

Château Guiraud

Le vignoble certifié en agriculture biologique

Le château Guiraud, 1er grand cru classé de Sauternes en 1855 vient d'obtenir sa certification en agriculture biologique, une démarche initiée il y a plus de vingt ans par Xavier Planty. Le 6 janvier, les quatre co-proprétaires du château Guiraud accueillent les professionnels du vin à la maison Ecocitoyenne à Bordeaux pour fêter cet événement et dévoiler l'univers de ce grand cru

« Cette année 2011 est une année particulière : c'est l'année où le château Guiraud, 1er grand cru de Sauternes, ses 128 hectares de vignes, de bois et de prairies seront certifiés en agriculture biologique. Nous avons pris le risque de cette certification car prendre en charge la problématique écologique, c'est l'avenir de notre viticulture », a indiqué Xavier Planty, rappelant que ce choix n'est pas facile et oblige à beaucoup d'attention dans le vignoble, il faut revenir dans les vignes, vivre avec les saisons, anticiper les problèmes, observer et organiser le territoire, ... et cette certification vient couronner un travail de 20 ans, quand le jeune œnologue, diplômé de physiologie végétale prend la direction du château en 1981 avec la ferme conviction qu'il faut nouer un dialogue permanent avec la nature pour obtenir le meilleur de ses vignes.



Xavier Planty considérant qu'il n'est pas possible de supprimer totalement l'usage des produits phytosanitaires (chimiques et végétaux) sans recréer une biodiversité, a mis en place un éco-système qui favorise la lutte biologique. Ainsi, 6 kilomètres de haies (lierre, laurier thym, châtaigniers, noisetiers ...)

couvrent l'ensemble du domaine et abritent une faune précieuse. Une étudiante de l'Université d'Ecologie de Rennes, qui réalise actuellement des travaux préparatoires à une thèse sur ces haies a recensé plus de 675 espèces d'insectes différentes dont de nombreux prédateurs capables de réguler les populations, notamment des cicadelles et des vers de la grappe. « 50 % des insectes, ce sont des abeilles qui butinent la flore des vignes ; nous avons par ailleurs observé 8 familles botaniques naturelles et la présence de nombreux lièvres », se réjouit le directeur du château.

Avec les haies et les bandes enherbées, désormais depuis 2004 le Château Guiraud n'utilise plus aucun insecticide pour traiter ses vignes et « cette bio viticulture (1) favorise le développement de la pourriture noble, en permettant la concentration maximum du raisin et son explosion aromatique » assure Xavier Planty qui précise que les rendements sont très faibles, en moyenne 12 hl/ha de grand vin par an. Au château Guiraud, il existe également un conservatoire des cépages.



Une centaine de souches de sémillon et de sauvignon issues de la sélection massale se trouvent réunies dans cette pépinière, l'objectif étant de conserver la diversité génétique du vignoble.

A noter que château Guiraud est depuis 2006, le seul domaine du Bordelais appartenant à une association de 4 hommes, Robert Peugeot, un industriel et trois viticulteurs : Stephan Von Neipperg, Olivier Bernard et Xavier Planty qui partagent le même goût pour la nature, le vin et la gastronomie.

Pour Olivier Bernard « être en bio aujourd'hui, c'est un vrai choix que nous assumons tous ensemble... et dans nos grands crus, des essais sont menés sur des parcelles mais Château Guiraud a une longueur d'avance, grâce à la motivation d'un homme, Xavier Planty... et cette agriculture de demain, c'est ce qu'exigeront nos consommateurs. Mais attention, faire bio ne veut pas dire bon, il faut faire bio et excellent. »



J. Camus

A PROPOS DE LA BIO VITICULTURE

La Bio viticulture® au château Guiraud est une réflexion globale de l'exploitation viticole et couvre 10 domaines : Certification au label biologique AB, biodiversité végétale et animale, la gestion des sols et de l'eau, la vinification, la production d'énergie, l'empreinte carbone sans oublier la mobilisation du personnel et le volet social.

CÔTÉ œNOTOURISME

Le Château Guiraud est ouvert à la visite 7 jours sur 7 et propose des dégustations verticales de plusieurs millésimes en fonction du nombre de personnes mais aussi des alliances mets et vin, des conférences dégustation, des repas à thème. Par ailleurs, les visiteurs peuvent également opter pour une randonnée botanique (de mai à juillet) autour du vignoble à la découverte de la biodiversité avec une visite de l'atelier de greffe, du château suivie d'une dégustation.