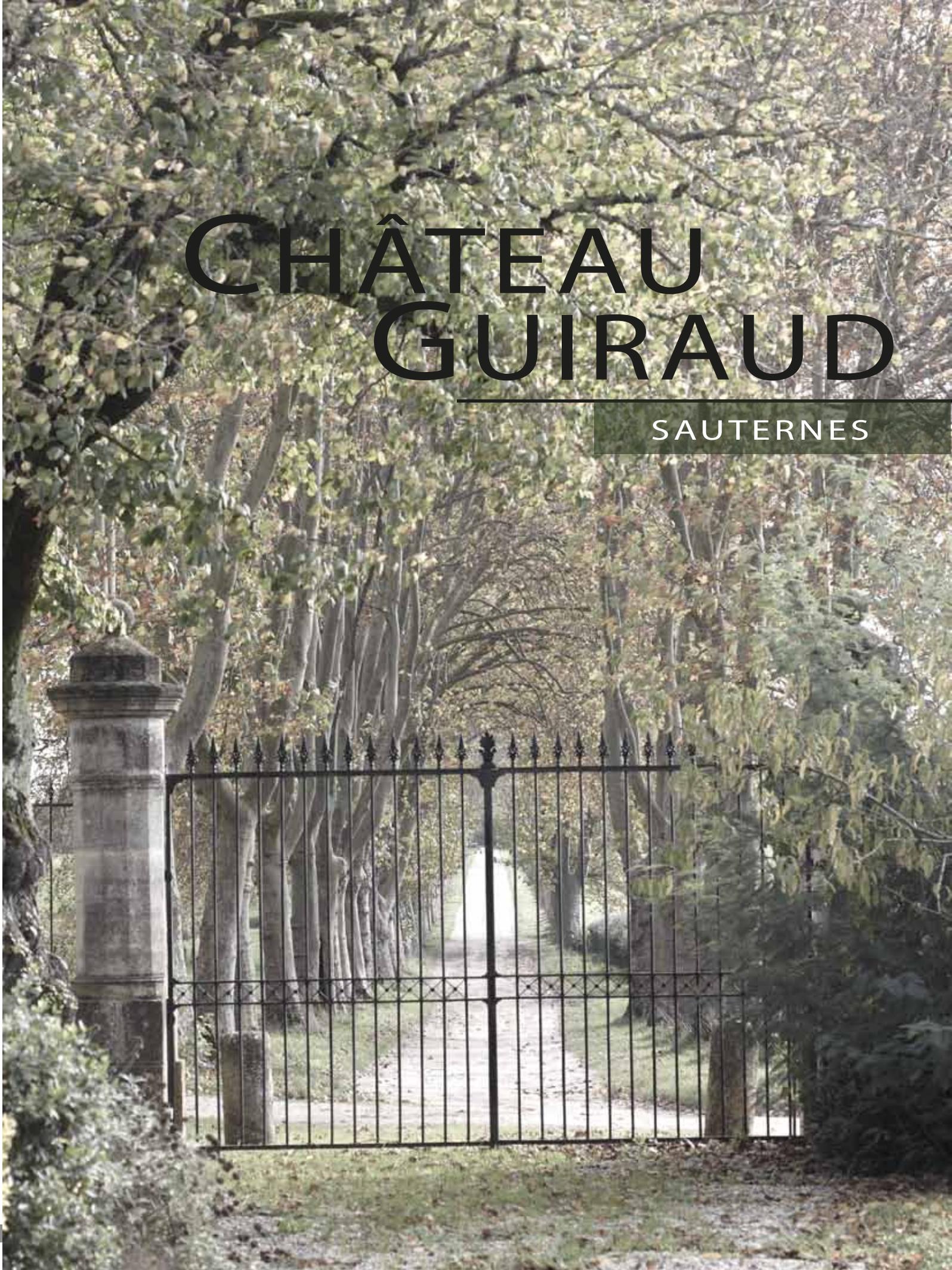


CHÂTEAU GUIRAUD

SAUTERNES



XAVIER PLANTY



CENOLOGUE

*Une force de la nature ! C'est la première image que vous recevrez lorsque Xavier Planty vient à votre rencontre et vous serre la main. La charpente et la gueule d'un rugbyman, mais cette impressionnante apparence s'évanouit aussitôt sous la charge de son sourire empreint de douceur bienveillante. Une force de la nature pour être encore de ce monde, à co-diriger avec passion et conviction la destinée d'un Sauternes 1er grand cru classé, le Château Guiraud, alors que bon nombre de travailleurs de la vigne de sa génération sont décédés sans avoir pu profiter de leur retraite. Et qui pouvait être ce *serial killer* ? Les produits phytosanitaires, lui avait répondu abruptement un médecin à ses doutes. Et de se souvenir de son chef de culture, comme tant d'autres, depuis l'âge de quatorze, seize ans, en short et les bras nus, la clope au bec parfois, touillant dans des barils pour homogénéiser les pesticides et ensuite les répandre sans aucune protection. Et de réaliser la fourberie d'une bouteille ultra glamour en* ●●●

TEXTES : Domitille Langot
PHOTOS : Michel Langot



1^{er} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
CHATEAU GUIRAUD
2010
SAUTERNES

- aluminium brossé qui se donnait la peine d'une étiquette en quadrichromie pour un produit contre l'invasion du liseron, imposé par les coopératives, qu'il se procurait à trois cents francs quand il n'était pas foutu de sortir un bon vin à cinquante ! Une séduction



bien marketée jusqu'à en occulter la tête de mort qui y figurait. Au royaume de Bacchus, il y avait quelque chose qui clochait. Il décide de mettre un terme à son statut de performer de l'agriculture intensive et chimique. *Je sentais bien que la vigne s'essoufflait, que l'on était dans une impasse.*

Passer en bio ? Xavier est réservé sur la seule

