



## QUAND LES PRATIQUES BIO viennent à Poumey

**Un an après sa prise en main en qualité d'exploitant, le Domaine de Chevalier a entamé la mue du vignoble municipal. Une conversion totale vers des pratiques bio qui font évoluer le traitement de la vigne au quotidien.**

**L**e contrat de fermage de 25 ans passé avec la Ville à peine entamé, le Domaine de Chevalier s'est mis à pied d'œuvre dans les rangs du vignoble municipal. Son gérant, Olivier Bernard, y applique des pratiques biologiques déjà éprouvées dans les autres exploitations de l'entreprise (Chevalier à Léognan donc, mais aussi le Domaine de la Solitude et Château Lespault-Martillac en fermage). Ce respect de l'environnement était un prérequis de la Ville au moment de l'appel à candidatures qui fut dûment inscrit dans le cahier des charges.

Déjà propres de tout CMR\* (produits phytosanitaires), les vins du Domaine de Chevalier bénéficient de pratiques bio et biodynamiques sur les trois-quarts de leurs vignes (200 hectares au total). À Poumey (11 hectares sur 4 parcelles), le bio a ainsi été appliqué à 100% dès 2020. *"Mais l'engagement bio nous oblige à être fins, précis. Il ne pardonne pas l'erreur contrairement aux CMR"*, indique Olivier Bernard. Les produits bio appliqués sur la feuille de vigne (soufre, cuivre), plus vulnérables à la pluie,

contraignent à une vigilance constante sous peine de laisser une maladie entamer la production ou altérer le raisin. En mai dernier par exemple, plus de 15 % des précipitations habituellement enregistrées sur l'année dans la région bordelaise se sont abattues en un mois. Une imprévisibilité qui a maintenu l'exploitant sous une pression accrue.

### 4 PARCELLES, 4 IDENTITÉS

Le matériel de traitement est étudié pour travailler être plus précis qu'avec des pulvérisateurs classiques. Les passages entre les rangs ont pu s'intensifier par endroit pour mieux cajoler le fruit et repousser la peur du mildiou, très présent en 2020 dans le Bordelais. Et chacune des quatre parcelles (Poumey, Ornon, Sabatey et Bragues) nécessite une attention distincte selon des aléas climatiques parfois disparates de part et d'autre de la commune. Les sols sont eux-aussi différents.

Ornon est plus riche de graves et d'argile, quand la zone de Sabatey adossée à l'Ecomusée de la Vigne et du Vin est plus sablonneuse. *"Et on ne veut pas simplement faire du Cabernet-*

*Sauvignon, du merlot ou du sémillon, on veut faire du Poumey, aller chercher l'identité de cette terre"*, explique le nouvel exploitant, encore enthousiasmé par cette prise en main. C'est ce qui est déjà entrepris sur le millésime 2020, en fûts de chêne depuis l'automne pour une durée de 18 mois.

La certification bio, qui s'obtient sur une durée de 3 ans de culture rigoureuse, Olivier Bernard est déjà allé la chercher pour le futur Poumey blanc. Le rouge devrait suivre. *"À moyen terme, c'est notre volonté"*, assure Olivier Bernard. Pour profiter pleinement des millésimes actuels, rendez-vous dans quelques années. Olivier Bernard le promet : *"Un vin jeune parle de l'aspect variétal, du cépage. Un vin vieux révèle l'aspect du terroir, son ADN. Et à Gradignan, il est riche !"*

*\*produits cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques*

*"L'engagement bio nous oblige à être fins, précis. Il ne pardonne pas l'erreur"*

*Olivier Bernard  
Gérant du Domaine  
de Chevalier*