



# Création d'un jardin-forêt viticole au Château de Meursault

## une balade sensorielle - la vigne de demain



 Arbre existant  
 Arbre à mettre en valeur



### Le potager gourmand

Des productions diversifiées à partir de plantes vivaces et ligneuses seront au cœur de cet espace de fêtes végétales alimentaires. Le potager revisité sera aussi un espace miroir du jardin forêt créé à partir du verger existant et densifié, retravaillé :

- + Densification du potager avec implantation de plantes pour les soins naturels de la vigne.
- + Utilisation des murs d'enceinte du potager pour l'implantation d'essences appréciant la chaleur et résistants aux froids, pêcheurs, grenadiers, amandiers et abricotiers tardifs, etc.



### La vigne à travers les âges

Le long du sentier principal reliant l'entrée du château à l'orangerie, création d'un parcours arboré racontant l'histoire de la vigne à travers les âges : chênes et saules illustrant la fabrication de tonneaux et paniers de vendanges, arbres fruitiers régulièrement trouvés dans les vignes, etc.

Plantation de densification par incrustation autour des essences existantes afin de mettre en valeur celles-ci.



### L'allée comestible

Valorisation de l'allée centrale du parc en un parcours à la fois esthétique et nourricier, faisant la jonction entre la promenade et la cueillette.

Plantation d'une bande herbacée et arbustive d'1m30 de hauteur maximum, composée de buissons alimentaires et légumes vivaces. Jouer sur les effets de couleur, de hauteur et de volume tout en préservant les perspectives visuelles sur la vigne et le château.



### Les rives du Clou

Mettre en scène la vigne dans son milieu naturel et introduire des cépages laissés en port libre.

Balade rythmée le long de la ripisylve, présentant tantôt une construction paysagère sous forme de juelles hautes et généreuses, tantôt l'apparence naturelle et organique propre à l'habitat originel de la vigne. L'ensemble sera implanté pour être riche et productif. De plus, fenêtres et trouées visuelles dans la ripisylve mettront en lumière des pans de murs et leurs plantes thermophiles associées. Le tout formera une étonnante partition complexe et harmonique. À terme, réintroduction de plantes patrimoniales et menacées, naturellement inféodées aux zones inondables.



### Les jardins d'eau

Transformation d'un aménagement existant et sous-usité en une ressource pour le jardin-forêt et la vigne.

Création d'un milieu humide au cortège floristique associé. Implantation de plantes alimentaires de berges et d'eaux closes. Sécurisation des espaces aquatiques en rapport avec l'accueil de public. Effets visuels, mariage de la biodiversité et de la production alimentaire garantis !



### L'entrée, le stationnement et les circulations

Mise en place d'un stationnement visiteur à l'entrée du Château, permettant de rendre celui-ci uniquement piéton. Concentrer les places de stationnement végétalisées pour préserver au maximum l'allée de marronniers. Réflexion sur la circulation et les circuits de découverte.



### La grande perspective

Scénographie de floraison de part et d'autre de l'allée principale de la parcelle du Clos, d'essences compagnes de la vigne : ombre, auxiliaires, niches pour la biodiversité, production de biomasse et de plantes compagnes permettant d'élaborer au besoin des purins fongicides.

### EXPERIMENTER DES METHODES VITICOLES PATRIMONIALES

Création, au sein des espaces arborés nouvellement créés, de vignes guidées en juelles et en hautains.



### Treilles en trogne - n°1 à 3

Différentes parcelles - 1 à 3 - sont proposées, chacune ayant des avantages propres.

La technique des treilles en trogne invite la vigne à exprimer son comportement spontané tout en étant conduite de manière suffisamment optimisée pour permettre une récolte de raisin fiable et ainsi une production de vin. Il s'agit de faire courir la vigne entre plusieurs trognes qui, taillées chaque année et reliées par des perches, constituent un treillage vivant.

Quelques plantes herbacées - aromatiques, plantes compagnes de la vigne - et des petits fruits peuvent être introduits entre les trognes. Les arbres destinés à être trognés seront d'essences variées, ayant en commun une excellente tolérance à la taille et à la sécheresse. Ils pourront également avoir des feuillages et productions alimentaires et ainsi constituer un trait d'union avec les zones de jardin-forêt. Par exemple : Mûrier blanc, Cornouiller mâle, Viome-tin, Frêne à fleurs.



### Le verger jardin-forêt - vignes en juelles et hautains - n°4

À partir d'un verger existant, expérimenter la production de raisins par des techniques de juelles ou de hautains - associant vignes, arbres fruitiers et cultures intercalaires - et mise en place d'un jardin-forêt productif et luxuriant. Ce jardin-forêt permettra la récolte d'une variété de productions - fruits, graines, feuilles - qui pourront fournir en produits bruts le restaurant du Château ou être transformés en produits cuisinés et vendus sur place ou dans la région - à des particuliers ou à des restaurateurs.

