le souhaitent, de se présenter à la certification collective ISO 14001, norme internationale en matière de développement durable. En 2016, l'association comptait 145 exploitations membres, contre 28 en 2010 au moment du lancement, mais on chiffre à plus de 700 le nombre d'entreprises engagées dans ce processus. Soit 18% des surfaces et 50% des volumes produits à Bordeaux, ce qui est très encourageant.

« Selon moi, le SME, explique Marc Médeville, est dix fois plus compliqué que le bio, car il s'applique à tous les échelons de l'exploitation. Il permet de mesurer son impact environnemental, de former le personnel, de contrôler les énergies consommées, etc. Il crée un profil indépendant les uns des autres et si un déficit est enregistré en un point de la chaîne, il est acté et corrigé en moins d'un mois. »

On retrouve le même enthousiasme chez Stella Puel, au **Château Bardins** en Pessac-Léognan. « Après la mise en place d'un premier groupe-pilote qui a testé le SME, celui-ci a été proposé à l'ensemble des viticulteurs. Comme je faisais déjà beaucoup au niveau environnemental, je me suis glissée dans la première vague de 2013. Au début, nous étions 17, venus de toutes les régions de Bordeaux. J'ai trouvé très intéressant de travailler en groupe, ensemble on est plus forts mais c'est surtout bien de voir ce qui se fait ailleurs, même si ce n'est pas très loin... Suite à cela, nous avons changé énormément de choses



Stella Puel, Château Bardins



Stéphane Dupuch, Château Sainte-Marie

dans nos pratiques : nous avons mieux isolé les chais, refait les revêtements de sol, mis en place une station d'épuration, mieux géré le lavage des tracteurs, la gestion des déchets, etc. Cela permet aussi de mieux respecter la réglementation en vigueur. Grâce à la veille faite par le CIVB, il est assez facile de se mettre à jour, ce que l'on ne peut pas faire quand on est seul. Je suis d'autant plus contente que je pense que c'est l'avenir pour une exploitation de dix hectares telle que la nôtre, c'est un gage de durabilité de notre entreprise. Le système permet aussi de reconnaître les efforts que nous faisons, de le prouver au consommateur, c'est pour cela que je suis allée jusqu'à la norme 14001, reconnue internationalement. Cela a donné des changements spectaculaires à Bordeaux, on se sent accompagné aussi. Avancer ensemble, cela soude ! »

Dans d'autres régions, dans l'Entre-deux-mers par exemple, les choses changent encore plus. Fin juin, juste avant de céder la présidence de l'appellation à Bruno Baylet (**Vignobles Landereau**), Stéphane Dupuch (**Château Sainte-Marie**) a fait inclure dans le cahier de charges l'obligation pour chacun de s'inscrire dans une démarche environnementale ! « C'est la première appellation « blanche » à imposer cela en France, clame fièrement Stéphane Dupuch, c'est aussi la plus grosse région à être engagée dans le SME, où le bio se développe bien aussi actuellement. Mais dans le bio, précise-t-il, on se concentre surtout les intrants et les produits utilisés pour la production des raisins et des vins. Dans le SME, on agit sur tout le processus, c'est une démarche d'entreprise globale. »



© Syndicat E2M

En voiture ou à vélo

Dans la région de l'Entre-deux-Mers, ce vaste territoire vallonné entre Garonne et Dordogne, neuf circuits touristiques vous emmènent en voiture sur la « Route des vins de Bordeaux en Entre-deux-Mers ». « Route des terroirs », « Route des bâtisseurs », « Route panoramique des coteaux de Garonne »... chaque itinéraire se déroule entre 45 minutes et trois heures, et propose quelques arrêts chez des vignerons, des lieux de visites patrimoniaux, des dégustations dans les fermes, quelques bonnes tables. Pour les plus sportifs, la piste cyclable « Voie Verte Roger Lapébie » propose un parcours de 45 kilomètres accessible également depuis le centre de Bordeaux. Ajoutez alors neuf kilomètres à cette magnifique balade qui vous fera oublier le tumulte des villes.

Alain Moueix,
Château Fonroque,
désormais détenu
par l'assureur
Hubert Guillard



Bio et biodynamie: 7000 hectares certifiés

L'an dernier, 467 exploitations viticoles certifiées « bio » ou en cours de conversion ont été répertoriées à Bordeaux, ainsi que 44 en biodynamie, mais la pratique est relativement récente. Il faut reconnaître que la pluviométrie bordelaise rend la pratique difficile sans recours aux traitements contre les maladies.

