

# DOMAINE CASTELL-REYNOARD

## BANDOL

C'est une canopée, un lieu élu pour la biodiversité où les ceps s'installent dans les arbres, « au pays des merveilles ».

Cela donne des vins verticaux, vibratoires, d'une folle pureté.

Il faut tout laisser de son supposé savoir à l'entrée. Ici, le monde de la terre est un ailleurs éclairé comme nulle part. Ici Julien Castell part de ce principe : « *Naturellement, un sol n'a pas besoin de nous.* » Donc ici, on ne plie pas le sol à la volonté de l'homme, c'est lui qui s'y adapte. Le métier de vigneron s'intéresse alors à la problématique de la parcelle, une observation qui passe du macro au microclimat jusqu'à s'approcher au mètre carré près. Dans un lieu donné, un regard à la loupe posé sur 7 zones de la flore bio-indicatrice qui révèle 4 types de sols : « *La flore endémique dit un état du sol à l'instant "t". La mauve signe un excès d'azote minéral libre et peut-être un déficit en carbone. La luzerne au contraire révèle une faiblesse en azote. Notre réflexion productiviste raisonne en hors-sol, en unité d'azote... La question se pose d'écouter le sol au lieu de l'assouvir. À compter du moment où l'on veut maîtriser commencent les problèmes. Or les équilibres se forment d'eux-mêmes.* »

Ces constats induisent chez le vigneron des modifications du mode de culture, l'adaptation de porte-greffes différents sur un même rang, l'apport de broyats de bois, des gestes conscients et doux. Sur un sol pauvre, le gobelet est de rigueur ; sur un sol riche, la vigne doit retrouver son état de liane, les pergolas se dressent alors au pied des ceps en attendant l'arbre qui est son tuteur naturel. Créer une canopée, 400 arbres plantés à l'hectare, voilà l'affaire, une ombre portée bienfaitrice créatrice de fraîcheur, un retour à l'équilibre. Tenez, allons voir un cinsault sur le coteau de La Cadière-d'Azur qui voit la mer et le bec de l'Aigle de La Ciotat : « *Le cinsault qui est retombant va chercher à la verticale le chêne. Une fois installé dans l'arbre, sa vigueur, sa capacité à produire sont saisissants. On entretient l'arbre pour que passe la lumière et la vigne y est taillée chaque hiver. On n'a pas besoin d'écimer et les maladies sont absentes. On passe en douceur de la taille à la récolte.* »

### FOR MY DAD VIN DE FRANCE ROUGE 2019

« *Préserver cette verticalité, de l'apex à la racine. Transmettre la pureté de ce que peut donner une vigne. La recherche d'une harmonie et d'un équilibre global : acidité, gras, tanin, fraîcheur. Vibratoire et salin dans un moment de bascule de l'histoire du domaine. Aujourd'hui j'ai trouvé la lumière.* »

*La productivité est supérieure et l'harmonie plus accomplie. Le grenache dans les arbres sera au pays des merveilles ! »*

Aujourd'hui plus de tracteur, plus de charrue : « *La mécanisation induit des gestes identiques et le travail du sol brûle la matière organique.* » On s'achemine en douceur vers un concept du meilleur terroir, au sens de la meilleure fertilité par la diversité, un agrosystème conduit par la main sensible de l'homme pour créer les meilleures conditions possible dans un lieu autonome qui ne soit pas celui de la monoculture, l'idéal d'une stratification complexe aérienne et souterraine où l'impact de l'arbre est majeur. Au milieu de chaque parcelle on cherche la complémentarité pour l'équilibre. Sur un sol sec, la lavande, le thym, les immortelles, du romarin, des médicinales mellifères. Sur un sol vigoureux, du maraichage avec rotation de cultures, épinards, salades, haricots, pois, concombre, courge, melon, la relation courtoise d'espèces en bonne intelligence : « *Bruno Fournier, collectionneur de semences, avait besoin d'un support et moi d'un réservoir d'adaptabilité des plantes aux sols. Désormais, dans cette alliance de diversité variétale, nous rendons chaque parcelle comestible dans son ensemble.* » Si d'aventure la vigne a besoin de soufre parce que l'oïdium pointe son vilain nez, l'ail, l'oignon, le poireau sont là. Les traitements sont seulement à base de plantes, pas de soufre, pas de cuivre.

À terme, sur les 6,5 hectares, avec la couverture des sols protégés par des lisières et la canopée, il n'y a plus d'assèchement physique : « *Le réchauffement climatique n'existe pas. La bascule du millésime 2019 est phénoménale, le vin est plus vibrant, plus acide, plus minéral, le ressenti du croquer du raisin, de la fluidité du fruit sont sensibles.* » Cœur de Vigne rouge 2017 : le meilleur de certaines parcelles, 80 % de mourvèdre, grenache, cinsault, carignan. Ça palpète, ça vibre, c'est pur, traversant, lumineux. Cœur de Vigne 2019 : la sève et le jus vivant, un grand vin où l'harmonie s'accomplit. / JEAN-LUC BARDE



Julien Castell

