

Château de Lavernette à Leynes

La cinquième génération du Pouilly-Fuissé. Dans cette belle bâtisse du XVIIIème, dominant les coteaux du domaine, le temps semble s'être arrêté. Le domaine du Château de Lavernette est propriété de la famille De Boissieu depuis 1596.

D'abord une seigneurie avec une ferme aux productions diversifiées, la part de la viticulture n'a cessé d'augmenter au fil des cinq générations qui s'y sont succédées. Aujourd'hui au Château, le père Bertrand, son épouse Anke, et non loin de là, le fils Xavier et son épouse Kerrie prenant la relève en douceur, l'avenir nous dira si Basile 4ans ½ et Zoé 2ans ½ continueront dans cette voie.

Une famille cosmopolite puisque Anke est Hollandaise et Kerrie Américaine. Les vins du domaine s'étendent sur 11.5 hectare avec une partie réservée au Pouilly-Fuissé 2.4 hectares et le reste aux Beaujolais, blanc, rouge, rosé et au crémant.

C'est en 1988 que Bertrand de Boissieu décide de sortir de la cave coopérative pour installer un chais et vinifier sur la propriété, depuis 120 hectolitres en Pouilly-Fuissé sont produits sur deux communes, Chaintré et Fuissé. Les sols étant différents ainsi que l'exposition des coteaux, les deux cuvées sont des vins blancs secs, précis et complexes avec une bonne amplitude en bouche et minéraux.

Le sol de Chaintré est argilo calcaire, argile, manne, calcaire se superposent en couches, à Fuissé le

sol est constitué d'éboulis de calcaire, granit et d'argile.

Le premier sera plus charnu, sur le fruit comme les agrumes et le silex, le second plus vif, tendu avec des arômes de fruits secs, de la longueur en bouche et très minéral. Le sol est important dans pour les arômes de vins, c'est lui qui donne le goût au raisin, la vigne s'imprègne du sol et de son entourage. Pour l'anecdote, Xavier de Boissieu nous a confié que lors d'un de ses nombreux voyages au États-Unis, une vigne était plantée vers un champ d'eucalyptus, le vin en était parfumé et franchement imbuvable !

C'est bien pour cette raison que les climats (terroirs) sont si importants.

“ Un virage réfléchi vers le bio ”

En 2005 son arrivée au domaine Xavier de Boissieu a souhaité convertir progressivement le vignoble en bio et c'était chose faite en 2007. Ce souhait n'est pas pour céder à la mode du bio, mais s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement et surtout du respect de la terre léguée par ses ancêtres. Une terre, traitée



chimiquement s'appauvrie, beaucoup de viticulteurs l'ont compris en pratiquant la culture raisonnée.

Le bio demande plus de travail manuel par le labour des terres pour de désherbage, les traitements sont limités par un cahier des charges précis, l'engrais est du compost naturel.

Par ailleurs, le labour coupe les racines les obligeant à puiser plus profond pour atteindre la roche mère.

Cette pratique donne une minéralité plus prononcée et forcément différente des autres méthodes de culture. Pour compléter sa philosophie du respect de la terre, Xavier de Boissieu met en pratique la Biodynamie.

La culture Bio aidée par une énergie de renouvellement naturel des sols, leur permettent de se régénérer en retrouvant leurs qualités premières.

Nos anciens le savaient bien, la lune est l'astre qui influence la pousse de la végétation, le sol quant à lui a

besoin de ressources et surtout de se rééduquer.

Xavier de Boissieu est un passionné et teste et vérifie chaque culture pour adapter les techniques qui fonctionnent. Il nous parle par exemple de la bouse de vache enterrée dans une corne durant tant de jours, la corne est déterrée, la bouse est devenue un humus noir qui sera dilué dans de l'eau puis pulvérisé sur les sols.

Force est de constater que la terre, grâce à cet apport de nutriments change en se bonifiant.

Deux démarches louables qui contribuent à l'avenir et à la bonne transmission du savoir et de la sagesse tout simplement.

La conclusion revient à Xavier de Boissieu lorsque je lui demande ce qu'est un bon vin pour lui, il me répond :

« Le vin parfait ? Un vin qui donne du plaisir, qui fait rêver, qui donne le frisson, un vin dont on parle ! »