Certains y croient pourtant depuis longtemps. Comme Jean-Michel Comme et Alfred Tesseron au **Château Pontet-Canet** à Pauillac, ou Alain Moueix, au **Château Fonroque** à Saint-Emilion, est l'un de ces pionniers. Ingénieur agricole et œnologue, il reprend les 20 hectares de la propriété familiale en 2001 qu'il restructure et convertit en bio, puis en biodynamie. C'est le premier grand cru classé de Saint-Emilion à être cultivé en biodynamie. Le vignoble a été certifié en 2006 et en biodynamie en 2008. Son succès va en faire le porte-parole des vins vivants et harmonieux, et inspirer d'autres vignerons.

« La biodynamie est un état d'esprit, explique-t-il lors de ses conférences, qui cherche à respecter le vivant. Celle-ci fait prendre conscience du potentiel de son vignoble et de mieux l'exprimer. Elle aide l'homme à s'effacer devant son terroir, ce qui est une belle récompense. Elle est exigeante, mais elle donne beaucoup. »

Qu'est-ce que la biodynamie ?

Système de production agricole inspiré d'un courant né au début du XX^e siècle, la biodynamie consiste à aborder tout domaine agricole comme un « organisme vivant », le « plus diversifié » et le « plus autonome » possible avec le moins d'intrants possible, c'est-à-dire avec le moins de produits apportés aux terres et aux cultures. Dans ses « Cours aux agriculteurs », le père-fondateur de la biodynamie, Rudolf Steiner mit également en évidence l'influence du cosmos et des planètes qui se meuvent autour du Soleil sur la croissance des plantes. Le cahier de charges de Demeter est basé sur les recommandations de Steiner : amélioration du sol et de la plante par des préparations issues de matières végétales, animales et minérales, application de ces préparations à des moments précis en fonction des cycles de végétation et en rapport avec le calendrier lunaire et, enfin, travail du sol par des labours et des griffonnages. Comme en bio, une période de conversion de trois ans est nécessaire, à moins que le vignoble ne soit déjà certifié bio, mais dans la bouteille, un vin ne pourra contenir plus de 70 mg/l de SO₂ contre 100 dans le règlement bio ou 150 dans le « conventionnel ».



Double tri à Saint-Emilion:
les raisins sont classés
par taille et serviront à
faire deux cuvées de
qualité différentes

Qu'est-ce qu'un vin bio ?

Autrefois, seul le raisin pouvait être certifié bio, mais depuis 2012, la réglementation européenne a été modifiée afin d'introduire de nouvelles règles quant à la vinification et oblige celui qui prétend à ce label à respecter un cahier de charges assez strict et à se plier à un contrôle annuel par un organisme certificateur indépendant. Le vigneron candidat se déclare tout d'abord « en conversion » pendant 36 mois, le temps que les terres se régénèrent. Aucun pesticide de synthèse, OGM, ou herbicide ne peut être utilisé, les mauvaises herbes devant être gérées de manière mécanique et non chimique. En outre, seuls des produits exclusivement d'origine naturelle peuvent intervenir dans la fertilisation et la protection des vignes (composts et fumiers organiques). En cave, 100% des ingrédients agricoles utilisés doivent être certifiés bio (raisin, sucre, alcool, moût concentré rectifié) et certaines pratiques, courantes dans le traditionnel, sont interdites (désalcoolisation, électrodialyse, chauffage à plus de 70°C). Les additifs œnologiques sont limités, tout comme le niveau de dioxyde de soufre (SO₂) total dans les vins commercialisés. Une fois ces conditions remplies, le vigneron peut arborer un label européen sur ses bouteilles, à condition d'y ajouter le nom de l'organisme certificateur.



Ruches et
moutons font
leur apparition
chez certains
vignerons
bordelais



© Château Pontet-Canet





Sain(t)-Emilion

Pendant plus d'une année, le **Conseil des Vins de Saint-Emilion** a lancé une réflexion avec tous les viticulteurs des AOC Lussac Saint-Emilion, Puisseguin Saint-Emilion, Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru sur les pratiques agro-environnementales. Plus de 400 viticulteurs ont répondu à l'appel, soit 54% du vignoble des appellations. Sur la base de ce travail, un ensemble de propositions ont été validées en mai dernier.