application d'un cahier des charges, même strict, pour produire en respectant les hommes et la nature. *Un viticulteur bio peut-être tout aussi pollueur et stériliser les sols en utilisant mal le cuivre pourtant admis.* Il se fie à son âme paysanne, laissé trop longtemps en jachère pour renouer avec le sens de l'observation inhérente à l'exercice de ce métier qui le relie à la terre. Observations et déductions qui avaient guidé des générations d'agriculteurs avant que des industriels s'en mêlent. Il lui faudra du temps pour restaurer ce qui a été oublié, meurtri, moqué par la course à la rentabilité. *Il me fallait d'abord comprendre les phénomènes de la vie du sol, de la faune et de la flore pour ensuite avoir une approche globale. Un très grand vin se réfléchit. Et à plusieurs !* Commence alors une période de quatre ans d'espionnage sur une parcelle, sans intervenir et sous l'égide de spécialistes en biodynamie, pour rétablir la biodiversité en traquant la moindre radicule ou coléoptère et en tirer des conclusions de production. *On ne soupçonne pas la puissance de la vie et du travail du sol ! Au départ, on a recensé 200 espèces d'insectes pour en dénombrer rapidement 625 ! Et la courbe ne fléchit pas. Et dans ce lot, on dénombre 25 migrants vers la vigne dont 8 carnivores qui vont faire le boulot des pesticides. Savez-vous qu'une seule graine de seigle peut développer 600 kilomètres de racines et qu'aucun homme ni engin de travail ne peut réaliser cette formidable et souterraine aération du sol ? Qu'un tapis de luzerne permet grâce à son réseau racinaire d'absorber l'eau, en cas de fortes pluies, sans raviner le terrain ?* Xavier déroule ses arguments comme une bobine de fil à palisser et ses cent hectares pour en venir à bout ne suffisent pas. Quatre années pour se défaire des conséquences, des réflexes de la monoculture intensive qu'il assimile maintenant à une culture hors sol, d'inverser le cercle vicieux du toujours plus de produits et d'interventions pour une terre de plus en plus exsangue. Pour être sidéré ●●●

The background of the entire page is a photograph of a river at dawn or dusk. The sky is filled with soft, golden light and mist. In the distance, the silhouette of a town with a prominent spire is visible through the haze. The foreground shows the dark, silhouetted trees and the calm water of the river, which reflects the light from the sky.

