

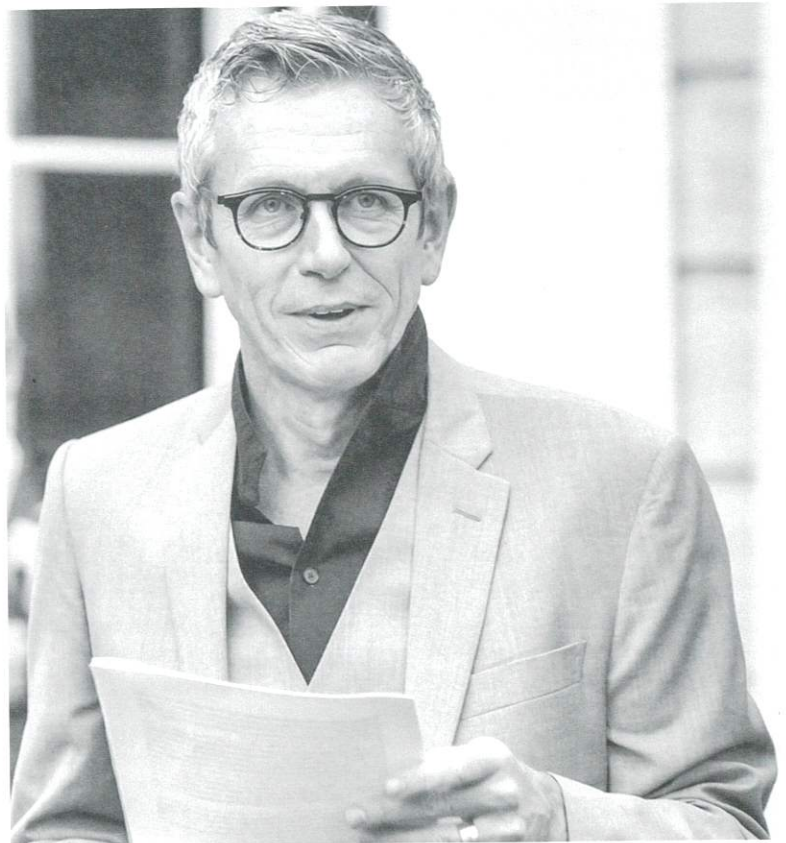
Alain Moueix, la biodynamie ou l'élégance du vivant

Se rendre au château Mazeyres vous plonge tout de suite dans un univers parallèle, fait de charme et de quiétude. Dès l'allée qui mène au manoir de l'époque Directoire, on est saisi par la beauté et la sérénité des lieux. Disséminés dans le parc, arbres rares et magnolias imposent leur magnificence. Les vignes sont réparties tout autour de la propriété. L'histoire récente de Château Mazeyres (de 2001 à nos jours) se confond avec celle d'Alain Moueix dont le père, Jean-Pierre Moueix, grand négociant bordelais, propriétaire, entre autres, de domaines prestigieux comme Petrus, La Fleur-Pétrus et Trotanoy à Pomerol ou Magdelaine et Bélair-Monange à Saint-Émilion *« Invitait fréquemment à participer à des dégustations d'assemblage. C'est avec lui que j'ai développé une attention particulière pour la finesse et l'équilibre des vins »*.

Ingénieur agronome et œnologue de formation, Alain Moueix ne s'est pas contenté de suivre le schéma classique de l'œnologie triomphante des années 80-90 ; il a imposé, peu à peu, sa sensibilité et sa manière. Faisant très tôt un pas de côté, défiant la doxa bordelaise de l'époque, il est devenu un des pionniers du « bio » dans le Libournais. Château Fonroque à Saint-Émilion, qui appartenait alors à la famille Moueix, lui a offert un terrain d'expérimentation ; il y a imprimé une viticulture « bio » dès 2002, puis le passage à la biodynamie a été comme une évidence : *« La biodynamie, c'est la mise en œuvre d'un outillage expérimental grâce auquel nous accompagnons les phénomènes naturels pour en extraire les résultats les plus convaincants en matière de résistance aux maladies, d'accompagnement des processus de croissance et de qualité. »* S'il a la conviction que la biodynamie remet en valeur l'importance de la vie dans les sols (*« c'est un sujet étonnamment sous-estimé, le sol étant souvent résumé à un substrat minéral »*), elle constitue aussi une approche qui réhabilite les quatre éléments : la terre, l'air, l'eau et le feu. *« La terre est reliée à la racine, l'eau à la feuille et à la tige, siège de la circulation de la sève, l'air à la fleur et à la volatilité de son pollen, le feu au fruit, le feu du soleil qui le fait mûrir. »* Tout naturellement, château Fonroque est passé en biodynamie en 2005 (labellisation en 2008) et château Mazeyres en 2012 (labellisation en 2018).

Le constat d'Alain Moueix est sans appel : *« Avec la biodynamie, le vin gagne en fraîcheur et en dynamique, les tanins s'affinent »*. Si le merlot est le cépage dominant à Pomerol, il faut le maîtriser, car le *« problème, c'est sa possible mollesse. La fraîcheur donne de la verticalité et de la tension au merlot qui a tendance à être*

Château Mazeyres est l'un des deux domaines de Pomerol labellisé en biodynamie. Compte tenu de la qualité des vins dégustés, il nous a semblé pertinent d'aller questionner Alain Moueix, qui le dirige depuis 2001, sur sa vision de la biodynamie.



horizontal ». Cette quête de la fraîcheur et de la verticalité passe aussi par la présence de cabernet franc (au moins 15 %), *« qui donne au vin une densité et sa colonne vertébrale »*. Le vigneron est également très exigeant en matière de vinification en utilisant le moins de chimie possible. Il mène aussi une réflexion approfondie concernant l'assemblage et l'élevage de ses vins : *« Mon obsession est d'aller vers la pureté du fruit, vers un vin qui soit le plus précis et le plus raffiné possible. »* Alain Moueix élargit facilement son regard et développe un art de l'observation et des relations au vivant. *« La pensée la plus profonde aime la vie la plus vivante »* (Friedrich Hölderlin). C'est peut-être aussi un peu pour cela que les vins de Château Mazeyres nous paraissent si vibrants, si vivants. ■

PAR E. COSTA SÉDILLE & F. MERMOUD