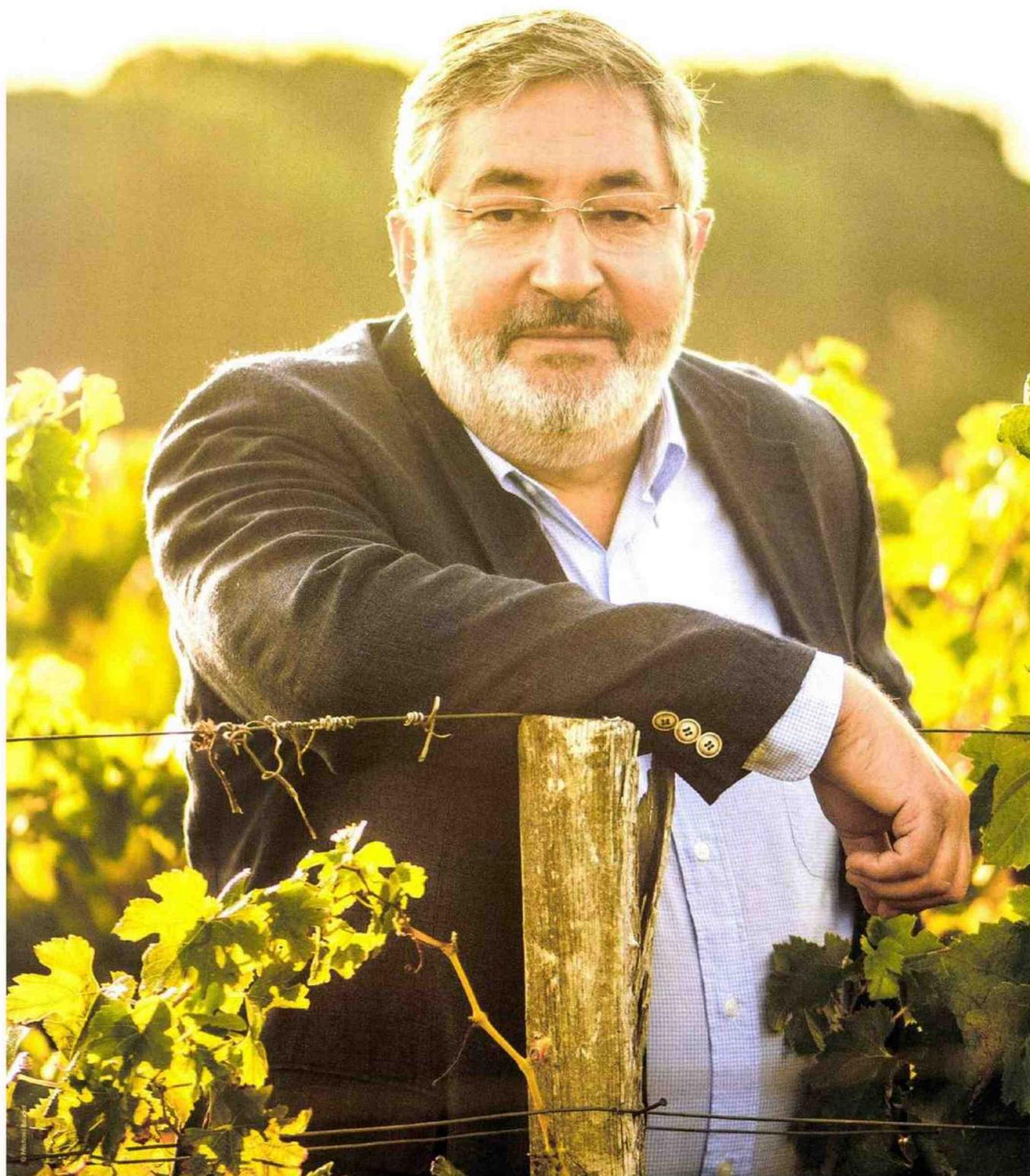




L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

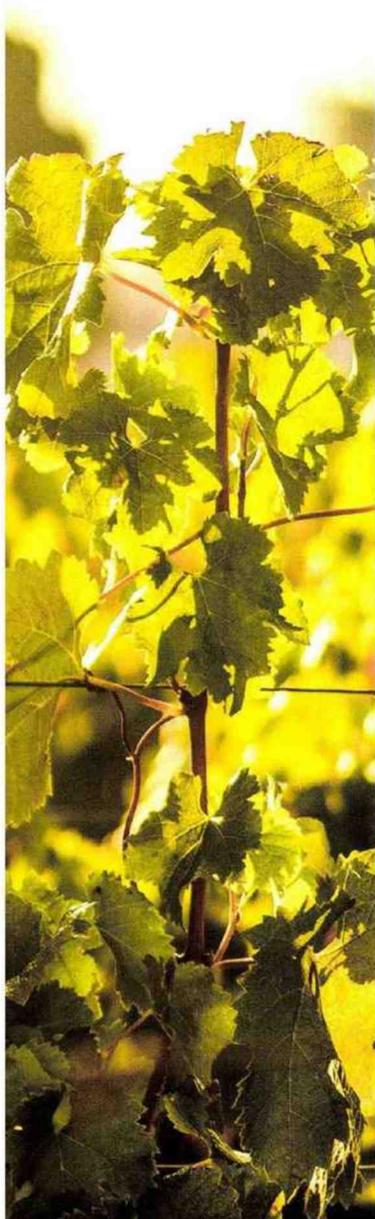


Des oliviers & des vignes

En Gironde, certains viticulteurs n'ont pas attendu la grande campagne d'arrachage pour développer une autre production agricole : l'huile d'olive. Une production pour la table, commercialisée en complément des vins et qui participe à l'image de marque de la propriété.