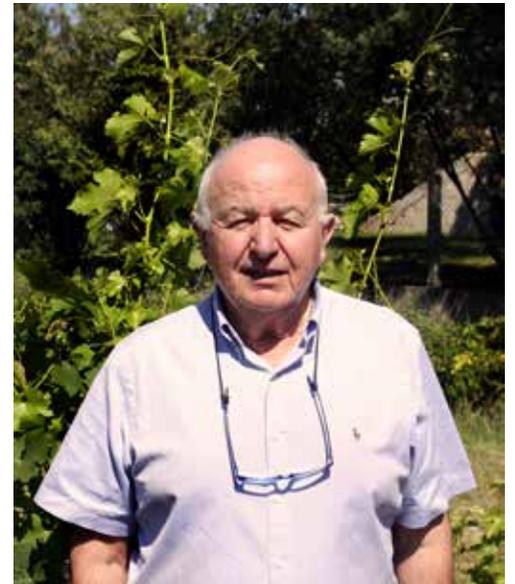
Parmi celles-ci, l'interdiction du désherbage en plein, l'interdiction de l'usage d'herbicides sur le contour des parcelles, l'obligation de mesurer et de connaître son « indice de fréquence de traitements phytosanitaires et l'obligation de traiter les eaux usées. Chaque viticulteur est en outre invité à s'engager avant la récolte 2019 dans une démarche de certification environnementale ou d'agriculture biologique reconnue par l'Etat, individuelle ou collective.

© CIVB



Au **Château Gaillard**, Saint-Emilion Grand Cru, Catherine Papon-Nouvel (ci-contre) développe le bio depuis 2008 et s'apprête à convertir le domaine en biodynamie. "Nous avons commencé il y a dix ans, explique-t-elle, ce fut très difficile, car certains vigneronns voisins estimaient que l'on revenait à des pratiques révolues, qu'utiliser de la bouillie bordelaise comme nos grands-parents, c'était une forme de régression. Mais pas du tout, c'est juste une volonté de travailler différemment avec des produits non agressifs. Travailler en bio n'est cependant pas facile, à cause de l'humidité, du mildiou, de la chaleur, il faut aussi avoir un environnement compétent. Mais maintenant, avec le recul et l'expérience, nous allons passer à la biodynamie. On devait commencer maintenant, mais le gel a reporté tout d'une année. Cela va nous permettre d'utiliser d'autres ingrédients que dans le bio et d'avoir plus de finesse, d'être plus pointu. Nous commençons par 5 hectares sur les 37 que nous exploitons. Nous avons 40 parcelles avec des terroirs différents, c'est difficile de tout gérer de la même manière."

Au **Château Fougas**, en Côtes de Bourg, Jean-Yves Bechet (ci-dessous) ne désherbe plus son vignoble depuis 40 ans... "Cela a permis aux sols de se restructurer et de retrouver une vie pour que la vigne se sente heureuse", confie-t-il, tout sourire. Certifié bio depuis 2011 et biodynamique l'année suivante, il explique que sa conversion rassure ses clients. «Nous essayons de faire de bons et grands vins, mais si c'est bio, c'est encore mieux. La biodynamie donne du confort à la vigne, mais cela n'évite pas la maladie, il faut alors utiliser les traitements de base du bio, le cuivre notamment. Par contre, la biodynamie apporte des solutions à la constatation des problèmes. Par exemple, en 2016, les tisanes d'ortie et la silice nous ont aidés à passer la période de sécheresse. Le travail du sol, c'est fatigant, il est plus facile de passer du désherbant deux fois par an. Mais la science a évolué, et les Bordelais ne peuvent pas aller contre elle et iront vers la biodynamie. Si vous mettez des insecticides, vous tuez les insectes carnivores qui mangeaient les insectes herbivores, on tue tout un écosystème de la sorte."





Au Château Peybonhomme-Les-Tours

teux de l'environnement le séduit, il convainc le reste de la famille de planter les premières parcelles voici trois ans d'ici. «La première année, confie son frère Jonathan, nous avons fait un traitement au lieu de quatre, l'année suivante deux au lieu de sept, et deux au lieu de huit la troisième, c'est très prometteur. En avril dernier, le gouvernement a agréé 15 variétés résistantes, il sera désormais beaucoup plus facile de planter. Le seul problème, c'est la perte de l'appellation, mais nous, on replante en 2018 en tout cas. Les premières bouteilles viennent de sortir. Le rouge est élaboré exclusivement avec du Cabernet Jura, le blanc avec du Cal 6-04, croisement entre le Sauvignon blanc, le Riesling et des vignes sauvages. Dégustées lors de Vinexpo, ces cuvées offrent des saveurs originales mais très séduisantes. Sans aucun doute, un grand potentiel.