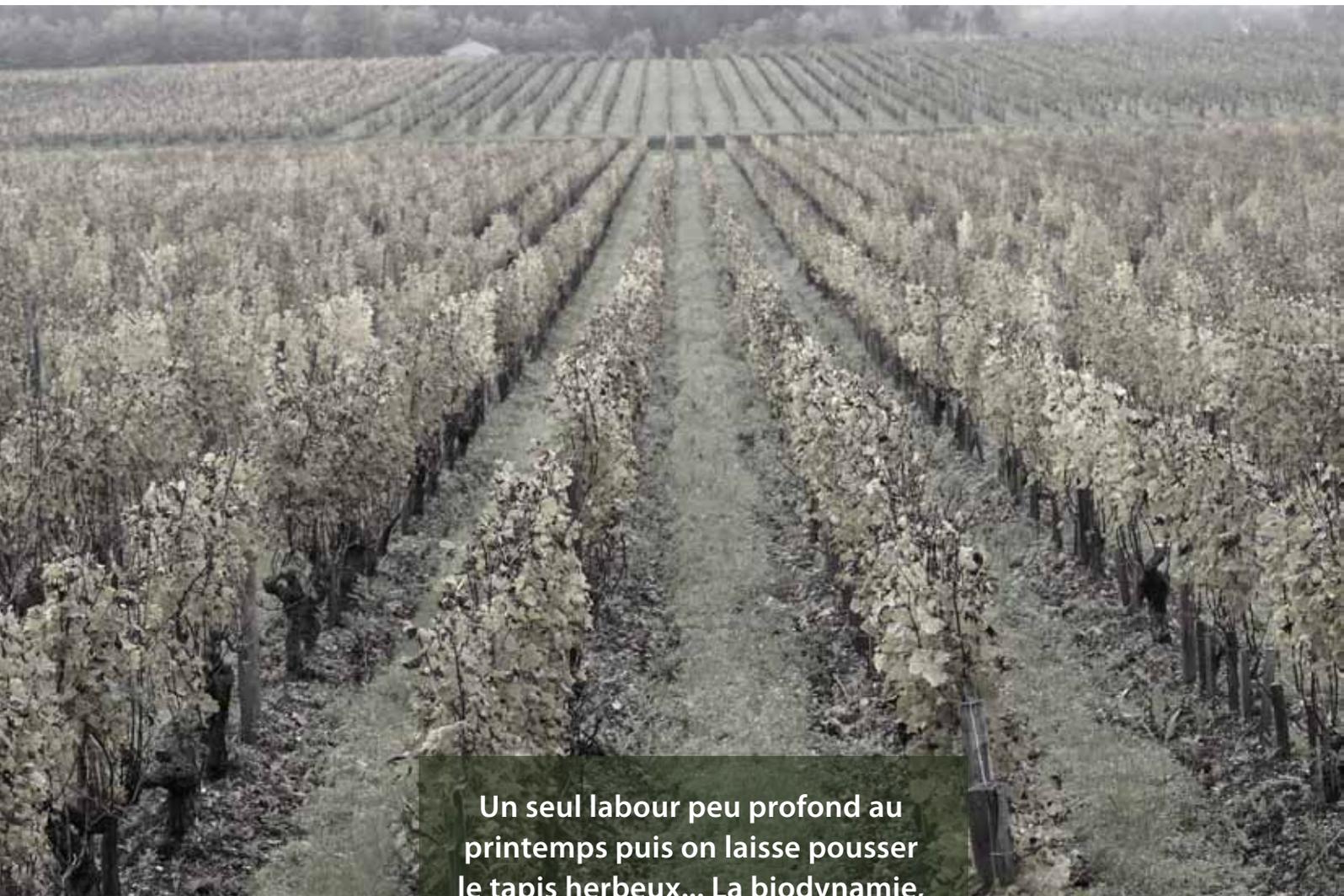
La féerie du brouillard matinal sur la Garonne et le Ciron

