

2012, LA FAMILLE HALLEY ACQUIERT CES DEUX DOMAINES DE BOURGOGNE BIEN CONNUS. ELLE NOMME **STÉPHANE FOLLIN-ARBELET** POUR LES REMETTRE À L'ENDROIT. C'EST FAIT

MEURSAULT ET MARSANNAY LA VICTOIRE DES DEUX CHÂTEAUX

PAR **LAURENT GOTTI**



À Marsannay, la gamme met en avant le fruit avec délicatesse en préservant l'équilibre entre buvabilité et intensité. À Meursault, les vins sont typés de leur origine et délicats dans leur tannins, aptes à bien vieillir.

UNE DÉCENNIE. Le temps d'un éclair à l'échelle de l'histoire du vignoble bourguignon. Assez pourtant pour transformer un domaine ronronnant en une référence exemplaire. Encore fallait-il y mettre les moyens, les hommes, leurs compétences. Depuis leur rachat en 2012, les châteaux de Meursault et de Marsannay brillent par la qualité des vins produits et par leurs engagements pris en faveur de la protection de l'environnement. À ce titre, aboutissement de la conversion en agrobiologie, l'année 2022 est à marquer d'une pierre blanche. « Les 107 hectares que représentent les deux châteaux en font le plus grand domaine certifié bio de Bourgogne. Pour nous, c'est avant tout une mesure de santé publique pour préserver nos collaborateurs », précise Stéphane Follin-Arbelet, le directeur général. Lors de sa prise de fonction, il avait annoncé sa priorité : « Les vignes, les vignes, les vignes ». D'importants investissements ont été menés pour améliorer la précision des pulvérisations. Après un audit minutieux des parcelles, un programme de replantation a été mis en place pour adapter au mieux le matériel végétal à la production

de grands vins. Étape suivante, se pencher sur la vie des sols, améliorer leur capacité de résilience face aux épreuves du changement climatique. « Les sols viticoles sont trop pauvres en matière organique, seulement 1 % en moyenne. Cela rend les vignes plus sensibles aux sécheresses régulières que nous connaissons désormais. Nous nous sommes engagés dans un contre-la-montre pour faire remonter cette proportion au-delà de 3 à 4 % »

GRANDS MOYENS, AMBITIONS FORTES

Pour y parvenir, les équipes des deux châteaux favorisent l'apparition d'un couvert végétal dans le vignoble. Des semis pendant l'été permettent la pousse de graminées et de légumineuses, pois ou radis fourragers par exemple. Elles jouent le rôle de fixateur d'azote, aèrent les sols et participent à la multiplication de la biodiversité dans les vignes. Les premiers essais pour apporter ce « tapis » réparateur ont été menés dès 2017. Une trentaine d'hectares ont été cultivés ainsi l'an dernier. Côté vinifications aussi, les nouveautés ne manquent pas. Pour Stéphane Follin-Arbelet, l'objectif était de revenir à la source, selon une approche peu interventionniste, plus particulièrement pour les vins rouges : « La grandeur des vins de Bourgogne, c'est une texture soyeuse en bouche. Elle est liée à nos terroirs et au pinot, qui s'y adapte très bien. Je pense qu'il faut intervenir le moins possible ». Avec la mise en place d'une vinification plus fine au service d'une connaissance de plus en plus précise des terroirs, les deux domaines ont enrichi leurs gammes respectives de nombreuses nouvelles cuvées. Réalisation la plus emblématique en la matière, la sélection opérée dans le climat Les Charmes, à Meursault. Deux lieux-dits de ce premier cru ont été isolés : Charmes-Dessus, Charmes-Dessous. Cette attention aux détails, à la vigne comme en cave, fait figurer ces deux propriétés parmi les domaines les plus passionnants à suivre actuellement en Bourgogne. *En Magnum* le fera, avec beaucoup d'attention. ■

« Le bio, c'est le minimum syndical. Il faut évoluer vers l'agroforesterie »

Stéphane Follin-Arbelet a acquis cette conviction en rencontrant Fabrice Desjours, à l'origine d'une forêt gourmande en Saône-et-Loire. La rencontre est née de la lecture d'un article du Monde daté de la fin de l'année 2020 narrant l'aventure de cet ancien infirmier devenu jardinier-chercheur en écosystèmes comestibles. Ensemble, les deux hommes ont décidé de planter, dans le clos du château, le long du ruisseau qui le traverse, deux cents arbres, buissons et autres plantes comestibles. L'objectif est à la fois pédagogique, à l'attention des visiteurs, et écologique par bien des aspects. Entre autres, stockage de carbone, restauration de la biodiversité, lutte contre l'érosion, optimisation du cycle de l'eau, etc.



Jean-Baptiste Lécaillon :
« Je ne résiste pas
à l'appel du pinot noir. »