

# Saint-Émilion, pionnier de la biodynamie



@Vladimir\_Kauffmann  
@rvi\_wine\_spirits\_magazine

**L**e **Château Fonroque** a été le tout premier Cru Classé de Bordeaux certifié en biodynamie. Le vignoble s'étend sur 17,6 ha à quelques centaines de mètres au nord-ouest de Saint-Émilion. Il se répartit sur un plateau et un coteau exposés à l'ouest. Le domaine a été acquis en 1931 par Adèle et Jean Moueix. Alain Moueix, leur arrière-petit-fils, en hérite de son père puis dirige la propriété depuis 2001. Il y instaure d'emblée la pratique désormais certifiée, d'une démarche qui place l'intelligence biologique et l'observation au cœur des avancées du vignoble, la biodynamie.

Des enjeux d'évolution et d'adaptation animent aujourd'hui la vie du Château et son devenir, avec l'arrivée en 2017 de la famille Guillard qui se porte acquéreur de la propriété et pour qui la biodynamie est un argument essentiel et l'apport de compétence d'**Alain Moueix**, une évidence. En 2021, le Château Fonroque inaugure un nouveau cuvier parcellaire, gravitaire et au service de la biodynamie. La Maison a également été rénovée

avec un parti pris contemporain particulièrement élégant. Situé au pied du versant sud de Saint-Émilion, le vignoble du **Château Fonplégade** s'étend sur 18,5 ha et se compose d'une mosaïque de sols divers. En pied de coteaux se trouvent du sable et de la grave. En remontant, l'argile s'installe progressivement, puis sur les terrasses se mélange au calcaire, pour enfin ne laisser place qu'au seul calcaire sur le plateau.

Acquis en 2004 par Denise et Stephen Adams, le Château Fonplégade, Grand Cru Classé de Saint-Émilion,



a depuis connu une période de renouveau sans précédent. Le couple et leur équipe ont travaillé sans relâche pour redynamiser les vignes, rénover les chais, restaurer le château et même reconstruire la tour Est qui avait brûlé pendant la Guerre. Le vignoble est certifié agriculture biologique depuis 2013 et biodynamie depuis 2020. À ces différences de terroirs s'ajoute un vignoble plus divers qu'on ne l'imagine. La nature de l'encépagement (90 % de merlot et 10 % de cabernet franc), l'âge des vignes dont certaines dépassent 70 ans, la densité de plantation, l'exposition au soleil et au vent, la conduite de la vigne et les pratiques culturales qui y sont menées, sont autant de facteurs importants qui contribuent à donner une entité singulière à chacune des 27 parcelles.

Pour Denise et Stephen Adams, il était fondamental pour leur mode de vie et leur bien-être que la viticulture de leur domaine respecte une éthique tournée vers le bio. C'est donc tout naturellement qu'ils ont transmis ces valeurs à leur équipe. Leur approche méticuleuse et les soins tout particuliers apportés au vignoble sont autant d'arguments qui ont contribué à faire de Fonplégade l'un des premiers Grands Crus Classés de Saint-Émilion à être exploité en bio. C'est en 2013 que Fonplégade recevra officiellement sa certification biologique Écocert et en 2020 sa certification biodynamique par Biodyvin.

« J'aborde les 150 ans d'histoire du Château Fonplégade avec respect et humilité. Le vignoble de Fonplégade était là bien avant nous et il sera là bien après notre départ. Nous sommes les gardiens de cette terre: c'est une responsabilité et un privilège. Bien que nous soyons très fiers de ce que nous avons accompli au cours de la dernière décennie, notre héritage en tant que viticulteurs sera jugé dans 20, 30 ou 40 ans. Cet héritage se reflétera dans la vitalité du terroir et la qualité de nos vins au fur et à mesure de leur vieillissement. Nous attendons avec impatience que nos petits enfants perpétuent notre héritage » nous confie Denise Adams. Chaque millésime du Château Fonplégade sera élevé à 50 % en bois neuf ainsi que dans de grands fûts de chêne de haute qualité, des amphores et des œufs en ciment. Ainsi, Denise et Stephen Adams n'ont eu de cesse d'innover au cours des 19 dernières années.