Terracotta

Autre choix au **Château Pey-Bonhomme-Les-Tours**, classé «Cru Bourgeois» depuis 1895 et converti en biodynamie depuis 1997. Ses parcelles couvrent 64 hectares et dominent la Gironde. Le domaine a fait le pari d'éliminer progressivement le bois. Si la cuvée-phare en rouge du domaine, «Quintessence», est toujours 100% barriquée, le nouveau vin lancé en 2015, «Energies», est quant à lui uniquement élevé en terre cuite, dans des petites jarres qui proviennent pour partie du sud-est de la France, pour partie d'Italie. La terre cuite permet une micro-oxygénation du vin et en préserve toute la vivacité. La fermentation avec les levures indigènes et sans une touche de sulfite! Le blanc suit progressivement le même chemin: seuls 20% du vin sont fermentés en barrique, le reste en cuves béton. Ce changement de politique a été introduit par Rachel et Guillaume Hubert, les deux enfants de la famille, suite aux essais réussis dans leur autre propriété de Château La Grolet (la cuvée Jeanne). «Nous voulions en effet nous débarrasser de cette tradition de vin lourd, explique Rachel. Nous voulons mettre un focus sur la qualité et non la quantité. Notre grand-père ne comprend pas complètement la démarche et surtout pourquoi on ne produit plus que 30hl/ha au lieu de 50 ou 55 autrefois, mais il aime le vin. Beaucoup de jeunes vigneron ne le comprennent pas non plus, il est probablement plus difficile de sortir du carcan à Bordeaux que dans d'autres appellations plus jeunes, mais la qualité des autres vins réalisés de la sorte dans le monde nous aide. Et même la clientèle qui nous est fidèle depuis 20 ans a accepté

Nouvelles pratiques

Cépages résistants, vins en amphore, simplicité... d'autres pratiques émergent à Bordeaux, que ce soit chez les vignerons indépendants, les coopératives ou le négoce.

Avec le changement climatique en cours et surtout en vue, certains se demandent depuis quelque temps déjà s'il faut ou non réintroduire à Bordeaux des cépages hybrides mieux adaptés aux conditions météorologiques et demandant beaucoup moins de traitements phytosanitaires. Très répandus dans les pays au climat tempéré comme la Suisse, l'Allemagne ou la Belgique, les cépages hybrides (appelés chez nous «cépages interspécifiques») sont des variétés de raisin qui ont été croisées pour résister aux maladies courantes de la vigne, telles que le mildiou, l'oïdium ou le black rot. Il ne s'agit pas de manipulation génétique, mais de croisements naturels dans des pépinières dépendant d'instituts de recherche, comme l'INRA en France, généralement sur dix ou quinze ans pour s'assurer de leur fiabilité. Chez nos voisins de l'Hexagone, certaines parcelles existent déjà mais les vins qui sont produits à partir de ces vignes n'ont droit à aucune appellation et doivent porter la mention «Vin



expérimental». Des changements récents dans la législation européenne font bouger les lignes et les choses devraient être facilitées dans les prochains mois.

A Bordeaux, le premier vin élaboré avec des cépages résistants s'appelle «Métissage» et sort des

chais des **Vignobles Ducourt**, un groupe qui détient 14 propriétés et qui produit pourtant 2,5 millions de bouteilles chaque année. C'est au détour d'un voyage dans le Languedoc Roussillon que le jeune Jérémy Ducourt découvre ces cépages d'un «nouveau» type. L'idée de produire des vins plus respec-

le changement. La biodynamie est un atout pour sublimer le terroir, au vigneron de comprendre la méthode à lui appliquer pour que l'appellation soit riche de goûts.»

Arômes de jeunesse

Ils sont une dizaine et ont tous autour de 30 ans. Ils, ce sont les membres de l'association «Arômes de jeunesse» qui rassemble des jeunes vigneronnes de Saint-Émilion et environs qui ont repris l'exploitation familiale ou qui viennent de se lancer. «Chacun a son style, précise Sophie Dulon (**Château Haut-Pézat**) et nous souhaitons avant tout respecter le sol, être le moins intrusif possible dans la vigne, la laisser vivre et éviter tant que faire se peut les produits de traitement.» Son collègue, Romain Magnaudex (**Château Vieux Larmand**), insiste lui aussi sur la gestion des levures en cours d'élevage, sur la thermorégulation. «Nous souhaitons amener de la modernité, notamment sur les étiquettes. Certains d'entre nous font aussi des essais de cuvées sans soufre qui ne passent pas en barrique. Les années Parker derrière nous, les dégustateurs d'aujourd'hui recherchent aussi des vins moins boisés, et les consommateurs aussi.»



