

**PANORAMA**

Baden – Facetten des Vulkans

**PROFILE**

Trotte – Freiburgs Vorzeige-Weinspot

**PROBE**

Vinea Wachau & ÖTW – Best of Austria

**PRAXIS**

Gläser – eine Frage des Formats

meiningers  
**sommelier**

Frankreich  
Bordeaux  
erfindet sich neu  
Champagne  
Kult und Entdeckungen

**Über den Dächern**

Anna Rupprecht prägt im  
Vorstad Regensburgs Weinszene

**Große Gewächse**

Die Speerspitze des deutschen Weins  
auf dem Wiesbaden-Prüfstand

PLUS Sommelier-Union Intern

# EINE FRAGE, MEHRERE ANTWORTEN

TEXT: PAUL KERN

Hohe Alkoholgehalte und trockene Böden werfen die Frage nach der Zukunftsfähigkeit von Bordeaux auf. Immer mehr Weingüter antworten mit Biodynamie. Und langsam öffnet sich auch die nicht gerade des Wankelmuts verdächtige Region alternativen Rebsorten.

**e**twa 15 %vol. Alkohol wird sein Merlot erreichen, überschlägt Frédéric Mallier während der Lese.

Damit ist er im Bordelais nicht allein. Hitze, Überreife und Trockenstress sind in Zeiten des Klimawandels ständige Begleiter der Châteaux, auf rechter wie auf linker Seite. Hinzu kommt der Pilzdruck, dem in feuchtwarmen Frühsommern wie 2023 besonders der anfällige Merlot ausgesetzt ist.

Dass die Antworten auf die Frage nach der Zukunftsfähigkeit in der Praxis nicht als „entweder oder“ sondern häufig als „sowohl als auch“ auftreten, zeigt Malliers Château Vieille Chapelle. 2006 übernahm er mit seiner Frau Fabienne Mallier das Weingut im Libournais rechts der Dordogne. Seit 2009 sind sie biologisch und seit 2017 biodynamisch zertifiziert. Zum Gut gehört ein 0,3 Hektar großer Weinberg, direkt am Fluss, mit dickstämmigen, meterlangen Kordons. Hinter dem wundersamen Weinberg verbirgt sich, wie später DNA-Analysen ergaben, ein gemischter Satz, der zu zwei Dritteln aus über 100 Jahre alten, wurzelechten Bouchalès-Reben besteht; neben einigen Stöcken Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon, Mancin, Peloursin, Malbec, Castet und Caménère.

„Die Erträge sind so niedrig, dass der Vorbesitzer den Weinberg gar nicht erst gelesen, sondern den Vögeln überlassen hat“, erinnert sich Mallier.

Im Vergleich zu Merlot und Cabernet-Sorten erreicht Bouchalès sehr niedrige Mostgewichte und ist von hoher Säure gekennzeichnet. Malliers 2019er Bouchalès-Cuvée weist gerade mal 11,5 %vol. auf – der Bordeaux Supérieur aus dem gleichen Jahr 14 %vol. 2021 pflanzten die Malliers auf einer Versuchsfläche weitere 2.300 Stöcke Bouchalès, Castet, Mancin, Malbec und Caménère. „Ich glaube zwar nicht, dass diese Sorten den Merlot verdrängen werden, aber 10 Prozent können helfen, ihn zu öffnen“, erklärt Frédéric Mallier.

## *Wasser halten*

Ein wenig Castet wurde 2020 auch auf Château Le Puy gepflanzt. Dass der Name der Rebsorte in Bordeaux zurzeit häufig fällt, liegt daran, dass das INAO die alte Bordeaux-Sorte 2019 gemeinsam mit Ari-

narnoa, Marselan, Touriga Nacional, Vidoc, Loréal, Liliorila, Sauvignac und Souvignier Gris für die AOPs Bordeaux und Bordeaux Superior zugelassen hat – im Blend, mit maximal fünf Prozent.