porteur essentiel des conditions favorables au développement
du champignon *botrytis cinerea*, la pourriture noble, qui
donne aux grains de raisin l'identité du Sauternes.





Restaurer la biodiversité du domaine a permis de reconsidérer la fumeterre comme un signe d'équilibre du sol et non comme une plante invasive.



Un seul labour peu profond au printemps puis on laisse pousser le tapis herbeux... La biodynamie, c'est une agriculture de feignant !

●●● des stratégies inouïes que la nature sait mettre en place dès lors que l'homme lui en laisse le temps. *La genèse nous a malheureusement octroyé, dans notre inconscient collectif, un statut au-dessus de toutes les créations terrestres alors que nous n'en sommes qu'un maillon, glisse-t-il avec un sourire sibyllin.* Et de poursuivre sur le chiendent. Cette mauvaise herbe récurrente, intrusive et qu'il croyait concurrentielle à la croissance de la vigne justifiant de l'éradiquer en traitant et labourant impitoyablement la terre aux pieds des ceps. *On a laissé faire. On a laissé pousser l'herbe. Le chiendent est revenu. Oui, mais pas en oppresseur. Parce que la complexité botanique du tapis végétal enfin délivrée de sa sujé-*

tion a pu s'exprimer. On a vu apparaître spontanément plus de soixante-sept plantes différentes dont sept légumineuses, qui régulaient la croissance des adventices, les mauvaises herbes comme le chiendent. Et ce tapis herbeux, non content de régénérer le sol, d'apporter de l'humus, offre un gîte et un couvert providentiels à la faune qui à son tour va stabiliser les communautés végétales et lutter contre les ravageurs de la vigne. L'écosystème rétablit, la vigne à son tour reprend la main sur sa croissance et sa capacité à s'autoréguler, réduisant les interventions. La biodynamie, c'est une agriculture de feignant ! plaisante-t-il. Mais Xavier veut aller plus loin. Le domaine est un tout vivant qui doit inclure la problématique ●●●

● ● ● du terroir, de l'eau, de la vigne, de la météo et des hommes... *Ça été une levée de boucliers de la part du personnel quand on a dépassé le stade de l'observation pour appliquer les méthodes à toutes les parcelles. J'ai entendu tous les poncifs des opposants. Mais maintenant, pour rien au monde, personne ne reviendrait en arrière !* Année après année, Xavier, ses trois co-actionnaires ainsi que son équipe, mettent en oeuvre les moyens de production, de récolte, de vinification, de gestion du domaine pour faire du Château Guiraud une exception bordelaise, faisant fi des goguenardises de ses voisins, même des plus prestigieux, quand, selon les années, le rendement n'est pas au rendez-vous. Mais il lui faudrait

au moins les sept plaies d'Égypte pour renoncer, homme de serment irrévocable pour le respect de ses sarments. En 2011, il obtient la certification en Agriculture biologique, mais la réflexion continue avec la création de son propre conservatoire de plants de vigne, d'une station d'épuration des eaux usées, la plantation de haies-refuges pour les oiseaux et les insectes. Avec la conviction profonde qu'il n'a qu'une seule bataille à gagner : celle du goût. *La réputation du bio est exécration en France. C'est une agriculture demandée socialement, mais qui ne parvient pas à la crédibilité. Peut-être à cause de l'image de l'archétype du paysan : un gueux, un moins que rien juste pourvu de force musculaire et de résignation pour vivre de*



