

## PESSAC LEOGNAN

### CHÂTEAU HAUT-BERGEY

Mardi 27 Octobre 2020

Veillez entrer dans une propriété en demi-cercle, où se tient une charmante demeure datant du XIXe siècle.

En entrant, vous pourrez apercevoir un Jeroboam qui trône au milieu d'une pièce ronde. Une vue assez majestueuse, avec la lumière du jour perçante venant du toit.

Agréablement accueillis par le vigneron, Paul Garcin, qui nous a consacré un long entretien d'une grande richesse de connaissances.

Le maître, face à ses élèves....

Il venait de recevoir des entreprises de négoce de vin pour la distribution. Degustation autour de mets, dans une grande salle lumineuse. Les grandes baies vitrées donnent une vue sur les vignes multicolores d'automne. L'équipe travaille avec plusieurs entreprises de négoce. Il s'agit d'entretenir les relations et de les tenir très informés de ce qu'ils font.

Dirigé par Sylviane Garcin-Cathiard, le domaine a un total de 44ha : 2ha de pépinière privée, 2ha de blanc, 40ha de rouge.

Les pépinières privées servent à conserver les vieux pieds de 80ans, car l'INAO les oblige à leur arrachage. La viticulture a en effet été introduite en 1957. C'est à comprendre qu'ils souhaitent préserver leur racines identitaires.

Petit detour historique :

Ses parents tenaient le domaine en agriculture conventionnel pendant des années (zero herbicides,... ). Leur principal objectif était de miser sur le qualitatif et haut de gamme.

Lui, d'abord musicien dans un groupe, faisait des tournées en France, avant de revenir à ses terres. Mais une grande réflexion lui est venue : soit il décide d'un choix d'avenir, soit il reste dans cette méthode trop « classique » qui ne se distinguera pas des autres.

—> soit être différent / soit être dans la masse.

Il a choisi d'avoir son identité propre, en 2014.

La conversion en biologique et biodynamique (« bio + », dans leur jargon) s'est faite surtout pour une philosophie personnelle. « **C'est avant tout une vision de vie** », une façon de penser les choses. L'importance des écosystèmes les ont beaucoup intéressé, suite aux rencontres avec bon nombre d'agriculteurs.

Pour lui, la définition du principe de la biodynamie est l'idée d'écosystèmes d'organismes agricoles en santé.

En viticulture cela signifie d'avoir en une taille raisonnable quelque chose qui s'équilibre le plus possible.

Ce n'est pas forcément un organisme à rendement très efficace.

Après une réflexion en 2014, la conversion en agriculture biodynamique (conjointement à la certification bio) s'est faite en 2015. Cette nouvelle méthode de travail concerne la vigne et le raisin. Cependant, cela ne concernait pas toutes les parcelles.

Les résultats se sont révélés très intéressants : non pas en terme de rendements, mais en terme de fonctionnement et de différence. Les voilà convaincus !

Cette belle philosophie de vie a conduit à un changement radical dans les terres, mais aussi au sein du personnel. L'agriculture « bio+ » est si rude qu'elle ne permet pas à tous de s'y projeter. Ainsi, ils ont dû recruter une nouvelle équipe.

Pour lui, il suffit d'avoir « le bon sens paysan » pour pouvoir travailler des deux manières, car

finalement, ce n'est pas tant une évolution que ça. Ce ne sont que les principes techniques et physiques qui changent. Plus difficile mais plus respectueux : ne pas travailler avec la chimie qui gomme toutes difficultés.

La modification du sol met 5 à 7 ans pour se renouveler : 5 pour qu'il réagisse différemment, 7 pour qu'il soit vraiment en nouvelle agriculture. « Des années très complexes » pour les vignerons.

Ces difficultés concernent également le souci de rendement, qui est bien sûr moindre qu'en agriculture « chimique ».

Il faut toujours garder en tête l'impératif de rentabilité. —> devaient trouver la chose la + intelligente.

Mais ici comme ailleurs, l'agriculture bio privilégie la qualité, « le travail propre »; souhaite exprimer la richesse du terroir. Une finesse conquise que Bordeaux n'avait plus, souffrant du « Bordeaux Bashing ». Désormais, les vins girondins réinvestissent le cœur des consommateurs.

Pas du B to B mais B to C.

