

Le sens de la biodynamie

La Clape est l'une des régions viticoles les plus historiques de France et le Château d'Anglès est l'un des producteurs les plus réputés de la région. Claes Löfgren a rencontré la famille Fabre, qui gère et cultive aujourd'hui les vignobles selon des méthodes biodynamiques.

Texte et photo | Claes Lofgren

Les vins du Château d'Anglès ont été une visite bienvenue dans notre gamme temporaire ces dernières années, avec une succession de bonnes affaires. Des vins passionnants issus de cépages inhabituels à des prix abordables, c'est vraiment le rêve de tout amateur de vin. Derrière la maison, il y a une longue histoire, qui depuis 2002 est celle du couple Fabre. C'est après une carrière de 20 ans comme vigneron au Château Lafite Rothschild à Bordeaux qu'Eric Fabre a voulu s'installer sous le soleil du sud de la France. Eric et sa femme Christine ont tous deux le vin dans le sang depuis leur naissance et savaient exactement ce qu'ils cherchaient. C'est surtout le cépage mourvèdre qui les a séduits. Eric a été séduit par ce cépage un peu turbulent, avec son style épicé et chaleureux et les tanins que lui confère sa peau épaisse. Bandol, en Provence, semblait être un choix évident, mais les vignobles y étaient beaucoup trop chers. C'est pourquoi le Languedoc est devenu une alternative, et le couple Fabre s'est installé à Narbonne, où la recherche d'un domaine approprié a commencé. C'est finalement la région historique autour du mont La Clape qui a été choisie, où le Château d'Anglès, dont l'histoire remonte au XVIII^e siècle, était à vendre. En 2002, tous les papiers étaient en ordre et Eric Fabre a commencé à rénover le domaine viticole et le vieux château. Ils sont entourés d'un grand espace naturel protégé qui attire de nombreux visiteurs. Le cépage mourvèdre est le roi et le bourboulenc vert la reine de La Clape, ce qui donne aux vins leur caractère unique. Il s'agit d'un terroir véritablement historique : les Grecs ont été les premiers à y cultiver la vigne, mais l'armée romaine, sous le commandement de Jules César, avait fait de Narbonne sa plus grande ville après Rome. Ils sont arrivés par la voie historique Via Domitia en 112 avant J.-C. et ont construit Narbonne comme ville portuaire, car la mer s'étendait jusqu'ici à l'époque.

César a ordonné la culture de la vigne à grande échelle pour satisfaire la soif de ses soldats. Ils ont apporté avec eux des cépages venus de l'est, notamment le bourboulenc, également connu sous le nom de malvasia. Ce cépage est présent en Provence et dans le sud de la vallée du Rhône, mais c'est à La Clape qu'il s'épanouit le mieux.

Les vins blancs AOC La Clape doivent contenir au moins 40 % de bourboulenc et 20 % de grenache blanc, complétés par des proportions variables de marsanne et de roussanne. Les vins rouges doivent être composés de grenache et d'un autre cépage. Il s'agit principalement de mourvèdre, qui était abondant dans le vignoble du Château d'Anglès, et de syrah. Eric Fabre était très satisfait de son investissement.

La Clape occupe une place particulière dans le Languedoc. Avec ses sols calcaires et ses sédiments marins, c'est un terroir idéal pour la culture de la vigne. La proximité de la mer et ses vents frais confèrent aux raisins équilibre et élégance. Le sol est caractérisé par le fait que la région était une île jusqu'à il y a 600 ans, lorsque la mer s'est retirée. Des falaises imposantes, dont le Pech-Redon qui culmine à 214 mètres, mêlées à la garrigue et à de petits conifères, caractérisent le paysage. Des lagunes peuplées de flamants roses s'alignent comme un collier de perles. Pour être l'une des plus petites AOC du Languedoc avec 778 hectares au total, La Clape jouit d'une excellente réputation, notamment grâce aux investissements importants du grand producteur Gérard Bertrand.

Les vins du Château d'Anglès ont reçu de bonnes critiques et ont conquis une clientèle toujours plus large. L'année 2010 a marqué un tournant lorsque le fils Vianney a rejoint l'entreprise. Après des études œnologiques à Bordeaux et une école de commerce à Paris, il a travaillé pendant cinq ans au service export de Champagne Bollinger, ce qui lui a permis de voyager dans le monde entier. Fort de cette expérience, il a également donné un coup d'accélérateur aux exportations du Ch. d'Anglès. Le passage à l'agriculture biologique a sans doute constitué le changement le plus

important. Son père Eric avait déjà commencé à s'engager dans cette voie, mais l'entreprise s'y est désormais consacrée à 100 %. La transition a pris quelques années et aujourd'hui, le domaine est certifié biodynamique par Demeter.