Dès lors que le viticulteur sort du cycle toujours plus de pesticides, aussitôt une faune et une flore riches de différentes espèces réapparaissent pour assurer les éléments nourriciers et protecteurs de la vigne.

sa terre. Faire un grand vin est une grande démarche intellectuelle, esthétique. Cela demande une volonté colossale, une mobilisation des connaissances, mais aussi savoir gérer les prises de risque et l'improbabilité climatique du métier. Et d'ajouter une réflexion constante. Soudain un chevreuil traverse la vigne. Il rit lorsqu'on lui demande s'ils font des dégâts : pas le temps ! Grappiller quelques grains déclenche chez un ruminant une fermentation immédiate, il faut les voir complètement ivres rechercher leur chemin ! Il y a aussi les sangliers et les lièvres. On organise une battue pour maîtriser la population. C'est l'occasion pour réunir toute l'équipe autour d'un bon civet. Xavier ramasse entre deux ceps un peu

de fumeterre. Là encore un sourire de satisfaction accompagne son propos puisque la présence de cette prétendue mauvaise herbe caractérise l'équilibre en azote du sol. On le suit encore jusqu'à l'allée majestueuse de platanes qui conduit au château. Comme la vigne, je ne l'entretiens plus. Je la fauche une fois par an, à la maturation des graminées. Les visiteurs pourraient y voir une négligence peu adéquate au prestige d'un grand cru classé. Oui, mais depuis, c'est fou le nombre d'orchidées et de carottes sauvages qui leur font l'honneur de les accueillir. Une dernière malice de cette force tranquille qui a su redonner à la nature, la sienne.



Le domaine est sorti du paysage de la monoculture intensive en rétablissant des haies, organisant des ruptures végétales, posant des nichoirs afin que se rétablisse la part du vivant.



1er GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
CHÂTEAU GUIRAUD
SAUTERNES 6 Billes

Un très grand vin, **un domaine
majestueux** et la reconsidération de
tout un mode de production.

Château Guiraud
est une exception bordelaise.

A close-up photograph of a weathered, gnarled tree trunk. The wood is dark grey and heavily textured, showing deep grooves and a rough, fibrous surface. In the center, there is a small, bright white lichen with a star-like shape. To the right, there is a patch of vibrant green moss. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a forest setting.

La force tranquille
de la nature

LA RECETTE CULTE DE XAVIER

Un poulet des landes rôti avec purée de panais et sa sauce au Sauternes

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

1 poulet des Landes
8 panais
4 oignons
4 carottes
1 échalote
35 cl de Sauternes
2 cuillerées à soupe de crème
Sel, poivre, noix de muscade
Huile d'olive
Beurre

Placez le poulet dans un plat. Arrosez-le d'un peu d'huile d'olive. Ajoutez quelques noix de beurre et un peu d'eau. Salez, poivrez. Faites-le rôtir 1 heure 30 dans un four préchauffé à 180°C en l'arrosant souvent.

Épluchez et coupez les panais en rondelles. Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez-les puis mixez-les en purée. Ajoutez un peu d'huile d'olive et une râpée de noix de muscade. Réservez au chaud.

Épluchez les oignons. À l'aide d'un économe, réalisez des lanières dans les carottes. Ajoutez oignons et carottes dans le plat du poulet pour les rôtir dans le jus 30 minutes.

Épluchez et ciselez l'échalote. Faites-la suer dans une casserole avec un peu de beurre. Ajoutez le Sauternes et laissez réduire de moitié. Hors du feu, ajoutez la crème et une pincée de noix de muscade.

Servez le poulet et les légumes généreusement arrosés de sauce.



LE GESTE ÉCOLO EN CUISINE DE XAVIER

Je donne à mes cochons tous les déchets alimentaires et je ne mange que du bio !



Château Guiraud
33210 Sauternes
05 56 76 61 01
Site Internet : <http://www.chateauguiraud.com>