La Maison Sichel établie à Bordeaux depuis 1883

Simplicité

Même écho auprès de la société **Jean de Médeville et Fils** qui détient une dizaine de vignobles, dont le **Château Fayau** et le **Château Gréteau** sont les plus connus. «La tendance aujourd'hui à Bordeaux, confirme l'un des associés, est de faire les vins les plus gourmands possible. Un vin doit être une vraie panoplie de fruits, il doit être simple et convivial. Le bois est venu des journalistes. Il y a dix ans, il fallait du bois, on écrivait souvent qu'il n'y avait pas de grand vin sans barrique, mais la simplicité est tout

un art, cela pourrait d'ailleurs être un bon slogan pour Bordeaux. Notre défi aujourd'hui est de faire des vins fins et élégants, de retrouver nos origines en faisant des vins de comptoir!»

Une position que ne reniera certainement pas Allan Sichel et ses quatre frères qui dirigent la **Maison Sichel** établie à Bordeaux depuis 1883, d'abord pour exporter des vins vers l'Allemagne, ensuite pour y développer une activité de négoce. Elle sera d'ailleurs la première à créer sa propre cave de vinification en 1967, elle y développe aujourd'hui une dizaine de marques dont **Les Hauts de Belair**, **Sirius** ou **Margaux Sichel**. «Jusqu'il y a 15 ans, évoque celui qui est aussi le président du CIVB, on n'était jamais sûr de la maturité du raisin à la vendange, aujourd'hui, on se bat pour ne pas dépasser les 13% d'alcool! Heureusement, il y a des techniques pour corriger cela, mais il faut bien choisir le raisin, au bon moment. Il y a quelques années, on s'est pris au jeu du bois, mais très souvent on n'arrive pas à terminer la bouteille, alors que quand on déguste une bouteille fraîche, c'est bien différent. Moins de bois et plus de fruité amène aussi plus de singularité. Il ne s'agit pas de standardiser, mais bien de cultiver la diversité. L'évolution se fait aujourd'hui beaucoup plus dans la vigne que dans le chai, grâce aux outils de développement durable, on doit aussi utiliser moins d'engrais. Il faut chercher l'équilibre, ne pas trop extraire sous peine d'avoir trop de tannins et attendre dix ans pour ouvrir la bouteille. Les vins de Bordeaux ont certes une belle capacité à vieillir, mais ils se dégustent aussi dans leur jeunesse. Bordeaux est une mosaïque d'exploitations, c'est une véritable chance. On sait qu'il y a une telle offre mondiale et plusieurs styles de vins, mais l'important est que la consommation d'un vin ait du sens

(une histoire, un moment, une occasion), que le vin révèle l'identité du terroir.» Et son fils aîné, Alexander, d'ajouter: «Il y a 50 ans, une marque était le meilleur moyen de valoriser un vin, puis elle est devenue synonyme de «vin produit à bas prix». Aujourd'hui, le consommateur qui veut un bon vin l'accepte à nouveau, nous devons dès lors nous positionner au mieux et garder un prix stable. Nous sommes revenus à la marque Sichel et Sirius est notre porte-étendard. Nous essayons aussi de créer un lien humain en allant vendre le vin en personne avec le représentant.»

Accompagner les jeunes

Enfin, dernier détour par les coopératives pour clôturer ce panorama des nouvelles pratiques. Rassemblant cinq coopératives et 200 producteurs sur plus de 2200 hectares, la coopérative **UniVitis** fédère cinq caves et produit plus de 100.000 hectolitres par an pour 15 appellations, dont sept bordelaises. «Les coopératives souffrent d'une mauvaise image, déplore le directeur général Nicolas Helstroffer (ci-dessous), et ont souvent été accusées de privilégier le volume à la qualité. Il a donc fallu réagir et amorcer un double mouvement: valoriser la production pour éviter que les vigneronnes soient tentées de quitter la structure, et introduire la notion de profit qui doit permettre d'investir et d'évoluer. Nous ne pouvons plus être vendeur de bouteilles, mais offrir autre chose. Depuis dix ans, nous nous sommes ainsi engagés dans une démarche d'engrais verts et avons même développé notre propre label. Nous allons lancer le site deviensvigneron.com pour accompagner les jeunes vigneronnes, y compris dans le financement de leur activité et leur présenter les innovations possibles au champ, la pulvérisation confinée, la création de nouveaux profils de vins pour mieux servir le consommateur, etc. C'est un véritable changement de gouvernance, cette nouvelle génération agit davantage dans une optique privée.»