### Une grande diversité de terroir.... :

Bordeaux est à environ 40km de l'océan. Le climat y est assez contraignant, surtout ces 5 dernières années. De fortes gelées en 2017 qu'ils n'avaient pas connu depuis 30ans, des maladies aux printemps 2016-18 et 20.

Tout s'est enchaîné pour eux : le changement d'agriculture, la découverte de ces aléas climatiques. « **Techniquement très complexe** ».

Conséquence: légère augmentation des prix.

—> inéluctable d'avoir une vraie difficulté : en conventionnel on peut gommer certaines choses, pas en bio+.

Savez-vous pourquoi Bordeaux est une terre d'assemblages ?

Par la diversité très forte des sols ! En effet, Bordeaux veut dire « au bord de l'eau », « entre les eaux ». Des coquillages s'y sont déplacés par endroits. C'est pourquoi les sols sont si différents les uns des autres. Il peut être assez facile de les distinguer en automne. L'argile s'illustre par la couleur rouge des feuilles, le sableux par la couleur verte, etc.

N'est-ce-pas magnifique de voir la nature exprimer ainsi son essence ?

Ils nous l'expriment amoureusement en dégustation.

Goûter leur vin est un « **témoignage du millésime, honnête et franc** ».

C'est un risque commercialement car la personnalité du vin change (ses arômes, son corps, etc). Ainsi il y a un risque de perdre des clients fidèles de leurs vins en agriculture conventionnelle.

### Une diversité de types d'élevage :

-Ils ont cherché plus de fraîcheur et d'équilibre dans l'élevage. Le choix s'est entre autre porté sur les cuves inox qui sont très respectueuses de l'intégralité du fruit, des arômes.

-Les oeufs bétons servent aux arômes de fruits patinés.

-Les foudres neufs de 18 000L micro oxygènent très légèrement le vin.

—> but global = travailler avec différents contenants de grande taille en ayant le moins besoin de consoulation d'oxygène donc moins besoin d'ajouter des sulfites dans le vin

—> être le + précis possible dans l'aromatique = leur but à terme.

-----

## Viticulture Biodynamique et Economie

### Pour aller plus loin.... :

Il existe deux certificateurs :

-Demeter (uniquement pour l'agriculture)

-Biodyvin (pour les vignerons, la viticulture) : syndicat européen de viticulture biodynamique, très porté sur une vision du vin loyale et marchande.

Les syndicats sont au nombre d'environ 180, auxquels ils font partie. Beaucoup d'échanges très intéressants, de retours d'expériences, de transmission. En bref un vrai partage. Une belle philosophie !

Pour lui, il y a trois aspects différents en Bio et Biodynamie :

1 - Dans l'aspect technique : en biodynamie on est déjà certifié en bio.

2 - Les amendements sont beaucoup plus restreints.

3 - Dans le chai: le droit de faire certaines filtration, mais pas de levurer sans autorisation spécifiques. Les sulfites sont les seuls intrants autorisés (120mg à 110mg/L en blanc , 110 à 70mg/L en rouge.)

En clair, tous les produits autorisés en bio sont interdits en biodynamie.

Ces aspects de ne rien rattraper, rien modifier et ne rien ajouter les oblige a avoir la bonne agronomie, le bon ramassage, la bonne protection, etc.

**« C'est comme une chaîne pour que tout puisse fonctionner à la fin. »**

Cependant, en ce qui concerne les subventions, ils ont bénéficié d'aide pour des éoliennes (60 000euros/pièce) !

Ce sont de véritables « tours anti gel » sur les parcelles. Le principe est de récupérer de l'air, ventiler, prendre la masse d'air en hauteur pour la ramener du bas.

Elles protègent en moyenne 5ha , d'une utilisation de 4-5jours /an.

Une somme très importante mais qui peut sauver une année entière...

-----

### Degustation (avec fiche technique):

-Rouge 2018. Château Bergey (classique)

40% merlot, 40% cabernet-sauvignon. 6-7% petit verdot, un peu de Malbec.

Biodynamie. Recolté un jour le + propice au fruit = « element feu » .

Vinifié et élevé sans sulfites, en barrique de 300L.

1/3 cuve inox, 1/3 oeufs bretons et autres types de contenants (barrique de grande taille).

Le résultat des différents types d'élevage se ressent pleinement à l'olfaction. Un vin fruité, floral et aux notes de violettes. Mais il émane également des notes d'élevage, de fruits noirs et de réglisse. Au nez comme en bouche il a un très bel équilibre.

