

LE PROJET EXTRAORDINAIRE DE CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

CETTE PROPRIÉTÉ HISTORIQUE DE LÉOGNAN LANCE UN PROGRAMME DE VITIFORESTERIE UNIQUE PRÉSENTÉ COMME UNE SOLUTION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE.

Trois croupes de graves rangées les unes contre les autres constituent Château Larrivet Haut-Brion. Ce domaine de plus de 200 ans, propriété de Philippe Gervoson et de ses trois filles, joue la carte de la discrétion. L'équipe qui le dirige est bien rodée. On y retrouve Bruno Lemoine, un ingénieur agronome qui a roulé sa bosse en Chine, où il fut un des pionniers de la viticulture dans les années 1980, puis à Château Montrose, Château Lascombes, chez Martell, avant de s'installer ici, il y a seize ans. À ses côtés, Charlotte Mignon, directrice du développement et œnologue, est arrivée dans la propriété comme maître de chai il y a trois ans, après avoir œuvré à Château Léoville Poyferré.

« À Larrivet Haut-Brion, avec nos 60 hectares de rouge et nos 8 hectares de blanc, nous essayons de faire la synthèse entre la philosophie bourguignonne du terroir et l'art de l'assemblage bordelais, tout en espérant produire de bons volumes, explique Bruno Lemoine. Le cabernet sauvignon est le cépage qui exprime le mieux notre terroir. Mais le cabernet franc apporte de la fraîcheur et du dynamisme. » Un peu de merlot entre aussi dans la composition du grand vin. La propriété teste divers contenants : des barri-

ques, des œufs de vinification, des globes en verre... « Nous faisons des vins pour la table, pas des bêtes de concours », résume Bruno Lemoine. « 2019 est la meilleure expression de ce qu'on veut faire aujourd'hui, avec une expression mûre, aromatique, pleine d'élégance, de la fraîcheur et des tanins qui tiennent le vin », reprend Charlotte Mignon. Un vin qui a un potentiel de garde de dix ou quinze ans. Pour un prix qui oscille entre 40 € et 45 €. Le domaine n'est pas bio « car nous refusons notamment l'usage du cuivre et la multiplication des passages dans les vignes, continue Bruno Lemoine. Et puis aussi parce que nous travaillons avec une contrainte économique. Cela ne nous empêche pas d'être super exigeants. » L'art de ménager la chèvre et le chou.

Circuit de visite œnotouristique

Le château s'est lancé un défi : anticiper les contraintes futures, notamment climatiques, pour continuer à faire un grand vin. Jusque-là, rien de très nouveau. En revanche, la solution proposée est singulière. « Nous allons arracher 12 hectares rachetés en 2009, soit 17 % du vignoble, pour les replanter. Car la production y est trop décevante au regard des belles graves profondes qu'on y



Trois cents *Paulownias elongata* vont être plantés dans la parcelle (vue d'artiste). Ces arbres sont des puits à carbone et ils produisent de l'humidité jusqu'à 38°.

trouve. Sur ces 12 hectares, nous avons un projet de vitiforestation », explique Bruno Lemoine. Et Charlotte Mignon de préciser : « Tous les 25 rangs, nous allons condamner 3 rangs de vigne et nous planterons des haies composées d'une vingtaine d'espèces endémiques : chêne, noisetier, chèvrefeuille, sureau... Ces essences absorbent le dérèglement climatique et s'adaptent en temps réel. »

Plus spectaculaire encore : l'équipe va planter dans la parcelle 300 *Paulownias elongata*, un arbre qui peut monter jusqu'à 10 mètres de hauteur en cinq ans. « Car le paulownia est un puits à carbone qui, avec ses grandes feuilles, peut absorber dix fois plus de dioxyde de carbone que les autres arbres, insiste Bruno Lemoine. En outre, il produit de l'humidité jusqu'à une température de 38 °C. Il dispose aussi de racines profondes qui font remonter l'eau par capillarité. Nous allons faire une canopée qui fera une ombre diffuse. Personne n'a jamais testé cela. » Pour mener à bien ce projet, l'équipe de Larrivet Haut-Brion s'est entourée de spécialistes, comme l'entreprise Biosphères, qui multiplie des projets environnementaux, et de l'association Arbres et Paysages en Gironde. Le résultat promet d'être spectaculaire. La propriété prévoit déjà de l'intégrer dans un circuit de visite œnotouristique du domaine. Rendez-vous dans dix ans. Pour le vin, il faudra peut-être attendre un peu plus : « L'objectif est de récolter sur ce terroir de graves des raisins de haute qualité qui entreront dans notre grand vin d'ici quinze à vingt ans », confirme Bruno Lemoine. ■

S. R.