Château Le Puy ist einer der Bio-Pioniere des Bordelais. Nach eigenen Angaben wurden die Weinberge des 400 Jahre alten Familienweinguts am rechten Ufer noch nie chemisch gedüngt oder gespritzt. Heute arbeitet das Weingut biodynamisch. Co-Inhaber Harold Langlais sieht darin auch einen Vorteil in trockenen Jahren: „Das Kernelement der Biodynamie ist es, in meinen Augen, ein Wurzelsystem im Boden aufzubauen. Auf kiesigen oder sandigen Böden in konventioneller Bewirtschaftung, mit wenig Durchwurzelung und viel Drainage: Das wird tough!“

Dabei hat es Le Puy mit vielen Weinbergen auf lehmreichen Oberböden und wasserhaltendem Kalksteinsockel noch verhältnismäßig einfach. Schwieriger wird es auf der linken Gironde-Seite, wo Kies- und Sandböden dominieren. „Wer dort Weinberge hat und noch Merlot ausbauen will, sollte besonders dringend biologisch oder biodynamisch arbeiten“, so Langlais.

---

**ÖKO-WEINBAU MIT ROYALEM  
HINTERGRUND**

Château Palmer bewirtschaftet seine  
Weinberge biodynamisch



Diesen Schritt ist Château Palmer gegangen. 2008 startete das Troisième Grand Cru Château mit zwei Hektar biodynamischer Versuchsfläche. Seit 2014 werden alle Weinberge biodynamisch bewirtschaftet „Gute Böden bieten die beste Möglichkeit, um mit hohen Temperaturen zurechtzukommen“, so Gutsdirektor Thomas Duroux.

Obwohl das Terroir in Margaux von lockeren Kiesböden mit viel Drainage geprägt ist, will er sich nicht ganz von Merlot verabschieden: „Bis vor einem Jahr habe ich bei uns keine Zukunft für Merlot gesehen. 2022 hat meine Meinung geändert. Auf dem Papier war es viel zu heiß und trocken für Merlot, aber in der Praxis waren die Weine sehr gut. Ich habe selbst keine perfekte Erklärung. Vielleicht haben sich die Reben an die Trockenheit angepasst. Aber auch unsere Böden sind heute viel besser als noch vor zehn Jahren.“

Die Theorie unterstützt Duroux' Gefühl – und das gleich mehrfach. Einmal kann Humus selbst Wasser speichern. Zudem fördert der Verzicht auf Fungizide das Wachstum von Pilzgeflechten im Boden, die wiederum der Durchwurzelung des Bodens zuträglich sind und die Versickerung bremsen. Drittens senken sowohl Humus als auch Begrünung die Bodentemperatur und vermindern bei extremer Hitze die Verdunstung.

### Öko – das neue Normal?

Dass lebendige Böden – egal ob man der Anthroposophie mit ihren pseudowissenschaftlichen Facetten etwas abgewinnen kann oder nicht – ein Fundament des zukunftsfähigen Weinbaus sind, scheinen auch die großen Châteaux verstanden zu haben. „Es gibt keinen unter den großen Namen, der nicht mindestens auf einer Versuchsfläche mit biologischer oder biodynamischer Landwirtschaft experimentiert“, ist sich Thomas Duroux sicher. Dass Biodynamie in Bordeaux längst kein reines Hippie-Thema mehr ist, zeigen neben Palmer etwa Château Smith Haut Lafitte oder Château Latour. Beide sind biozertifiziert und bearbeiten ihre Weinberge nach eigenen Angaben biodynamisch, Château Pontet-Canet sowieso, lange ein Vorreiter in Pauillac. Dass viele Weingüter, die im Weinberg biodynamisch arbeiten, nicht so zertifiziert sind, liegt für Mathieu Huguet auch daran,



dass viele traditionelle Produzenten die Spontangärung abschreckt, die für das Demeter-Siegel erforderlich ist. Huguet berät biodynamische Weingüter und bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Frau Bénédicte Huguet das Weingut Sadon Huguet. „Uns hat gestört, dass die Châteaux mehr über Architektur als Terroir reden“, sagt Mathieu Huguet mit einem Augenzwinkern. 2019 begannen sie in Saint-Émilion und Blaye Wein außerhalb der AOPs ohne Schwefel und ohne Reinzuchtheften auszubauen.

