

LES GRAPPILLÉS

Château d'Arche racheté par Six Senses

Le groupe hôtelier de luxe Six Senses a racheté le château d'Arche, deuxième Grand cru classé de Sauternes. Objectif : y construire un complexe très haut de gamme d'une soixantaine de chambres et un spa. Alors que les travaux de construction d'un nouveau chai et centre œnotouristique ne sont pas terminés, le prochain chantier devrait être conclu d'ici 2020.

Louis-Michel Liger-Belair à La Commaraine

Jeune et talentueux vigneron, Louis-Michel Liger-Belair (château de Vosne-Romanée) va superviser la vinification et l'élevage des vins du château de la Commaraine à Pommard. Le domaine, acquis en 2017 par Denise et Mark Nunnely (Leclerc-Briant, Le Royal Champagne, Domaine Belleville), va par ailleurs être transformé en mini resort de luxe avec spa et table étoilée.

Alexandre Le Corguillé entre Provence et Vézelay

Ancien directeur du château Salettes à Bandol, Alexandre Le Corguillé prend la tête du château Les Mesclances à La Crau, en Côtes de Provence. En parallèle, ce Bourguignon et son épouse entament la plantation d'un vignoble de 7,5 ha à Vézelay, où ils engageront des personnes en réinsertion professionnelle pour le cultiver. Longue vie à leur projet !

Miren de Lorgeril à la tête des vins du Languedoc

Miren de Lorgeril est une femme très occupée. Créatrice et PDG du Groupe Lorgeril, négociant en Languedoc et en Roussillon, à la tête de six domaines familiaux à Pennautier, dans l'Aude, et créatrice d'une société de gestion de sites touristiques, elle a été élue présidente du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc. Elle devient ainsi la première femme présidente d'une interprofession.



Avec un paillage de buis, le sol accueille autant de vie qu'une forêt primaire.

D.R.

Le buis du Larzac peut revitaliser les sols et être un enjeu de marque

Avec Buxor, les vigneronns disposent d'une nouvelle solution pour améliorer leurs sols de façon écolo. Et verdier leur image.

Après le fumier de mouton, le buis ? Une étude internationale rendue par le GIEC de la biodiversité montre, début 2018, que l'état des sols agricoles de la planète est préoccupant (perte de fertilité des sols cultivés, déclin de la biodiversité...), validant ainsi les travaux des microbiologistes des sols Lydia et Claude Bourguignon. Le vignoble hexagonal n'échappe pas au phénomène ; aussi les solutions pour revivifier son sol se multiplient.

Pour amender leurs parcelles grâce à des produits issus de fumier ovin, certains des plus grands domaines français font confiance à la société Ovinalp. Mais voici qu'une entreprise basée dans le Larzac, Buxor, propose d'aggrader les sols des vignobles avec du buis sauvage du Larzac, pour les revitaliser. « L'approche quantitative qui considère le sol uniquement comme un substrat a très bien fonctionné au sortir de la guerre, et c'était sans doute la meilleure solution à ce moment-là. Mais aujourd'hui, elle a atteint sa limite, analyse Laurent Ponson, le directeur général de Buxor. Désormais, on a beau multiplier les traitements, les rendements baissent, tandis que le goût du vin est impacté par ce manque de sol vivant. »

Pourquoi le buis ? « C'est un végétal particulier.

Sa croissance est très lente, donc il emmagasine beaucoup de photosynthèse que l'on peut ensuite rendre au sol en le tapissant avec notre Buxor, assure Laurent Ponson. C'est aussi un végétal pionnier, il peut pousser de la roche pour y fabriquer du sol. »

Écologie et image de marque

Et cela marche ? Selon une étude menée par le couple Bourguignon et commandée par Buxor, le substrat proposé accueillerait autant de vie que le sol d'une forêt primaire. L'objectif de Buxor n'est cependant pas de faire transiter *ad nauseam* des camions de broussailles depuis le Larzac à travers toute la France. L'idée est plutôt d'accompagner les viticulteurs pour qu'à terme, ils produisent sur place leur propre biomasse. Certains vigneronns sont déjà intéressés par cette solution utilisable en bio, notamment le château Corbin Michotte à Saint-Émilion ou les champagnes Lanson. Outre un souci écologique, les clients de Buxor raisonnent aussi en termes d'image. Notamment en Champagne où, pendant longtemps, les sols ont été amendés avec... des déchets urbains ! « Il y a aussi un enjeu de marque à être parmi les premiers champagnes agro-écologiques », admet Laurent Ponson. • F. H.