

CHÂTEAU MAZEYRES

POMEROL

Il n'a pas eu peur d'être visionnaire : biodynamiste avant l'heure, Alain Moueix ne s'arrête pas en si bon chemin, concoctant de nouvelles préparations pour nourrir son grand monde végétal.

l'écosystème du Château Mazeyres est bien enraciné au plus profond de l'histoire du Libournais : des poteries témoignent de l'implantation d'une villa gallo-romaine sur ce site où la culture de la vigne est attestée depuis le Moyen Âge. Son directeur Alain Moueix est un visionnaire de la Rive droite. « Nos parcelles plutôt légers ne possèdent pas la densité argileuse des premiers de plateau de Pomerol comme les crus célèbres situés autour du légendaire Petrus. De ce fait les aléas météo ne sont pas anodins car nos sols sont chargés en air mais pas beaucoup en eau, d'où une sensibilité aux changements de température qui se traduit par un réchauffement brutal et considérable. » Butant sur la limitation du terroir, ce disciple du vivant décide de passer en biodynamie : « Cela a libéré beaucoup de leviers en particulier au niveau gustatif, en amenant une ouverture dès le milieu de bouche. On possède ainsi une dimension de fraîcheur bienvenue dans cette période de bouleversement climatique, cela se ressent clairement sur les derniers millésimes. »

Une dégustation appliquée confirme cette évolution avec un 2012 doté d'une meilleure vitalité que le très réputé 2010 : « C'est normal ! Plus on avance dans le temps, plus on mesure les effets de la biodynamie. On constate cette évolution ensuite avec le 2014, année où l'on apprécie également les bienfaits de l'introduction de 6 % de petit verdot qui habillent la fin de bouche. » Si 2015 et 2016 haussent le ton tannique, le 2018 constitue un modèle de style : cette année chaude donne souvent des vins généreux avec une pointe alcooleuse en finale. Au Château Mazeyres, rien de tout cela, bien au contraire : le vin présente une belle cohérence veloutée du début à la fin de bouche avec de l'énergie, de la distinction et des nuances florales et poivrées sur la finale conférant une verticalité indispensable à l'équilibre structurel.

Le 2019 embarque au cœur de l'espace et du temps : son tanin subtil, justement enrobé par une chair soyeuse, lance

son rebond dès le milieu de bouche où la pivoine, le poivre du Sichuan agrémentent un corps élégant dans un style jeune premier pouvant tenir le haut de l'affiche durant plusieurs décennies. « Je veux renforcer le côté biodynamique, il y a encore tant de choses à explorer – certes les études de Steiner ont donné la direction mais il ne faut pas rester enfermé dans un dogme, notre rôle est d'aller au-delà, en imaginant de nouvelles préparations. Je pense par exemple à celle que nous ferons à base de ginkgo biloba, l'un des plus vieux arbres terrestres pouvant vivre jusqu'à 4 000 ans, résister aux températures extrêmes comme aux diverses pollutions, y compris la bombe atomique à Hiroshima. » En Chine, son pays d'origine, il est sacré, symbolisant le yin et le yang. Incarnation de la durabilité, il garde en lui tous les secrets de la Création et de l'évolution de l'espèce. « Dans ses cellules, on a découvert une algue verte qui est de la même famille que le mildiou, elle vit en parfaite symbiose avec l'arbre, elle pourrait donc nous aider dans notre lutte contre cette maladie cryptogamique. » Cet arbre champion de la longévité pourrait ainsi favoriser la floraison, stade suprême de reproduction et donc de pérennité de la vigne. « Nous utiliserons pour 1 hectare 25 ml d'extrait de plante fraîche associé à 50 grammes de feuilles préparées en tisane, l'ensemble étant dynamisé durant vingt minutes. »

Naturellement, tout cela s'inscrit dans un climat d'agroforesterie bien avancé : « Cela fait dix ans que nous avons planté des haies mais nous voulons aller au-delà par la création d'une forêt-jardin dotée d'arbres de tous les calibres. Cela accentuera la biodiversité et la présence de fleurs pour les abeilles puisque nous possédons plusieurs ruches et produisons notre miel. Nous allons également tenter de développer la culture des plantes nécessaires pour tous nos soins biodynamistes. » Cerise sur le végétal, un potager va voir le jour à destination des équipes de plus en plus motivées par ces challenges passionnants et durables. / DENIS HERVIER

CHÂTEAU MAZEYRES 2018

« Un superbe millésime avec une très belle concentration sans lourdeur finale, ce qui constituait un piège pour cette année chaude. Ici la biodynamie apporte toute sa fraîcheur, en même temps qu'une persistance aromatique et une finale saline qui lui donnent une dimension gastronomique surprenante. Ainsi, il sait très bien cajoler les poissons escortés d'une sauce au vin rouge. »



Alain Moueix