AMBASSADEURS BELGES

Bordeaux a toujours exercé une véritable attraction sur les Belges, et sur les investisseurs belges en particulier. La liste des domaines bordelais aux mains de nos compatriotes est impressionnante – un peu moins de 50–, mais il y a une constante: les Belges ont toujours investi là où ils pensaient faire la différence. Est-ce toujours le cas? S’inscrivent-ils dans cette mouvance durable? Inventaire.

« Nous les Belges, nous n'avons jamais été des révolutionnaires, mais plutôt des pragmatiques », reconnaît Bernard Sirot, Belge à Bordeaux et connu pour ses années d'exploitation à la tête du Château Closiot à Barsac (*qui vient d'être racheté par Jean-Marie Guffens – cf. pp 4-6*) et toujours actif comme journaliste et organisateur d'événements autour du vin. « Nous voyons la viticulture avec des yeux différents car nous sommes moins influencés par les traditions et habitudes familiales, dès alors nous avons toujours été adeptes d'une viticulture raisonnée, plus écologique. Je ne connais aucun Belge qui désherbe au pied de ses vignes avec des produits chimiques. Le fait d'être très proche du consommateur et d'avoir envie de

lui raconter toute notre histoire nous oblige à être crédible. Et le travail écologique fait partie d'une histoire crédible. »

Mais s'ils recherchent de belles propriétés qui sont des valeurs sûres offrant des saveurs authentiques, les Belges achètent aussi des domaines pour exporter une large partie de leurs vins en Belgique. Une enseigne belge de la grande distribution a même créé une collerette spéciale pour les valoriser dans ses rayons. Qui sont donc ces Belgo-bordelais ?

Dans l'Entre-deux-mers, dans son **Château de Fontenille**, Stéphane Defraîne (ci-dessous) est arrivé ici à vingt ans et n'en est plus reparti. Il applique les principes de la lutte raisonnée



et n'utilise plus d'herbicides depuis 2005. Il s'est dès le début inscrit dans le programme SME de Bordeaux afin de décrocher le plus rapidement possible la norme ISO14001.

Chez **AD Francos**, au domaine de **Viviane et André Vossen** (ci-dessus), « Les Pierres blanches » est une valeur sûre des vins blancs en AOP Francs Côtes de Bordeaux. Dans les caves, on y travaille surtout par gravité. Et les vins sont vinifiés par Michel Rolland.



Kris Couvent est négociant en vins, importateur de vins et viticulteur à Bordeaux depuis une dizaine d'années. Dans la gamme du domaine « **L'Esprit Couvent** » figure une cuvée blanche élaborée par le chanteur de Das Pop, Bent Van Looy, qui en a aussi créé l'étiquette. Encore un succès.

Château Vilatte travaille en bio depuis aussi longtemps que nous connaissons Stefaan Massart. En 2012, tant le vin que le jus de raisin du domaine sont certifiés en agriculture biologique (AB). Il faut ici aussi évoquer la diversification naturelle, car Stefaan aime à se définir d'abord comme « paysan » et se référer à ses vaches.

Début 2017, **Philippe Lambrecht** a initié au **Château Le Rey** un partenariat avec l'oenologue Jean-Christophe Meyrou et un investisseur chinois. Ici, on travaille le plus purement possible, en lutte raisonnée, avec une cuvée sans bois et des vins qui ne sont légèrement sulfités qu'au moment de leur mise en bouteille.

Déjà propriétaire du **Château Le Pin**, du **Vieux Château Certan** et de **L'If**, Jacques Thienpont a tout récemment racheté le Château Goubau à Castillon et l'a rebaptisé **L'Hêtre**. Grâce à la vision et aux investissements des précédents propriétaires, **Bea et Stéphane Goubau**, le domaine est certifié Ecocert depuis 2012.



À BORDEAUX



Château Branas Grands Poujeaux, en Moulis-en-Médoc, **Château Villemaurine** (des caves magnifiques!) et le **Clos Larcis** au cœur du village de Saint-Emilion, appartiennent à la famille Onclin (ci-dessus et ci-dessous), qui a toujours eu le souci de rechercher l'harmonie entre l'homme, la nature et la vigne. Dans les chais, l'encuvage est gravitaire, avec une pression verticale.