### Überreife, Pilzdruck und Trockenstress

Als Berater von einem Dutzend Klienten hat Huguet, was nicht viele Winzer haben: einen Überblick über die verschiedenen Terroirs. Fragt man ihn nach der Zukunft von Merlot, ergibt sich ein komplexes Bild. Auf lehmigen Böden, wie häufig in der Right Bank anzutreffen, sei Trockenheit kein Problem, dafür seien die Alkoholgehalte sehr hoch. Huguet empfiehlt dann, eine niedrigere Laubwand, die weniger Fotosynthe

se leistet – machbar. Aus der Zeit gefallen wirkt nur, dass das Lastenheft der AOP eine Mindestlaubwandhöhe von 1,50 Meter vorschreibt.

Zum Verhängnis würden dem Merlot auch die dünnen Beerenhäute. „2023 hat besonders gezeigt, wie anfällig Merlot für *Peronospora* ist“, so Huguet. Der Klimawandel hat auch in Bordeaux für extremes Wetter gesorgt: Der Regen fällt immer geballter, die Trockenperioden währen immer länger, die Sonne brennt heftiger denn je. 2023 regnete es im Spätsommer halb so viel wie im langjährigen Mittel, im Frühsommer dafür 40 Prozent mehr. Wie Daten von *Météo-France* zeigen, war der Juni gleichzeitig 30 Milliliter feuchter und drei Grad Celsius heißer als im Durchschnitt. Das nass-warme Klima bot den perfekten Nährboden für *Peronospora*. Wenn Winzer sich zunehmend vom Merlot verabschieden, liegt das also nicht nur an der Trockenheit, sondern auch an der Feuchtigkeit.



FOTO: OLIVIER METZGER

Dass auf den Kiesböden der Left Bank immer weniger Merlot und immer mehr Cabernet wächst, betrachtet Mathieu Hugué als gute Entwicklung: „Merlot passt dort sowieso meistens nicht hin und wurde in diesem Ausmaß nur gepflanzt, um Robert Parker zu gefallen. Wir gehen jetzt einfach wieder zurück zum ursprünglichen Profil.“ Zwar werde Merlot nicht verschwinden, aber nur in manchen Lagen und unter bestimmten Bedingungen fortbestehen: „Merlot gehört zur Bordeaux-DNA und in meiner Rolle als Berater helfe ich, das zu bewahren, zum Beispiel, indem ich meine Klienten überzeuge, resiliente Stöcke als Selection Massale zu vermehren.“

### *Unterstützung aus der Wissenschaft*

Als Bewahrer der Bordeaux-Typizität für die Zukunft kann man auch Marc Plantevin auffassen. Als Doktorand am Nationalen Forschungsinstitut für Landwirtschaft (INRAE) beschäftigt er sich mit der Trocken- und Hitze-Resistenz verschiede-

ner Rotweinsorten in Bordeaux. Im Versuchsw Weinberg in Darroux im Haut-Médoc stehen in 46 Reihen ganz verschiedene Rebsorten von Cabernet Sauvignon über Mondeuse bis Pinot Noir. Seine Doktorarbeit erforscht, welche Rebsorten sowohl zum Terroir als auch zum typischen Aromenprofil eines Bordeaux passen. Wissenschaftler wie Plantevin unterscheiden Rebsorten nach ihrer Strategie mit Wasserknappheit umzugehen in isohydrisch und anisohydrisch. „Man kann sie Pessimisten und Optimisten nennen. Die einen schließen bei wenig Wasser ihre Stomata, was die Transpiration, aber auch die Fotosynthese einschränkt. Die anderen schließen ihre Stomata weniger strikt und verbrauchen alles, was sie an Wasser zur Verfügung haben“, so Plantevin. Zu den isohydrischen Pessimisten zählen etwa die Cabernet-Sorten, zu den anisohydrischen Optimisten Merlot oder Pinot Noir. „Unsere

### **NEUE ALTE PRAKTIKEN**

Bei Le Puy werden die Weinberge mit Pferden bearbeitet.

