

CHRONIQUE

Vin : la preuve par Fonroque

Ce saint-émilion est à lui tout seul un plaidoyer pour une biodynamie bien menée.



(© Illustration Amélie Falière pour Les Echos Week-End)

Par **Jean-Francis Péresse**

Publié le 19 mai 2023 à 6:01

Souvent, il semble las. Las de devoir répéter les mêmes constats aux mêmes personnes. Las d'avoir à redire ces vérités devenues à ses yeux des banalités. Parfois, cela lui donne l'air un peu triste. Le regard beau mais bas d'un prophète

écouté certes, admiré sans doute, mais sûrement un peu déçu de n'être pas suivi par une plus grande foule de convertis. Ainsi, lui, le précurseur de la biodynamie en rive droite du Bordelais traînerait presque une forme d'ennui, déconcertante pour qui ne le connaît pas. Une couche d'amertume sur un fond taciturne.

Alain Moueix est homme de peu de mots mais d'abondance de sens. D'un moment avec lui, on sort rarement comme l'on y est entré. On en repart plus fort d'un regard sensible sur la nature qui nous entoure ou sur celle que l'on cultive. Encore faut-il entendre ici cultiver comme s'enrichir, plutôt que comme travailler. Car en lointain disciple de Goethe, le directeur des châteaux Fonroque à Saint-Emilion et Mazeyres à Pomerol prône une approche holistique de la viticulture. Depuis vingt ans dans l'un, dix ans dans l'autre, il s'applique, à la seule force des énergies cosmo-telluriques, avec pour seule médecine des infusions de plantes dynamisées, à redonner à la vigne cette forme d'équilibre primaire qui lui permet, étant parvenue à vivre en harmonie avec son milieu, de lutter seule contre les éléments contraires.

Eclat aromatique d'exception

La biodynamie peut prêter à sourire tant elle semble aux antipodes de la science. Alain Moueix le premier l'admet : « *Il faut accepter de ne pas tout comprendre* ». Mais, bien menée, ses effets ne sont plus à démontrer. Que, par exemple, le purin d'ortie permette à la vigne de mieux assimiler le fer n'est pas une vue de l'esprit. Notre homme, d'ailleurs, fuit les théories. C'est un « empirique délicat », comme l'entendait Goethe. Millésime après millésime, ses vins parlent pour lui, toujours plus lumineux, doués d'un éclat aromatique et d'une précision tannique qui les place aux sommets de notre hiérarchie personnelle. Avec une sensualité exacerbée à Mazeyres et plus de densité et de tension à Fonroque, dont le millésime 2019 est un bijou de délicatesse, aussi tactile en bouche qu'olfactif au nez.



Château Fonroque 2019, saint-émilion grand cru. 35 € la bouteille. vinotheque-bordeaux.com