Château Clauzet et **Château de Côme** sont les propriétés du Baron Maurice Velge à Saint-Estèphe, lui aussi très conscient du respect de la nature. Le Château de Côme a obtenu en 2011 la certification bio. Au Château Clauzet, c'est moins évident vu la dispersion des parcelles qui nécessitent des certifications séparées.



Lutte raisonnée également au **Château La Croizille**, domaine phare de la famille De Schepper, ainsi que dans les autres propriétés familiales : Tayet, Lacombe-Cadiot, Tour Baladoz... Les vins de La Croizille ne sont pas clarifiés avec du blanc d'oeuf, ni filtrés.

Très ancienne propriété de la famille de négociants belges **De Coninck**, le **Château Martet** à Sainte-Foy-Bordeaux utilise des cuves en béton restaurées pour ses vins rouges, lui permettant d'économiser de l'électricité. Le domaine est certifié « agriculture raisonnée » depuis 2006. Et la lutte contre les champignons se fait sous le contrôle de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.



A Saint-Estèphe, le **Château Petit Bocq** appartient à la famille **Lagneaux** qui a une coccinelle pour logo et qui mène une agriculture raisonnée elle aussi. Les sols y sont systématiquement aérés pour y développer la vie. Non loin de là, le **Château La Haye**, qui est l'une des plus anciennes propriétés du Médoc, a été rachetée en 2012 par Chris Cardon, un grand de l'industrie pharmaceutique belge.



© Lamarzelle



Changement de style avec les **Châteaux Malartic-Lagravière** et **Gazin-Rocquencourt** à Pessac-Léognan de la famille Bonnie (ci-dessus et ci-contre) qui, depuis vingt ans, sont en lutte raisonnée, sans aucun usage d'herbicides. Autour des vignobles, des kilomètres de haies et de plates-bandes ont été développées pour assurer la biodiversité de la faune et de la flore.



Chris Cardon (à gauche) et Eric Boissenot (œnologue)

Enfin, les **Châteaux Lamarzelle** et **Prieuré-Lamarzelle** à Saint-Emilion sont détenus par la **famille Sioen** et respectent les principes de l'agriculture



bio depuis 2008. En 2015, la transition vers la biodynamie a été amorcée et est donc en attente de certification. Par ailleurs, les vins sont reconnus par le label **Vins et Santé**.





© Brigitte Bloch - CRT Nouvelle Aquitaine

Découvrir le vignoble autrement

A pied, à vélo ou en bateau, mille et une manières de découvrir le vignoble bordelais sans modération!

Q uoi de mieux que de s'arrêter au hasard de la campagne bordelaise et de s'enfoncer dans les vignes à la recherche des plus beaux paysages, en terminant par la visite d'un chai et la découverte du cru de vos vacances. Si vous ne voulez pas improviser, de nombreuses possibilités s'offrent à vous.

En marchant...

À Saint-Émilion par exemple, étape indispensable de votre séjour, une quinzaine de circuits de 4 à 49 km vous permettent d'aborder à votre rythme la découverte du vignoble et des châteaux. Le site www.saint-emilion-tourisme.com vous propose notamment 12 routes thématiques autour des pratiques écologiques, de la gourmandise, des architectures remarquables, des parcs et jardins remarquables, etc. Non loin, à Castillon la Bataille, l'Office du Tourisme organise plusieurs circuits-découvertes, « **Sur les pistes de Robin** », pour les familles avec enfants, avec énigmes, chasse au trésor, balades sur poneys, visite de ferme, ou baignade au lac de la Cadie. Un circuit consacré à la viticulture est désormais aussi disponibles... (brochures sur www.tourisme-castillonpujols.fr).

Enfin, ce n'est pas de la marche, mais cela se fait à pied : situé au cœur du village de Saint-Estèphe, le Château Phélan Ségur vous propose des parties de croquet dans son magnifique parc à deux pas de la Gironde. Le chef à demeure vous proposera ensuite de partager un déjeuner champêtre, confortablement installés à l'ombre des arbres centenaires... Au moment de boucler ce numéro, nous apprenons que ce domaine va être racheté par le Belge Philippe Van de Vyvere (Holding Sea-Invest). Des changements en vue? (www.phelansecur.com)

Le marathon de Blaye - © Charles Brunet



En courant...