Thomas Duroux von Château Palmer (Mitte oben) verwendet keine chemischen Pestizide mehr.

Marc Plantevin (rechts oben) erforscht als Wissenschaftler die Zukunftsfähigkeit von Rebsorten. Heißer Kandidat: die vergessene Bordeaux-Sorte Castet.

Im Besitz der Familie Mallier (rechts unten) befindet sich ein gemischter Satz mit über 100 Jahren alten Reben.

Forschung zeigt, dass isohydrische Sorten tendenziell besser für Weinbau in trockenen Regionen geeignet sind“, so Plantevin. Derzeit zeichnen sich vier klar zukunfts-trächtige Rebsorten ab: Arinorhoa, Manseng Noir, Fer Servadou und Castet. Alle sind isohydrische Wassersparer und bis auf die Cabernet-Kreuzung Arinorhoa wuchsen alle vier schon vor mehr als hundert Jahren in Bordeaux. Grenache kommt zwar im Sommer gut mit der Trockenheit zurecht, treibt aber zu früh aus, um im spätfrostgefährdeten Bordeaux zu bestehen. Dass Mathieu Huguets Ansatz, resiliente Stöcke als Selection Massale zu vermehren, der richtige Weg ist, bestätigt Marc Plantevin. „Die Trockentoleranz einer Rebsorte ist immer ein Korridor und eine Pflanze kann resilienter sein, als eine andere“, sagt der Wissenschaftler, betont aber, dass sich diese Korridore selten überlappen: „Die resilienteste Merlot-Rebe wird nie so resilient sein wie die unresilienteste Cabernet-Rebe.“

### *Von früher lernen – und von Châteauneuf-du-Pape?*

Eines ist Marc Plantevin wichtig: „Ziel meiner Forschung ist es nicht, Rebsorten zu ersetzen, sondern das Spektrum zu erweitern. In den 1930ern gab es noch über 40 Rebsorten in Bordeaux. Der Verlust an Vielfalt ist Wahnsinn!“ Ähnliche Perspektiven für die Zukunft zeigt auch Harold Langlais von Château Le Puy auf: „Vielleicht muss Bordeaux wieder werden wie Châteauneuf-du-Pape, wo die Weine aus mehr als zehn Rebsorten bestehen.“ In diesem Zusammenhang will er auch seine Begeisterung für Castet verstanden wissen: „Sorten wie Castet oder Bouchalès sind auch fast ausgestorben, weil sie einfach keine großen Weine hervorbringen. Ich glaube nicht an reinsortigen Castet, aber im Blend kann er dem Wein Frische bescheren und den Alkoholgehalt senken.“ Auf dem Papier ist Bordeaux also gar nicht so schlecht gewappnet. Es liegt nun vor allem an den Weingütern, die Wege zu beschreiten, die bereit sind. Auch Marc Plantevin ist optimistisch: „Ich sehe keinen Bedarf nach irgendeiner neuen Super-Rebsorte. Mit Cabernet und Merlot als Basis und einer steigenden Vielfalt an Rebsorten für besonders heiße und trockene Terroirs, sind wir sehr gut aufgestellt. Sofern wir im Blend denken.“

# UNE QUESTION, PLUSIEURS RÉPONSES

Texte : Paul Kern

**Bordeaux doit envisager son avenir avec des problématiques de degrés élevés d'alcool et d'aridité des sols. De plus en plus de vignobles optent pour la biodynamie. Et la région, qui ne peut être soupçonnée d'inconstance, s'ouvre peu à peu aux cépages alternatifs.**

Environ 15%vol. C'est l'évaluation de Frédéric Mallier du degré de son Merlot pendant les vendanges. Et il n'est pas le seul dans le Bordelais. Chaleur, surmaturité et stress hydrique accompagnent constamment les châteaux en période de changement climatique, sur la rive droite comme sur la rive gauche. À cela s'ajoute la pression fongique, à laquelle le Merlot sensible est particulièrement exposé lorsque les premiers jours d'été sont chauds et humides – comme en 2023.