A l'origine, ce vin était élevé uniquement en barrique.

-Blanc sec. Cuvée Paul du Château Bergey. (+ pour caviste ou restauration)

2019. 85% sauvignon, 15% sémillon.

Les raisins sont ramassés assez tôt, puis vinifiés et élevés dans le même contenant (demi-muids de 5L, 4 ou 5 vins) . Ainsi, au bout de 5ans il n'y a plus l'apport du bois, mais uniquement le côté tendre du vin.

Elevé sur lies totales pendant 9mois.

Vin blanc cristallin, sur la buvabilité et la fraîcheur, tout en restant modeste sur le côté aromatique. Fin, frais, souple, délicat en bouche.... Puis vient une légère rondeur, sur les fruits jaunes et exotiques.

« ***Jamais trop d'exuberance*** »

Une cuvée plutôt destinée aux cavistes qu'à la restauration.

Ce qui nous a parût surprenant est, qu'à l'aveugle, on pouvait penser à un blanc de Bourgogne type Montrachet. Il nous explique alors que c'est dû aux sols qui sont parfois les mêmes (argiles blanches) ainsi qu'à leur manière de travailler, similaire des bourguignons.

Et : Travaillent comme les vigneron bourguignons.

### Accords mets/vins

Rouge « Château Bergey » : pour l'apéritif, a partager. Charcuteries par exemple.

« Château Haut Bergey Cuvée Paul » (très fruits, précis et buvable): mets + fins et délicats

« Château Haut Bergey » (+ de puissance et de matière): avec des grillades, des mets + marqués.

« Château Haut Bergey blanc »: + gras donc bien pour un ceviche, une terrine de poisson par exemple (poisson cru).

--

### Biodynamique sans aller plus loin...

Pour lui: plusieurs vins natures ne sont pas assez « net »

aromatiques pas très intéressantes (les phénols ressortent trop), macération carbonique trop conséquente -> gomme l'effet terroir.

—> pour lui un vin = expression du terroir, « le fruit dans son cailloux »

« ***Un vin est l'expression du terroir, le fruit dans son cailloux*** »

Et c'est réussi.

Une préservation de l'essence de la nature, la qualité de la différence entre les types de sols,

La qualité des vins : qu'ils soient vrais, témoignant de leur année de millésime,

Un témoignage du climat, de leur travail.

*En bref, leur vraie personnalité, là où ils y ont laissé une partie de leur âme, d'une passion bien loin d'être terminée.*

-----

Magazine Vignerons, parution.

-----  
(pas développé.)

Les recherches ne sont pas subventionnées par les laboratoires  
Ce n'est que des recherches internes: faites par les vignerons, bcp d'essais, échangent entre eux.  
—> toujours dans une vraie philosophie d'agriculture paysanne  
Vrai partage. Pour lui le savoir ça s'échange et se partage. Ca ne s'achète pas.  
Pas dans le conventionnel ! : conseils payants...

Viticulture : politique agricole commune ?

Beaucoup d'aides très intéressantes.

Soucis de la biodynamie : stade supérieur mais se heurte à la philosophie alors que l'idée 1ere serait de regarder la partie technique : l'idée de ne pas avoir d'intrant dans la vinification (passer du jus de raisin en vin) —> ce qui détermine toute l'agronomie en amont

Car quand on ne peut rien ajouter et qu'il manque quoique ce soit ( ex: pour que les levures puissent vivre, etc.) : l'agronomie n'a pas été la bonne.

Le raisin peut ne pas fermenter correctement. La quantité ne veut rien dire.

Pour lui on parle beaucoup d'aide à l'agriculture bio mais pas à l'agriculture biodynamique (aspect 0 intrants dans le vin).

Raisons de transmissions de famille : passés du statut de Société Civile en SAS

—> ça les a banni d'un bon nombre d'aide (la forme juridique).

C'est une vraie erreur de les bannir d'aide pour ce nouveau statut. (aides aux investissements, à la conversion, etc.)

(parle principalement d'aides internes, pas d'aides européennes).

— — — ... Il y a entre autre la Romanée Conti, de grand noms de Bourgogne, Alsace,...

En biodynamie: échangent beaucoup sur les retours d'expériences (*comme une entre aide, transmission... un vrai PARTAGE .... Une belle philosophie en effet !*)