Texte
Émilie Dubrul

Photos
DR (sauf mentions)



Avec la crise que rencontre le marché viticole bordelais (surproduction, effondrement des prix pour les appellations les moins prestigieuses notamment) et le réchauffement climatique, le paysage viticole est en train de changer. Il n'est plus rare d'apercevoir le long des parcelles de ceps, vaches, brebis, arbres fruitiers ou désormais champs d'oliviers. Un retour à une certaine forme de polyculture, pratique courante en Gironde avant l'essor du vin et des spéculations foncières.

Une approche de vigneron

Cru bourgeois en AOC Haut-Médoc en culture biologique, le **Château de Mulleret** s'est lancé il y a deux ans dans la production d'huile d'olive. Une envie très sérieuse de la part de son gérant, **Paul Bordes**, grand amateur. « *En Toscane, c'est une pratique courante. Les vignobles les plus pres-*

tigieux ont des oliviers. Nos terroirs de graves günziennes [relative à une des glaciations de l'ère quaternaire] et de graves fines conviennent assez bien à la plantation d'oliviers. » Une diversification qui a du sens d'autant que la culture des oliviers « *n'est pas si éloignée de celle de la vigne* », rappelle le propriétaire. « *En y consacrant autant de soins et d'attention, nous pouvons tirer de nos arbres une huile aussi qualitative que le vin que nous avons su tirer de nos cépages nobles.* » Ainsi, dans une logique de vinification, cent dix oliviers de variété Aglandau d'une quinzaine d'années ont été plantés à l'automne 2021, auxquels se sont ajoutés cent dix pieds de Clermontaise et cinq oliviers Cayon pour favoriser la pollinisation. Comme les vins de la propriété, les trois variétés sont également cultivées en bio et seront à terme travaillées au chai, « *en cherchant le meilleur assemblage possible* », détaille le producteur.



« Les premiers donnent une huile bien verte et fruitée avec une touche de piquant, les seconds, une huile plus onctueuse aux saveurs de noisettes », souligne Paul Bordes, fier d'avoir sorti une première huile 100 % Aglandau (ramassée à la main dans le prolongement des vendanges) de grande qualité.



Domaine de Malleret
470 chemin de Malleret
33290 Le Pian-Médoc
Coordonnées :
Tél. 05 56 35 05 36
contact@chateau-malleret.fr

Phase d'observation

Deux ans après les premières plantations, bien que les rendements soient encore faibles, l'expérience semble concluante. Au point que d'autres viticulteurs lui ont emboité le pas. En France, seulement 4 % de l'huile d'olive consommée est produite dans le pays. Les professionnels se disent donc « qu'il y a un marché à conquérir ». Soutenue par la Chambre d'Agriculture (CA) et l'interprofession France Olive, une quarantaine de producteurs girondins est en train d'investir dans ce que certains n'hésitent plus à nommer « or vert ». « Nous nous inspirons de départements voisins, comme l'Aude, qui a fait le choix de cette diversification », explique Géraud Peylet, conseiller Entreprises à la CA. « Notre première recommandation est de planter plusieurs variétés puis d'observer. Les oliviers sont des arbres résistants, mais nous avons peu de recul sur leur comportement sous nos latitudes. À ce jour, on ne dénombre que cinq ou six oléiculteurs en activité dans le département. À Gironde-sur-Dropt, par exemple, le viticulteur Fabien Bougès a planté deux hectares de jeunes oliviers de quatorze variétés différentes pour voir, dans un premier temps, quelle variété sera la plus adaptée à son terroir. »



Le Château de Malleret s'est lancé il y a deux ans dans la production d'huile d'olive.

Synergies avec la vigne

Dans l'Entre-deux-Mers toujours, Thomas Solans n'est pas du genre à mettre tous ses œufs dans le même panier. En plus de ses 41 hectares de vignes cultivées en bio, d'un cheptel de bœuf gras (Limousine et Galloway), d'un demi-hectare de chênes truffiers, l'agriculteur qui « aime se remettre en question et faire des expériences » fait aussi le pari du petit fruit. Sur une parcelle d'un hectare, il a récemment planté une centaine de plants importés du Portugal, des variétés plus adaptées au climat océanique qui résistent au froid l'hiver. « L'idée était de réfléchir à une culture peu gourmande en eau ; l'olivier n'ayant besoin d'être irrigué que les trois premières années. Autre avantage est qu'en termes de travail, le matériel nécessaire est le même que pour la vigne, hormis le moulin qui pourrait faire l'objet d'un investissement collectif », détaille-t-il sans oublier de mentionner au passage « les qualités nutritives » du produit. À l'approche de l'automne, ses premiers oliviers n'ont pas encore donné de fruits que l'oléiculteur pense déjà à ses prochaines plantations : de l'Aglandau, de la Niçoise ou encore de la Picholine, trois variétés (également de table) très parfumées qui lui permettront de travailler sur la typicité de ses futures huiles girondines.