

Les Echos

JOURNALISTE: Jean Francis Péresse

SPÉCIAL VINS - PRIMEURS 2020

Alain Moueix, l'artiste au service de la nature

Il est des hommes qui murmurent à l'oreille de leur vigne. Il en est d'autres, rares, capables d'entendre le chuchotement des ceps. Alain Moueix fait partie de ceux-là.

Silence et captation. Du haut du coteau calcaire, d'où le regard embrasse l'ensemble du vignoble de 17 hectares - et 60 ares, cela ne compte pas pour rien, ici -, nous descendons à pas lents, avec une économie de mots, le long chemin qui mène, à l'ouest, au cœur du domaine, là où l'argile domine, là où se dresse, humble mais sûr, ce château Fonroque que le visiteur ne découvre qu'après avoir emprunté une longue allée de hauts charmes. Il est des hommes qui murmurent à l'oreille de leur vigne. Il en est d'autres, rares, capables d'entendre le chuchotement des ceps. C'est cette conversation secrète que l'on sent onduler, quand Alain Moueix glisse le long des rangs, l'esprit concentré sur son milieu. Jamais phrase inutile ni parole futile.

La biodynamie en bagage

Vigneron depuis trente ans, le directeur du château Fonroque à Saint-Émilion et consultant du château Mazeyres à Pomerol - tous deux propriétés de la discrète famille Guillard (à laquelle appartient également l'hôtel voisin de Grand Barrail) -, va à l'essentiel : s'approcher de l'archétype viticole et, ce faisant, d'un absolu vinicole. La quête est ancienne, commencée au côté du grand Jean-Claude Berrouet,



l'homme qui ne dessina rien de moins qu'une quarantaine de millésimes de Petrus. Cependant, c'est bien sur la terre familiale de Fonroque, en 2002, qu'il partageait alors, encore, avec sa sœur, qu'Alain Moueix s'engage, en pionnier local, dans l'aventure de la biodynamie. Beaucoup ont suivi, après, ce chemin mal balisé, qui doit conduire la plante à exprimer son être intérieur, puis l'homme à interagir

avec elle. Mais ce qui appartient presque aujourd'hui au classicisme agricole était, il y a vingt ans, une transgression culturelle.

Se mettre à l'écoute de la nature, observer les signaux de la terre, suivre le calendrier astral : puisque révolution il y eut, elle le fut ici pleinement, étymologiquement. Comme un voyage vers l'origine de l'espèce. Une révolution à mains nues et sans manuel. A chacun

Alain Moueix, un pionnier de la biodynamie.

Photo
Laurent
Edeline

son chemin. Voilà, en effet, ce qu'enseigne aux candidats à la biodynamie, comme aux nouveaux convertis, celui qui est devenu vice-président de Bio-dyvin, l'un des deux organismes de certification.

Observer et déduire

A chacun son chemin, à chacun son rythme. A Mazeyres, 25 hectares et demi de colonies pomerolaises résistant, derrière un fier manoir Directoire, à l'avancée de l'agglomération libournaise, l'inflexion eut lieu dix ans plus tard. Ce ne fut pas une décision, plutôt une intuition. Celle du moment opportun où accomplir ce que l'on doit, ce que l'on peut. Dans l'entrée de la demeure, des toiles d'artistes contemporains attendent d'être accrochées aux murs... Comme un symbole. Le kairos inspire cet esprit épris de philosophie. Observer et déduire.

Si la science guide les pas d'Alain Moueix sur le chemin infini de la biodynamie, l'expérience seule y fait foi. « Il faut accepter de ne pas tout comprendre. » Mais la vérité qui se révèle, à la fin, est l'éblouissante élégance de ses vins, dont tous les derniers millésimes, goûtés de 2016 à 2020, se montrent d'un éclat et d'une précision rarissimes. Chacun, d'ailleurs, porte la marque de son année de naissance. Impossible de ne pas la deviner. Un sens fou de l'équilibre. Avec une touche saline à Fonroque, une pointe d'énergie à Mazeyres. Deux crus splendides qui tracent la nouvelle esthétique de Bordeaux.

Jean-François Péresse

CHÂTEAU FONROQUE

Saint-émilion

grand cru classé, 30 €

Dirigé par le très talentueux Alain Moueix, Château Fonroque offre toujours une énergie et une vibrance folle grâce à sa culture en biodynamie. Charmeur et gourmand, le vin est juteux, frais, ciselé et d'une réelle pureté. Un vin d'esthète.

93-95