Le Château Vieille Chapelle de M. Mallier montre qu'en pratique, la réponse sur les problématiques d'avenir ne sont souvent pas uniques mais bien multiples. En 2006, lui et son épouse Fabienne Mallier ont repris le domaine viticole dans le Libournais, sur la droite de la Dordogne. Ils sont certifiés en bio depuis 2009 et en biodynamie depuis 2017. Le domaine comprend un vignoble de 0,3 hectare, directement au bord de la rivière, avec des ceps à tiges épaisses d'un mètre de long. Comme les analyses ADN l'ont révélé plus tard, derrière ce merveilleux vignoble se cache un ensemble mixte, dont les deux tiers sont constitués de vignes Bouchalès non greffées de plus de 100 ans ; avec en complément quelques Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, Mancin, Peloursin, Malbec, Castet et Caménère.

« Les rendements sont si faibles que l'ancien propriétaire n'a même pas vendangé la vigne et l'a laissé aux

oiseaux », se souvient Mallier. Comparé aux cépages Merlot et Cabernet, le Bouchalès atteint des poids de moût très faibles et se caractérise par une acidité élevée. La cuvée Bouchalès 2019 de Mallier ne titre que 11,5% vol- le Bordeaux Supérieur de la même année 14% vol. En 2021, les Mallier ont planté 2 300 plantes supplémentaires de Bouchalès, Castet, Mancin, Malbec et Carménère dans une zone test. «Je ne pense pas que ces cépages supplanteront le Merlot, mais 10% peuvent contribuer à son désenclavement», explique Frédéric Mallier.

## Retenir l'eau

Un peu de Castet a également été planté au Château Le Puy en 2020. Le fait que le nom du cépage soit actuellement fréquemment mentionné à Bordeaux est dû au fait que l'INAO a autorisé en 2019 l'usage de cet ancien cépage bordelais – avec également l'Arinarnoa, le Marselan, le Touriga Nacional, le Vidoc, le Loréal, le Lilliorila, le Sauvignac et le Souvignier Gris pour les AOP Bordeaux et Bordeaux Supérieur - dans l'assemblage - avec un maximum de cinq pour cent.

Le Château Le Puy fait partie des pionniers du bio bordelais. Selon ses propres déclarations, ces vignobles de la rive droite, que la famille possède depuis plus de 400 ans, n'ont jamais été fertilisés ni pulvérisés chimiquement. Aujourd'hui, cet

vignoble est conduit en biodynamie. Le copropriétaire Harold Langlais y voit également un avantage pendant les années de sécheresse : « L'élément central de la biodynamie, selon moi, est la construction d'un système racinaire dans le sol. Sur des sols graveleux ou sableux en culture conventionnelle, avec peu de pénétration des racines et beaucoup de drainage – c'est difficile !»

Pour Le Puy, la situation est encore relativement bonne avec de nombreuses parcelles sur une couche arable riche en argile et un socle calcaire qui retient l'eau. Les choses se compliquent sur la rive gauche de la Gironde, où dominent les sols graveleux et sableux. «Quiconque possède des vignes là-bas et souhaite néanmoins cultiver du Merlot devrait de toute urgence travailler en agriculture biologique ou en biodynamie», explique M. Langlais.

Château Palmer a franchi cette étape : en 2008, le Château Troisième Grand Cru a démarré avec deux hectares de zone expérimentale en biodynamie. Depuis 2014, tous les vignobles sont cultivés en biodynamie : « Les bons sols offrent les meilleures chances de résister aux températures élevées », explique le directeur du domaine Thomas Duroux.