Libre à vous de sauter dans vos baskets dès le saut du lit, mais les plus courageux ne manqueront aucun des deux événements les plus festifs du vignoble : le **Marathon des vins de Blaye** en mai de chaque année (prochaine édition le 12 mai 2018), et le **Marathon du Médoc** en septembre (il vient de se dérouler le 9 septembre). Réputées pour leur ambiance festive et leur convivialité, ces deux courses se courent dans les vignes, tout en dégustant les vins offerts par les châteaux. Le gagnant est récompensé de son poids en vin et tous les participants par une bouteille. Particularité : ces marathons se courent déguisés ! Et pas question de performance, l'idée est de mettre le plus de temps possible... Mais maximum trois jours...

© OT Saint-Emilion





© CIVB

Sur les quais de Bordeaux

Tous les deux ans depuis 1998, **Bordeaux fête le vin** sur les quais de la Garonne. Pendant cinq jours, une route des vins de 2 km permettra aux visiteurs munis de leur Pass Dégustation de découvrir les 80 appellations de Bordeaux et d'Aquitaine et d'aller à la rencontre des viticulteurs et négociants. En 2018, cela se passera du 14 au 18 juin, la Tall Ships Regatta (la régata des grands voiliers) partira de Liverpool et s'achèvera à Bordeaux pendant la Fête. Et outre le vin, Bordeaux fêtera aussi les 20 ans de sa manifestation ! Infos : www.bordeaux-fete-le-vin.com

Depuis deux ans à la fin du mois d'avril, le **Trail de Saint-Émilion** propose en deux jours une marche de 9km ainsi que deux circuits trails (14 et 25km) à travers les vignes pour découvrir les châteaux et le patrimoine de Saint-Émilion. Vu le succès, la course est limitée à 900 personnes (www.trail-saint-emilion.fr)

En pédalant...

Côté vélo, le visiteur sera comblé. A **Pomerol**, cette mythique et souvent mystérieuse appellation de Bordeaux se découvre le long

d'un parcours cyclable de 18 km présenté sous la forme d'un jeu de piste. Un bon sens de l'observation permet de répondre à un questionnaire consacré à l'appellation et d'être récompensé à l'arrivée par de jolies surprises (www.pomerol-oenotourisme.com).

Dans l'Entre-deux-mers, **Explorateur en piste et Balade avec Bacchus** sont deux des nombreuses balades à vélo qui allient visite de sites historiques, dégustation, pique-nique et hébergement dans une propriété viticole (www.entredeuxmers.com).

Côté VTT, le vignoble de **Blaye Côtes de Bordeaux** propose trois circuits balisés de 15, 20 ou 30km qui empruntent des sentiers en bord d'estuaire ou sur les coteaux pour aller à la rencontre des vignerons (www.vin-blaye.com). En juin, la Rando **VTT des vins de Blaye** réunit le même jour marcheurs (15km) et Vététistes (jusqu'à 60km), un événement incontournable dans la région. En juin également, non loin de là, le **Spicy Rallye des Côtes de Bourg** propose une sympathique chasse au trésor sous forme de parcours d'orientation. En juillet, le **Spicy Bike'n'Trail** est un vrai défi sportif autour de trois disciplines au choix : VTT, randonnée pédestre ou trail (www.cotes-de-bourg.com).

Enfin, l'incroyable course VTT de **La Médocaine** vous mènera en mai 2018 sur les chemins des appellations Margaux, Moulis, Lustrac et Haut Médoc. Pas de compétition ni de classement, mais des récompenses pour les meilleurs déguisements ! Inscriptions à partir de janvier sur medocainevtt.com.

A la rame...

Dans la région des **Côtes de Castillon**, découvrez le vignoble en canoë-kayak le long de la paisible vallée de la Dordogne : une descente guidée suivie d'une dégustation des vins de l'appellation à la Maison du Vin. De nombreuses croisières fluviales sont également offertes par diverses sociétés comme les Croisières Burdigala, Croisieurope ou Péniche Mirabelle.



© Alain Beguerie - CRT Nouvelle Aquitaine



© Cordellian Bages - CRT Nouvelle Aquitaine



© CIVB

Apprendre à déguster

Au centre de Bordeaux, l'**École du Vin de Bordeaux** du CIVB vous propose divers modules, de deux heures à une semaine pour vous initier aux secrets de dégustation et les secrets des Vins de Bordeaux. Et n'ayez crainte, aucun prérequis n'est nécessaire, juste le plaisir des sens. Infos : www.bordeaux.com.