

# Quand le rouge vire au vert !

En 2020, la Gironde, premier département viticole de France, comptait 6,7 % de ses vignes en bio. Mais la conversion des domaines se poursuit. En 2023, avec près de 27 000 hectares certifiés bio ou en passe de l'être, le Bordelais devance tous les autres vignobles de l'Hexagone. Rencontre avec quelques-uns de ces vigneronns qui ont ouvert la voie.



©Shutterstock

**Ci-contre.**  
Le nouveau chai, strié d'un parement vertical, à l'image de la vigne qui pousse vers le ciel.

## Château Fonroque

### L'alignement des planètes

Inauguré en 2021, le nouveau chai de Château Fonroque pourrait être un énième geste architectural et technique. Pourtant, en discutant avec Alain Moueix, on se rend rapidement compte qu'il n'est pas tout à fait comme les autres... Ingénieur agricole et œnologue, Alain, qui a hérité du domaine familial en 2001, est plus que jamais dans son univers. Même s'il a tout récemment vendu la propriété et ses 17,5 hectares à la famille Guillard, il en assure toujours la direction. Pionnier du bio (certification en 2006) et de la biodynamie (certification en 2008), l'homme a le verbe facile, l'esprit cartésien et les pieds sur terre, ce qui ne l'empêche pas d'avoir la tête tournée vers les constellations – la biodynamie repose beaucoup sur le



©David Pourchet

positionnement de la Terre par rapport à la Lune, ainsi que sur les quatre éléments : la terre (la racine), l'eau (la feuille), l'air (la fleur) et le feu (le fruit). Il assume pleinement ses choix et pousse toujours plus loin la démarche. Ainsi, le nouveau chai a d'abord été envisagé sous l'angle de la géobiologie, à travers une cartographie du sous-sol et des courants énergétiques qui ont permis de positionner les cuves. L'architecture,

confiée au Studio Jean-Philippe Nuel, n'est venue qu'après, telle une enveloppe qui respecte le nombre d'or. Fabriquées en Italie, les 22 cuves en béton striées de nervures verticales, symboles de la vigne qui pousse vers le ciel, sont de différentes tailles, afin de procéder à une vinification parcellaire. On pourrait rester des heures à écouter les incroyables « leçons de choses » d'Alain Moueix : les 240 grammes



Ci-contre.  
Alain Moueix.

© Denis Pancher

© Denis Pancher



© Denis Pancher

de bouse de corne enterrée sous une parcelle qui favorise la circulation de l'eau, ou encore les doses infinitésimales de silice de corne, quatre à cinq grammes pulvérisés par hectare qui contrebalance le manque d'ensoleillement... Le miracle de l'énergie, plus fort que la matière pure. Bien sûr, cette viticulture implique une écoute attentive du terroir et des phénomènes naturels. Elle vise à prévenir plutôt que guérir, à

accompagner le développement de la vigne et améliorer sa qualité. La tâche est d'autant plus ardue que le changement climatique bouleverse les équilibres. En ce sens, l'année 2024 a été particulièrement difficile. Pour autant, le résultat est là : après vingt ans de ce traitement, les sols sont en meilleur état, les vignes plus équilibrées, et le vin a gagné en qualité. D'ailleurs, si vous osez dire à Alain Moueix que les vins bio, naturels

ou biodynamiques vieillissent mal, il vous rétorquera du tac au tac : « *Nos vins ont plus de fraîcheur, plus de verticalité, plus de longueur. Ils ont des tanins plus raffinés, un fruit plus précis, et sont donc plus aptes à vieillir !* » ♦

• Fonroque. Tél. : 05 57 24 60 02.

[chateaufonroque.net](http://chateaufonroque.net)

Visite du domaine et dégustation de deux vins de la propriété : 25 euros.