

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

SAINT-ESTÈPHE

C'est un poème de vie, un jardin de botaniste éclairé, des milliers d'arbres, des centaines d'espèces : avec tous ces hôtes familiers du vivant, Phélan Ségur produit un vin palpitant comme un cœur battant.

es élytres noirs comme la robe d'un clerc, les antennes, les tibias fauves : il avance, s'arrête, fouille du rostre et broie un bout de bois mort dans la garenne, près de l'îlot de Font-Petite. C'est *Opanthribus tessellatus*, un anthrèbe. Au Château Phélan Ségur, on n'en avait plus observé depuis 1944 : « C'est un insecte xylophage qui participe au cycle du carbone et à la transformation des végétaux en humus dans notre écosystème : un membre actif d'une économie circulaire bien avant nous ! » C'est Stéphane Rougé, l'homme de la durabilité du cru de Saint-Estèphe, qui le dit. Le coléoptère fait partie des 350 espèces animales recensées sur les 114 hectares de l'univers Phélan sur les coteaux qui regardent l'estuaire de la Gironde, un paysage de bois, de forêts, de cours d'eau où poussent 270 variétés de plantes dont 70 hectares de vigne.

Au retour d'un voyage dans la Loire auprès des chantres de la biodynamie, Véronique Dausse, directrice depuis 2010 sous le magistère de la famille Gardinier, Luc Peyronnet, chef de culture, et Fabrice Bacquey, maître de chai, ont décidé il y a trois ans qu'« il fallait faire quelque chose pour notre monde, celui où nous vivons tous les jours ». Dans la foulée, elle embauche Rougé. Tout a commencé par un point zéro sur la biodiversité. Outre la chatoyante population des animaux et des plantes, on compte 10 kilomètres de fossés qui sont « autant d'autoroutes de circulation de l'eau », 24 hectares de prairies, 7,5 kilomètres de haies et des marais. On a planté 1 800 arbres, des variétés historiques du domaine, cyprès chauves, magnolias, séquoias, tous vivants refuges de biodiversité et puis voici de tout jeunes arbres d'un an, issus de graines récoltées localement, de hauteurs et de dates de floraison différentes, de fructification plus ou moins tardive, fusains, églantiers, cornouillers – « Et tous [les] hôtes familiers » du poème « Chant de l'eau » de Verhaeren –, érables champêtres, noisetiers, houx, chênes verts et chênes-lièges.

Tout ce petit monde « redonne de la vie dans les parcelles ». Un acte de rééquilibrage pour le bien-être de la nature et des hommes sur les 4 grandes unités, L'Enclos, La Rivière, Les Anguileys et Chanchot, Font-Petite et Houissant. C'est ici que l'on a planté 327 arbres d'une forêt Akira Miyawaki, botaniste japonais qui prône un écosystème forestier dense et concentré. Poussent ainsi des plantes qui supportent le milieu asséchant de ce terroir, pêches de vigne, genêt, bruyère, lambrusque et tous ceux de la famille végétale de Phélan Ségur. Viendront s'installer un peu partout ces pointes de végétation.

Sans quoi, 60 % des surfaces plantées de vigne sont couvertes d'espèces végétales six mois de l'année, semées ou enherbées naturellement. Brunisols de graves et matières argileuses humifères, calcosols de graves et marnes calcaires, graves sur un socle argileux et, sur des bas de pente, des graves sableuses, voici la géopédologie. Selon les reliefs et les expositions poussent 59 % de cabernet sauvignon plutôt sur les hauts, 35 % de merlot sur les bas plus frais, 1,5 % de petit verdot, 1,5 % de cabernet franc eux aussi les pieds au frais et puis, sur les hauts des croupes, du carménère et du malbec, 900 pieds chacun, voilà l'encépagement. Les nouveaux plants sont en massales, des astes tirantes règlent les flux de sève dans tout le vignoble. On fait des essais en bio sur 20 hectares et, thème cher au nouveau propriétaire Philippe Van de Vyvere, patron du groupe belge Sea Invest, on économise l'eau. La pénibilité est aussi un axe central pour l'homme qui commande à 5 000 dockers.

Sur la croupe sensuelle de 8 459 m² à l'entrée du château, on tresse une partie des pieds dont on n'a pas coupé les apex, cerveau des cabernets sauvignons tenus en bio. Les autres sont rognés. À goûter les vins nés de ces vignes dont on respecte la pensée jusqu'au bout, la couleur et la saveur changent distinctement. Il semble qu'un nouveau goût émerge ici, celui de l'âme profonde d'un lieu. / JEAN-LUC BARDE



CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR 2020

« Toutes les identités de Phélan Ségur sont là, palpitantes comme un cœur battant. Une ampleur qui énonce la promesse vers une lumineuse traversée du temps. Densité, noble sucrosité, précision et ciselure, beauté du toucher sensible. Onctueuse et caressante, la dentelle se mue en soie. Voici les premiers signes du chemin que nous traçons désormais. »



Véronique Dausse