En 1837, Pierre Roux fait l'acquisition à Montussan des premiers arpents de vignes qui allaient donner naissance, un siècle plus tard au domaine du Château La Loubière, sous l'impulsion d'Albert Roux son arrière-petit-fils. Entrepreneur visionnaire et pugnace, Albert structure son chai, opte pour un cuvier en ciment, fait le choix d'engrais naturels, notamment avec la bouse de vache que nous utilisons aujourd'hui en biodynamie. Il développe la vente avec la "Place de Bordeaux" et crée le nom La Loubière. Dans les années 1980, Albert passe le relais à son gendre André Teycheney, marié à Micheline. À leur tour, ils développent avec passion et ténacité le patrimoine familial. André, qui réalise sa dernière vendange sur le tracteur à l'âge de 82 ans désire à son tour transmettre l'héritage familial.

En 2015, mettant en commun leurs ressources personnelles, Caroline et Patrick font l'acquisition de deux propriétés en appellation Saint-Émilion Grand Cru: **Château Fleur de Lisse** et Château L'Étampe.

*« Depuis six générations, ma famille cultive son vignoble avec la passion et le respect de la Nature et de l'Homme, afin de le révéler et de le transmettre aux générations futures. Reprendre le flambeau est à la fois une formidable opportunité et une lourde responsabilité, un challenge et un engagement. Cultiver cet héritage, c'est cultiver l'esprit d'entreprendre. Aujourd'hui, je suis ce trait d'union, ce passeur de témoin animé de ce même désir d'innovation et de tradition »* nous explique Caroline Teycheney.

Puis en 2018, d'une troisième labellisée bio. Fontfleurie naîtra de ces parcelles. Avec 32 hectares, les **Vignobles Jade** ont atteint une taille critique pour mener à bien l'exploitation en biodynamie d'un Saint-Émilion Grand Cru. L'agrandissement du vignoble s'accompagne par l'innovation et la modernisation du chai, confiée à l'architecte bordelais Thomas Chlebowsky (Agence Goldfinger), en collaboration avec l'architecte d'intérieur parisienne Sybille Holmberg. Ces investissements permettent aux Vignobles Jade de se doter d'équipements de pointe nécessaires à l'élaboration d'un grand vin, traduisant une volonté affirmée de parachever le travail réalisé à la vigne. Les installations performantes contribuent à soutenir les transformations et évolutions des vins, pour permettre à chaque millésime de s'exprimer pleinement, d'obtenir davantage de précision, dans le plus grand respect du raisin. Ils s'entourent d'une nouvelle équipe, dynamique et enthousiaste, dont les réputés Jean-Claude et Jean-François Berrouet, œnologue-conseil, et Nicolas Géré directeur d'exploitation. Ce dernier travaille en étroite collaboration avec Dominique Massenet, agronome conseil, (Amisol), et Margarethe Chapelle, spécialiste de la cristallisation sensible, (Enocrystal). Considérant l'agriculture biologique comme un prérequis,



la biodynamie, dont les bases ont été données par Rudolf Steiner en 1924, tend à rééquilibrer et à redynamiser l'échange entre la plante et son environnement. Notre objectif est d'obtenir des fruits de très grande qualité pour des vins d'une grande pureté. Intensifier la vie organique et son milieu permet de cueillir des raisins révélateurs de leur terroir. Le soin spécifique apporté aux sols et l'emploi de matières premières naturelles permettent d'améliorer la vie des sols, d'assurer la pérennité de la vigne, et, in fine, favorise l'équilibre de l'écosystème.

*« Les vins en biodynamie sont avant tout le reflet d'une viticulture respectueuse du sol, de la vigne et du consommateur. Cette pratique amène une grande pureté, de la complexité, et une extrême finesse. Ils sont l'expression de nos terroirs »* explique Nicolas Géré, Directeur d'exploitation.

Les préparations biodynamiques et leur mise en œuvre dans le respect des cycles sont des éléments Une attention particulière est apportée au maintien de la biodiversité. La plantation de céréales, légumineuses et incarnats entre les rangs de vigne, la préservation des zones de berges ou l'installation de ruches constituent des réservoirs pour les espèces auxiliaires de la vigne. Cette approche sensible du vivant dans laquelle l'homme vit en harmonie avec son environnement concrétise la philosophie des Vignobles Jade. C'est dans ce respect du terroir, des vigneron, du consommateur et des générations futures que sont produits tous les vins, millésime après millésime. ■