Vianney a pris la direction en 2017 et sa passion pour les méthodes biodynamiques est évidente. Il composte, réalise toutes les dynamisations pour les traitements homéopathiques et montre fièrement l'installation qu'il a construite lui-même. La certification impose également de nombreuses exigences dans la cave, où les teneurs en soufre sont réglementées et où seules les levures naturelles sont autorisées. Certaines années, il y a des problèmes de mildiou, car les voisins pulvérisent comme des fous, mais ils se trouvent à une distance respectable. Au Ch. d'Anglès, ils utilisent une combinaison de tisanes et un peu de cuivre comme défense.

Les tisanes aident à prévenir les maladies, renforcent la vigne et limitent le besoin de traitements, explique Vianney. Les méthodes de culture régénératives font désormais partie de la boîte à outils, où l'on ne laboure pas, ce que Vianney considère comme particulièrement important. À la place, on sème des cultures de couverture entre les rangs et on laisse paître un troupeau de moutons dans le vignoble. L'avantage est que le sol ne se dessèche pas, l'humidité pénètre jusqu'aux racines. L'érosion est réduite et les gaz à effet de serre restent dans le sol.

« Beaucoup trouvent que le vignoble a l'air sauvage », dit Vianney, « il faut changer l'idée que les gens se font d'un bon vignoble, qui doit être « propre » !

Tout cela coûte de l'argent, en plus du travail supplémentaire, il faut donc obtenir un prix correct pour les 200 000 bouteilles produites.

Il y a quelques années, ils ont agrandi leur domaine de 10 hectares lorsqu'ils ont eu accès à une zone protégée un peu plus haut dans les collines. Ici, les conditions sont un peu différentes, les vignes sont entourées de bois et le terrain est un peu plus élevé. Il y a également un cours d'eau souterrain qui rend le sol fertile. C'est un peu difficile à travailler car il est situé au milieu d'un parc national protégé avec des routes partiellement fermées, mais cela en vaut la peine, estime Vianney.

Il a également mis au point une méthode pour analyser les feuilles et la sève des vignes. Selon lui, cela fournit plus d'informations que l'analyse du sol. Le risque croissant de sécheresse les a incités à investir dans un système d'irrigation qui peut être utilisé en cas d'urgence. Une invention maison consiste à ajouter des nutriments que Vianney mélange lui-même et ajoute via le système. Les thés biodynamiques sont pulvérisés comme d'habitude en petites doses.

La Suède est un bon marché pour le Château d'Anglès. Depuis quelques années, leur Grand Vin figure régulièrement dans notre assortiment temporaire et il semble désormais que nous pourrions découvrir leur Classique Rouge Méthode Naturelle sans soufre ajouté. Nous pourrions également mieux connaître leurs vins rosés et blancs, ce dont nous nous réjouissons.

Lorsque je reviens vers Vianney pour lui demander comment s'est passée la récolte cette année, il semble très satisfait. Un printemps froid a quelque peu retardé la floraison, le volume est donc un peu plus faible que d'habitude, mais un été chaud sans excès a donné de très bons raisins.

Comme ils n'utilisent que des levures naturelles, la fermentation a parfois été un peu lente. Ils ont pu réguler cela avec un pied de cuve, une méthode qui consiste à démarrer la fermentation naturelle dans certaines cuves, puis à la partager avec celles qui fermentent plus lentement.

Une réflexion personnelle me vient à l'esprit : le Château d'Anglès représente la nouvelle France. Il combine les traditions anciennes et l'innovation moderne, donnant naissance à des vins brillants et accessibles à tous. Le vin doit coûter de l'argent, mais il ne doit pas être cher. Le Languedoc a toujours été une source inépuisable de vins simples et bon marché, souvent assemblés dans de grandes coopératives. Il y a eu des exceptions, mais elles étaient difficiles à trouver et ne parvenaient généralement pas jusqu'aux pays nordiques. Ici, nous voyons un producteur qui favorise les amateurs de vin au portefeuille modeste.

Légendes

Vianney Fabre au milieu de son vignoble, où il applique volontiers des méthodes biodynamiques.

1. La proximité de la mer apporte des vents frais qui rafraîchissent les raisins.
2. La maison principale où vivent Eric et Christine Fabre.
3. Le mourvèdre est le cépage préféré de la famille Fabre.
4. De nouvelles étiquettes ornent les bouteilles depuis quelques années.

1. La maison principale est entourée de vignes et des collines vallonnées qui montent vers le mont La Clape.
2. Vianney a construit de ses propres mains l'installation où il prépare les préparations biodynamiques.
3. Les anciennes cuves en béton ont été rénovées et sont toujours utilisées.