



# L'AVIS DE NOS TROIS EXPERTS



SCIENTIFIQUE  
**Matthieu  
Dubernet**  
*« Le sol, un si  
précieux capital »*

CRÉDITS : SERVICES DE PRESSE

C'est en 1998 que Matthieu Dubernet prend les rênes de l'entreprise familiale groupe Laboratoires Dubernet. Visionnaire et précurseur, brillant ingénieur agronome, il a engagé son laboratoire dans la recherche, notamment pour anticiper les aléas du dérèglement climatique sur toute la filière agricole. Le groupe met ainsi au point un nouveau procédé unique au monde et révolutionnaire: la Cyto-3D. Le dispositif est initialement prévu pour des analyses microbiologiques des vins ultraprécises et rapides, et Matthieu Dubernet va le décliner pour des analyses du premier organisme vivant terrestre: les sols. Il vient ainsi de lancer TerraMea, une start-up dédiée à la santé des sols agricoles qui s'inscrit comme une vraie révolution pour le monde viticole. Face à la crise climatique, la

connaissance du vivant du sol s'inscrit comme un enjeu agronomique, environnemental et économique majeur. Le vivant du sol est en effet essentiel pour soutenir la fertilité et la qualité des cultures, pour assurer la mise à disposition de nutriments aux plantes, mais il est également la clé de la fixation du carbone dans les sols. À l'heure de la réinvention du modèle agricole, il est temps de s'intéresser à la préservation de nos sols, un précieux capital, paradoxalement si mal connu, alors même que le vivant du sol est le premier maillon des écosystèmes terrestres, qu'ils soient sauvages ou cultivés. C'est bien ce constat qui a conduit les Laboratoires Dubernet à lancer TerraMea, une innovation majeure pour l'ensemble de la filière agricole. ●





## L'ÉTÉ INDIEN POUR NOS ROSÉS



### CHÂTEAU DE PIBARNON

Lors des vinifications, le cinsault (35 %) est pressé directement, c'est lui qui apporte le fruit et le gras. Le mourvèdre (65 %) structure, de la fraîcheur et de la complexité. La longue fermentation (environ trois semaines) a lieu dans des cuves inox ou émaillées. Quant à l'élevage, il durera six mois dans ces mêmes cuves.

Le rosé 2022 est une petite bombe explosive de fruits, d'agrumes et de fleurs... long en bouche, bouche savoureuse et sapide. Il porte haut le style du domaine, par son élégance, sa fraîcheur et sa longueur saline.

**Prix : 25 €**, chez les meilleurs cavistes.



### LA SUFFRENE

Assemblage de mourvèdre (40 %), de cinsault (30 %), de grenache (20 %) et de carignan (10 %). Si ce rosé est bien né, il a également profité des meilleures attentions... Vendanges manuelles avec un tri sélectif des meilleurs raisins, rendements de 40 hectolitres par hectare au maximum. La vinification précise donne naissance à un rosé de belle intensité, complexe et fin, et une belle aromatique.

À l'œil, la robe est d'un rose saumoné pâle. Le nez est fin et discret avec des arômes d'agrumes et des notes anisées. La bouche est complexe et équilibrée. Fin de bouche tenue par des amères délicats.

**Prix : 18,50 €**, chez les meilleurs cavistes.

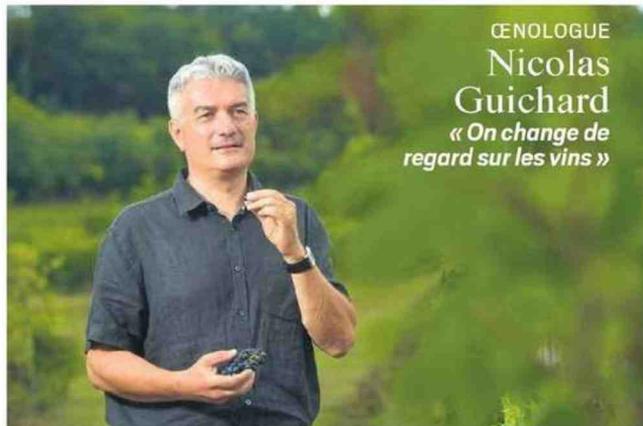


### PINKY NOSE BY MALLERET

Assemblage :

