

Arbanats

Un château à haute valeur environnementale

Tourteau-Chollet vient d'obtenir la norme HVE de niveau 3 pour son agriculture raisonnée.



Maxime Bontoux, à droite, en compagnie de Jérôme Pons, responsable technique. (PHOTO C. D.)

L'histoire de château Tourteau-Chollet à Arbanats connaît un tournant au début des années 2000. Le domaine est jusqu'alors exploité comme un vignoble basique produisant des vins génériques. On recherche plus de volume que la qualité. Jusqu'à ce qu'un groupe d'investisseurs rassemblés dans la société VitisVintage, créée fin 2000, le rachète en même temps que le château Grand Lartigue à Saint-Émilion. Le chai de Grand Lartigue s'étant effondré, les efforts se concentrent sur les 54 hectares de Tourteau-Chollet.

« On a examiné le vignoble qui avait 25 à 30 ans d'âge et était planté à 5 000 pieds l'hectare. On a pris l'option de replanter à 7 500 pieds l'hectare et de faire produire un peu moins à chaque pied de vigne. Au lieu de baisser le rendement, on a augmenté la densité. Ainsi, les pieds se fatiguent moins », explique Maxime Bontoux, directeur général. Un professionnel particulièrement heureux puisque château Tourteau-Chollet est certifié haute valeur environnementale 3 (HVE 3) depuis fin août, une rareté dans le Bordelais.

PUBLICITÉ

Une station météo

Cela vient de la façon dont le château est exploité depuis son rachat. « Nous sommes respectueux de nos vignes », insiste le directeur. On s'est tout de suite demandé comment régénérer le vignoble en respectant l'environnement. Nous avons investi dans une station météo. Il s'agit d'un capteur qui enregistre les conditions météo toutes les cinq minutes. Ces données sont analysées par des chercheurs à l'Inra qui peuvent déterminer quel est le moment juste pour traiter la vigne. » Maxime Bontoux cite un exemple avec le papillon ver de la grappe. « Pour que les larves deviennent papillons, il leur faut accumuler 3 000° de chaleur depuis le 1er janvier. Quand on détermine qu'elles ont accumulé 2 950° et donc que les papillons vont éclore, on applique le produit et le papillon est détruit. Avec ce système, on ne fait qu'un seul traitement. On économise l'insecticide et le temps que l'on utilise pour le passer », insiste le spécialiste.

« Nous savons qu'on est vecteur de pollution. Mais on veut polluer le moins possible. C'est aussi une nécessité économique, poursuit Maxime Bontoux. Avec notre station, nous traitons dans de bonnes conditions. » Même chose pour le mildiou. « Quand on arrive en fin de cycle d'efficacité du produit et si aucun vecteur qui favorise le mildiou, n'est dans le rouge, même si la vigne n'a plus de protection,

on attend. En 2010, une année très sèche, on a fait ainsi cinq applications alors qu'on doit faire, en moyenne, 12 à 14 passages par an. On a une approche très fine des traitements. Et on reste toujours en deçà. »

3 millions de coccinelles

Alors que la société cherchait juste un « outil à moderniser », elle se retrouve aujourd'hui avec une propriété d'un seul tenant de 65 hectares de vignes et 10 à 12 hectares de forêt. 54 hectares de vignes sont en exploitation. « Le reste a été arraché. Les terrains sont laissés en jachères pendant trois cycles végétatifs. Ils sont semés en céréales et en légumineuses pour laisser le sol couvert. Les légumineuses fixent l'azote qui vient enrichir le sol. Les insectes et la faune trouvent des endroits refuge. Quand je suis arrivé, j'ai même acheté trois millions de coccinelles pour lutter naturellement contre les araignées rouges et jaunes de la vigne », se souvient Maxime Bontoux.

La démarche d'agriculture raisonnée va même plus loin puisque l'exploitation a sa propre station d'épuration qui lui permet de traiter l'ensemble de ses rejets. Les produits phytosanitaires sont préparés dans des conditions optimales.

Tant et si bien que l'exploitation a été proposée pour avoir le label HVE 3, qui comprend non seulement une obligation de moyens mais aussi une obligation de résultat. « Nous avons déjà la norme Terra Vitis. Nous sommes très satisfaits d'autant que les deux autres châteaux, Grand Lartigue et Ferrand Lartigue à Saint-Émilion, soit 75 hectares au total, sont également labellisés. »