



Photo Château Fonpléade



Photo Château Jean Faure



ENVIRONNEMENT

La forme du vin

UN MIROIR DÉFORMANT LES A LONGTEMPS GRIMÉS EN HURLUBERLUS. AUJOURD'HUI, LES VIGNERONS EN BIO OU EN BIODYNAMIE REPRÉSENTENT UNE NORMALITÉ. CETTE RÉVOLUTION CULTURELLE N'A PAS ÉCHAPPÉ AU MONDE DES GRANDS CRUS CLASSÉS DE SAINT-ÉMILION, QUI COMPTE PLUS D'UN TIERS DE CONVERTIS

Par Jean-Charles Chapuzet, photographies DR

Parce que l'homme fait l'histoire, la trajectoire de François Despaigne est incontournable de la viticulture biologique du côté de Saint-Émilion. 2004 est le millésime charnière au château Grand Corbin-Despaigne. « J'ai commencé sur 1 hectare puis 2, jusqu'à la conversion totale de mon vignoble de 28 hectares. Je me suis donné le temps, j'aime comprendre les choses, je suis un scientifique de formation, j'y vais si ça marche, et ça marche », raconte le propriétaire. Pionnier, avec Alain Moueix, du château Fonroque, dans cette conception de la viticulture, François Despaigne a sorti des chais de nouveaux vins, plus équilibrés, plus frais, plus purs. Une quinzaine d'années plus tard, la trilogie 2018-2019-2020 du grand cru classé de Saint-Émilion Grand Corbin-Despaigne montre à quel point le travail des sols porte ses fruits. « Il faut reconnaître que cela requiert davantage de travail, moins de confort, il faut être dans l'anticipation, dans l'observation, avec une dose de sensibilité importante », ajoute celui qui a d'abord été regardé de travers, accusé de ne pas vouloir transmettre une propriété viable à ses enfants. Aujourd'hui, les conversions – opportunistes ou pas – se comptent par dizaines : plus d'un tiers des grands crus classés de Saint-Émilion ont appuyé sur le bouton. « On nous montre encore un peu du doigt en nous accusant d'utiliser du cuivre alors que les conventionnels en utilisent autant, on raconte que nous ne ramassons rien alors que nous faisons les mêmes rendements », expliquent Ludovic et Stephan von Neipperg, autres pionniers en les murs des châteaux Canon La Gaffelière et La Mondotte.

EN QUÊTE D'HARMONIE

Il est notable de constater que les nouveaux venus sont souvent les plus enclins à se convertir. Le bouillant entrepreneur Olivier Decelle et son épouse, Anne, sont arrivés au début des années 2000 au château Jean Faure avec une certaine idée des vins de Saint-Émilion, cette certaine idée passant par l'agriculture biologique. Même combat au grand cru classé Franc Mayne. Cette pépite de 7 hectares a connu un tournant lors de son acquisition par la famille Savare en 2018. « Cela est allé de soi, nous venons faire ici du sur-mesure dans le respect de cet

environnement exceptionnel », confie le directeur Pierre Arnald, qui regarde désormais vers la biodynamie. Cette dernière pratique est l'apanage, corps et âme, de la famille Adams. Ils sont venus poser leurs valises à quelques encablures du chêne vert de Franc Mayne, précisément au château Fonplégade. Depuis, le vin a pris la forme d'une harmonie, avec à la technique Romain Gonzalez accompagné de la consultante Corinne Comme. « La famille a mis en place un projet qui va plus loin que la biodynamie, dans lequel une équipe partage les craintes comme les joies », explique la directrice adjointe, Hakima Dib. Sur le terrain de la vigne et du vin, rien ne s'opère sans les astres, et une future ferme biodynamique est en train de voir le jour pour être autonome en plantes pour l'élaboration des tisanes. « Je prends des décisions pour mes petits-enfants », aime à dire Denise Adams.

PRÉCIS DE COMPOSITION

De l'autre côté du village de Saint-Émilion, au château Fonroque, on se donne également des moyens pour magnifier la petite trentaine de parcelles qui composent ses 17,6 hectares. Le directeur Alain Moueix a fait sortir de terre un chai en prenant compte de ce qu'il se passe sous cette terre. Des géobiologues sont venus déterminer les cours d'eau et les courants énergétiques avant de dessiner le futur bâti. L'accès au cosmos par des fenêtres au plafond, un calcul des proportions selon l'harmonie du nombre d'or, les cuiviers en béton réalisés en jour « fleur » et « fruit » à l'eau informée avec le vin du cru ou encore une thermorégulation pour une qualité du silence, autant de décisions pour aller au bout du raisonnement d'Alain Moueix. « Cette architecture est aussi un hymne à la verticalité, à la précision, à la douceur, ce sont des matériaux nobles peu transformés, une couleur symbolique du détachement au terrestre, c'est ainsi que nous choisissons d'accompagner nos raisins en biodynamie vers la magie de la transmutation. Ce cuvier est un poème », plaide-t-il. Et peu importe que tel ou tel détail ne soit pas déterminant sur la finalité du vin, ce qui compte est d'être en accord avec soi-même, la forme n'est rien d'autre que le fond qui remonte à la surface ■