De la vivacité et de l'allant, une petite touche florale, de la framboise, de la fraise des bois, de la pêche blanche. À défaut d'une grande complexité, ce rosé est facile et gourmand, et pour le prix, le contrat est largement rempli.

**Prix : 5,90 €**,  
chez les meilleurs cavistes.



Fort de son expérience de vingt-cinq ans dans le conseil en viticulture et œnologie, Nicolas Guichard s'impose parmi les œnologues influents du paysage bordelais. Après quinze ans passés comme œnologue à Bordeaux, il crée son propre cabinet de conseil en 2012 : Devineo Conseil, et accompagne une cinquantaine de vigneron dans la culture de la vigne, la vinification et l'élevage. Il est aussi président de l'Association des œnologues de Bordeaux. Et met la recherche au contact des praticiens de terrain grâce à un forum scientifique et technique devenu une référence en la matière. Evolution des goûts et des modes de consommation, fracassant changement cli-

matique, il est convaincu que nous sommes entrés dans une époque charnière qui redessine le paysage viticole français et mondial. Chaque période de transition présente bien évidemment des menaces, mais également des opportunités qu'il faut savoir saisir. L'œnologue propose ainsi un conseil personnalisé tenant compte de l'identité et de l'histoire de chaque vigneron et de chaque terre. Profondément attaché au terroir et à ses diversités, il élabore avec ses clients des cuvées issues de parcelles précises ou de monocépages, tout en étudiant les sols. Il veut trouver le juste équilibre du vin mais rappelle que, comme tout équilibre, il est souvent précaire. ●





PÉPINIÉRISTE  
**Lilian  
Bérillon**  
« Pour une  
viticulture durable »

« Face aux conditions climatiques, il est temps que les vignerons changent leurs habitudes et considèrent enfin la qualité du végétal », nous dit Lilian Bérillon. Les vignerons ont plus investi dans leurs chais au détriment d'un végétal de qualité. Convaincu depuis plus de vingt ans que la pérennité des vignobles passe par une très belle qualité du végétal et des bons gestes autour du vignoble, le pépiniériste va jusqu'au bout de son projet titanesque pour une viticulture durable. On est dans l'artisanat du plant quand la filière continue à largement industrialiser les techniques de production. Le sol a besoin d'équilibre et de gestes sans excès, de labours. N'oublions jamais que c'est la variété des individus qui permet la longévité de l'espèce. Le vigneron doit retrouver les gestes simples de son métier, le choix de la qualité du végétal et de son porte-greffe, la plantation à la bonne période, sur les bons sols, à l'exposition qui convient. Les mas-

sales s'inscrivent dans le temps long, a minima trois générations, et offrent au vigneron la diversité génétique, un engagement sanitaire rigoureux avec test PCR, les plants sont exempts des viroses principales (court-noué et enroulement) et greffés en fente à l'anglaise à la main sur les propres porte-greffes du pépiniériste. « Nous proposons à nos amis vignerons un temps végétal long », explique Lilian Bérillon. Il est grand temps de remettre le végétal au premier « plant » ! Pour ce dernier, il y a urgence à ce que les vignerons repensent leurs projets de plantation en oubliant le prix du plant au profit de la pérennité de leurs projets viticoles. Avec les conditions climatiques actuelles, il n'est plus possible d'envisager des vignobles pérennes sans une grande qualité de plants de vigne ! La pépinière Bérillon a créé un modèle unique afin de permettre aux vignerons de reconstruire des vignobles centenaires : c'est le résultat qui prime. ●