Bien que le terroir de Margaux se caractérise par des sols de graves meubles et bien drainés, il ne veut pas dire définitivement adieu au Merlot : « Jusqu'à il y a un an, je ne voyais pas d'avenir pour le Merlot ici. 2022

m'a fait changer d'avis. Sur le papier, il faisait beaucoup trop chaud et sec pour le Merlot, mais en pratique, les vins étaient très bons. Je n'ai pas moi-même d'explication parfaite. Peut-être que les vignes se sont adaptées à la sécheresse. Mais nos sols sont également bien meilleurs aujourd'hui qu'ils ne l'étaient il y a dix ans.

La théorie conforte le sentiment de M. Duroux – de plusieurs manières. Premièrement, l'humus lui-même peut stocker de l'eau. De plus, éviter les fongicides favorise la croissance de réseaux fongiques dans le sol, ce qui favorise la pénétration des racines dans le sol et ralentit l'infiltration. Troisièmement, l'humus et la végétation abaissent la température du sol et réduisent l'évaporation en cas de chaleur extrême.

### **Bio – la nouvelle norme ?**

Les grands châteaux semblent aussi avoir compris que les sols vivants – qu'on aime ou non l'anthroposophie avec ses facettes pseudo-scientifiques – sont le fondement d'une viticulture durable. « Il n'est pas un grand nom qui n'expérimente l'agriculture biologique ou biodynamique sur au moins un site test », assure Thomas Duroux. Outre Palmer, Château Smith Haut Lafitte et Château Latour montrent que la biodynamie à Bordeaux n'est plus seulement un sujet hippie. Tous deux sont certifiés bio et travaillent selon leurs propres dires leurs vignes en biodynamie, tout comme le Château Pontet-Canet, longtemps pionnier à Pauillac. Pour Mathieu Huguet, le fait que de nombreux domaines viticoles travaillant en biodynamie ne soient pas certifiés est également dû à que de nombreux producteurs traditionnels sont rebutés par la fermentation spontanée requise pour le label Demeter. Huguet est consultant pour des vignobles en biodynamie et dirige le domaine Sadon Huguet avec son épouse Bénédicte Huguet. « Cela nous a gêné que les châteaux parlent plus d'architecture que de terroir », confie Mathieu Huguet avec un clin d'œil. En 2019, ils ont commencé à vinifier hors AOP à Saint-Émilion et Blaye

sans soufre et sans levures pures.

### **Surmaturité, pression fongique et stress dû à la sécheresse**

Consultant auprès d'une douzaine de clients, M. Huguet possède ce que peu de vigneron possèdent : une vision globale des différents terroirs. Si vous l'interrogez sur l'avenir du Merlot, une image complexe se dessine. Sur les sols argileux, comme on en trouve souvent sur la rive droite, la sécheresse ne pose pas de problème, mais la teneur en alcool est très élevée. Huguet préconise alors une canopée plus basse qui nécessite moins de photosynthèse – et c'est réalisable. La seule chose qui semble dépassée est que le cahier des charges AOP stipule une hauteur minimale de mur végétal de 1,50 mètre.

Les fines peaux des baies seraient également fatales au Merlot. « 2023 a particulièrement montré la sensibilité du Merlot au mildiou », précise M. Huguet. Le changement climatique a également provoqué des conditions météorologiques extrêmes à Bordeaux : les pluies tombent de plus en plus fort, les périodes sèches se prolongent et le soleil brûle plus fort que jamais. En 2023, il a plu à la fin de l'été deux fois moins que la moyenne à long terme, et 40 % de plus au début de l'été. Comme le montrent les données de Météo-France, le mois de juin a été simultanément 30 millilitres plus humide et trois degrés Celsius plus chaud que la moyenne. Le climat chaud et humide constituait un terrain idéal pour le mildiou. Si les vigneron disent de plus en plus au revoir au Merlot, ce n'est pas seulement à cause de la sécheresse, mais aussi à cause de l'humidité.