Complémentaire aux travaux poursuivis avec l'INRAE de Dijon, un partenariat avec le Conservatoire de Vassal (INRAE de Montpellier), véritable Louvre de la vigne, permettrait de tester des provenances et des génétiques de plants adaptées aux contraintes présentes et à venir.

Le verger jardin-forêt serait ainsi apte à fournir de nouveaux cépages issus de 150 ans de prospection botanique aux 4 coins du monde avec un travail approfondi sur la provenance et la génétique des plants.

Le public, préparé, initié par les découvertes des déambulations précédentes, se délectera dans cet espace consacrant la vision globale de la 3D nourricière. Formes, couleurs, odeurs, saveurs le feront pénétrer dans un univers autre. Parce que la Vie est abondance !

## La vision

Les Châteaux de Meursault-Marsannay sont engagés dans une démarche forte de développement de nouvelles pratiques viticoles, permettant d'une part de préserver et agrader les écosystèmes, de l'autre de s'adapter au changement climatique en cours affectant la santé et la production des vignes. Les châteaux, déjà certifiés HVE, passeront en agriculture biologique en 2021 et de nombreuses expérimentations, notamment en lien avec l'INRAE de Dijon et Konrad Schreiber de Vers de Terre Production, sont en cours. Ces expérimentations sont conduites avec pour fil d'Ariane la continuité d'une production d'un vin de très haute qualité. En parallèle, les châteaux, forts de la visite de 15 000 visiteurs par an, cherchent à valoriser le parcours visiteur au sein de l'enceinte du Château de Meursault. Celui-ci est composé de bâtiments d'époque, dont l'un est à re-valoiriser, ainsi que d'un parc d'ornement et d'agrément. Le cheminement, de l'entrée principale aux caves est ainsi à repenser, avec pour objectif d'en faire le premier cadre d'immersion du visiteur dans l'univers de la vigne et du vin.

Dans ce cadre, la Forêt Gourmande propose la création d'un jardin-forêt viticole au sein de l'enceinte du Château de Meursault, permettant la revalorisation d'espaces actuellement sous-usités ou peu mis en valeur, la création d'un parcours esthétique et pédagogique pour les visiteurs et le développement de nouvelles pratiques viticoles respectant la vigne dans son biotope originel tout en permettant de produire un vin de qualité.

Dans un contexte d'attentes de plus en plus fortes du public de nouvelles méthodes agricoles, et d'une demande de la part de vignerons engagés de nouveaux itinéraires techniques, un tel jardin-forêt permettra de faire des Châteaux de Meursault-Marsannay un leader de la transformation des pratiques viticoles. Ces nouvelles pratiques, avant de pouvoir être appliquées au sein de parcelles productives, doivent être expérimentées et validées, pour assurer la production d'un vin de qualité. Transformer le parc d'ornement en jardin-forêt viticole permettra la mise en place de cette phase de recherche, avant déploiement sur les parcelles productives.

### Productif et nourricier

- / intégrer des essences compagnes de la vigne à proximité des parcelles existantes, permettant d'aider de façon immédiate la production actuelle ;
- / les secteurs de jardins forêts pourront aussi être des parcelles test pour la production de vin à visée commerciale, permettant d'expérimenter, documenter et valider de nouveaux itinéraires techniques ;
- / faire du Château de Meursault un leader de la transformation des méthodes de production de vin, à grande échelle et avec rigueur sur la qualité du produit final ;
- / développer une sensibilité et des itinéraires techniques pouvant être mobilisés sur des parcelles existantes au sein des châteaux et par d'autres vignerons.

### Pédagogique et sensorielle

- / créer un parcours pédagogique, racontant l'histoire de la vigne et de la vinification, de la ripisylve aux lignes modernes de monoculture ;
- / mettre en scène les possibles futurs de la production viticole : amorcer un changement d'imaginaire, faire rêver, rendre possible et concret un changement de paradigme ;
- / intégrer des supports pédagogiques tout au long du parcours, liant l'expérience sensorielle et émotionnelle à des informations factuelles et didactiques.

### Paysager et esthétique

- / volonté d'inscrire le projet dans une démarche esthétique et poétique par la création d'une balade, d'une promenade dans le clos à destination des passionnés de vin mais aussi à destination des passionnés de jardins et jardins forêts.
- / mettre en valeur les composantes existantes du parc qui sont actuellement peu utilisées ou mises en scène, comme par exemple le potager, les bassins artificiels, le verger, les arbres centenaires ;
- / préserver et améliorer la vue sur les vignes depuis le château ;