

Midi Libre

LE DOSSIER

Dans la vigne, quand le sol fonctionne bien, tout va !



TÉMOIGNAGE

À Château Maris, à La Livinière en plein cœur du Minervois, Robert Eden cultive ses 50 ha en prenant soin du sol, de la vigne, de la biodiversité autour des parcelles et des humains aussi.

Dossier Caroline Gaillard

cgailard@midilibre.com

« Quand nous avons acheté en 1997, c'était une mauvaise année dans le Languedoc », se souvient Robert Eden, le propriétaire de Château Maris, un domaine de 80 ha à La Livinière en plein cœur de l'appellation éponyme, sur les contreforts de la Montagne Noire, dans le Minervois. Le vigneron avait appris à vendanger en goûtant les raisins. « Cette année-là, le raisin avait mauvais goût. L'année suivante, en 1998, c'était une superbe année dans le Languedoc. Mais le raisin avait toujours un mauvais goût chez nous. Pourquoi ? »

Dès 1999, les pesticides et intrants chimiques sont bannis de Château Maris. Des techniciens conseillent au vigneron de tester son sol. « J'étais dans un des meilleurs terroirs au monde, cultivé depuis 2 000 ans. Pourquoi j'irais tester mon sol ? me suis-je alors demandé. » Mais c'est le niveau de matière organique dans le sol qui permet à la vigne de réagir en harmonie avec son terroir, qui améliore son goût et son équilibre. « Or, dans notre sol, il n'y avait pas du tout de matière organique. Là, tu es introduit dans la culture du vivant ! » Le vigneron cherche alors le moyen d'apporter de la

matière organique au sol de ses parcelles pour le nourrir et le régénérer. « Nous avons fabriqué des milliers de tonnes de compost à partir de fumier de vache et développé un véritable art de transformer le fumier en engrais vivant. C'est la biodynamie. On infuse les tas de compost avec une préparation à base de plantes comme l'avait écrit Steiner dans les années 20. » Les analyses suivantes montrent que le sol contient désormais beaucoup plus de micro-organismes.

Planter un couvert végétal

« Nous sommes allés plus loin puisque nos sols étaient exposés au soleil, sans matière végétale pour le protéger. » En 2006, les premières semences de trèfle, céréales diverses, radis fourragers... sont mises en place. « Tout ça crée et augmente la biodiversité du sous-sol. Au final, cela produit de meilleurs raisins avec un très bon goût. Et tu le retrouves dans le vin. » « Toute l'équipe est consciente que régénérer la vie de sols, c'est un tout qui va jusqu'au soin que l'on porte à l'humain. On est connecté à l'écosystème et pas isolé. » Le domaine est le premier en Europe à obtenir la certification BCorporation®, en 2016 : bon pour les travailleurs, bon pour les communautés et bon pour l'environnement.