Mathieu Huguet considère que le fait que de moins en moins de Merlot et de plus en plus de Cabernet poussent sur les sols graveleux de la Rive Gauche est une bonne évolution : « De toute façon, le Merlot n'a généralement pas sa place là-bas et n'a été planté dans cette mesure que pour plaire à Robert Parker. Nous allons désormais simplement revenir

au profil d'origine. » Le Merlot ne disparaîtra pas, mais il ne continuera d'exister que dans certains endroits et sous certaines conditions : « Le Merlot fait partie de l'ADN bordelais et dans mon rôle de consultant, je le prouve par exemple, en convainquant mes clients de propager des ceps résilients en tant que sélection massale. »

### **Le soutien de la science**

Marc Plantevin peut aussi être vu comme le gardien de la typicité bordelaise pour l'avenir. Doctorant à l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture (INRAE), il travaille sur la résistance à la sécheresse et à la chaleur de différents cépages rouges à Bordeaux. Dans le vignoble expérimental de Darrous dans le Haut-Médoc, on compte 46 rangs de cépages très différents du Cabernet Sauvignon à la Mondeuse en passant par le Pinot Noir. Sa thèse de doctorat recherche quels cépages conviennent à la fois au terroir et au profil aromatique typique d'un Bordeaux. Des scientifiques comme Plantevin différencient les cépages en isohydriques et anisohydriques selon leur stratégie de lutte contre la pénurie d'eau. « Vous pouvez les qualifier de pessimistes et d'optimistes. Certains ferment leurs stomates lorsqu'il y a peu d'eau, ce qui limite la transpiration mais aussi la photosynthèse. Les autres ferment moins strictement leurs stomates et utilisent toute l'eau dont ils disposent », explique Plantevin. Les pessimistes isohydriques incluent les variétés de Cabernet, tandis que les optimistes anisohydriques incluent le Merlot et le Pinot Noir.

Les recherches montrent que les variétés isohydriques ont tendance à être mieux adaptées à la viticulture dans les régions sèches », explique Plantevin. Il existe actuellement quatre cépages clairement prometteurs : l'Arinorno, le Manseng Noir, le Fer Servadou et le Castet. Tous sont des économiseurs d'eau isohydriques et, à l'exception du croisement de cabernet Arinorno,

tous les quatre ont poussé à Bordeaux il y a plus de cent ans. Bien que le Grenache supporte bien la sécheresse en été, il pousse trop tôt pour prospérer à Bordeaux, car il est sujet aux gelées tardives.

positionnés. À condition de penser en termes d'assemblage.

Marc Plantevin confirme que l'approche de Mathieu Huguet consistant à multiplier des céps résilients sous le nom de Sélection Massale est la bonne voie. « La tolérance à la sécheresse d'un cépage est toujours un couloir et un plant peut être plus résistant qu'un autre », précise le scientifique, mais souligne que ces couloirs se chevauchent rarement : « Le cépage Merlot le plus résistant ne sera jamais aussi résistant que celui le moins résistant de Cabernet.

### **Apprendre du passé - et de Châteauneuf-du-Pape ?**

Une chose est importante pour Marc Plantevin : « Le but de mes recherches n'est pas de remplacer les cépages, mais d'élargir le spectre. Dans les années 30, il existait encore plus de 40 cépages à Bordeaux. La perte de diversité est folle ! » Harold Langlais du Château Le Puy affiche également des perspectives d'avenir similaires : « Peut-être que Bordeaux devrait redevenir comme Châteauneuf-du-Pape, où les vins sont élaborés à partir de plus de dix cépages- Dans ce contexte il veut aussi faire comprendre son enthousiasme pour le Castet : « Les cépages comme le Castet ou le Bouchalès sont quasiment éteints car ils ne donnent tout simplement pas de grands vins. Je ne crois pas au Castet pur, mais dans un assemblage il peut apporter au vin de la fraîcheur et faire baisser le taux d'alcool. » Donc sur le papier, Bordeaux n'est pas si mal. Il appartient désormais en premier lieu aux domaines viticoles de suivre les chemins qui ont été tracés. Marc Plantevin se montre également optimiste : « Je ne vois pas la nécessité d'un nouveau super-cépage. Avec le Cabernet et le Merlot comme base et une variété croissante de cépages pour des terroirs particulièrement chauds et secs, nous sommes très bien