Vignobles Comtes von Neipperg

LES COMTES VON NEIPPERG

UNE FAMILLE PROFONDEMENT TERRIENNE

La tradition pour origine

Issue de la haute noblesse franconienne, la longue lignée des von Neipperg prend date avec l'Histoire au début du XIIème siècle en fondant à Schwaigern, dans la vallée du Württemberg, le Comté von Neipperg, qui coiffe alors une trentaine de villages.

Présente au sein de leurs domaines dès le XIIIe siècle, la vigne est indissociable de leur parcours : nourrissant au cours des siècles une double vocation jamais démentie, les Comtes von Neipperg offriront à l'Histoire généraux et diplomates, tout en liant indéfectiblement leur destinée à celle de la viticulture.

Plus qu'aucun autre peut-être, Eberhard-Friedrich von Neipperg incarne cette double vocation familiale de soldat et de vigneron. Premier Général à la Cour d'Autriche, il deviendra célèbre tant pour avoir défait les Turcs à Timisoara en 1667, que pour avoir introduit sur ses domaines le Blaufränkisch (Lemberger), fameux cépage autrichien qui, aujourd'hui encore, reste le cépage traditionnel du vignoble familial en Allemagne.

Wilhelm-Reinhard von Neipperg, guerrier ardent, à l'image d'Eberhard-Friedrich, son père, se distingua par sa bravoure pendant un nouvel épisode de la guerre austro-turque et fit campagne en Italie et en Hongrie.

De son fils Léopold, Ambassadeur de la Cour d'Autriche, les archives retracent le portrait d'un esprit éclairé, dans le droit fil du Siècle des Lumières. Auteur reconnu, il inventa une machine à écrire et l'on rapporte qu'il fut instigateur du mariage du roi Louis XVI et de Marie-Antoinette d'Autriche.

Mais c'est sans doute Adam-Adalbert von Neipperg, fils de Léopold, qui a le plus focalisé l'attention de l'Histoire. Soldat de haute stature, surnommé le « Bayard allemand » par Madame de Staël, on le représente le plus souvent avec un bandeau sur l'œil, souvenir d'une blessure infligée lors de la Bataille de Doelen en 1794.

Mis au service de la cause anti-napoléonienne, son talent consommé de diplomate oeuvra activement à la chute de Napoléon Ier.

En 1814, François II, Empereur d'Autriche, le chargea de circonvenir l'épouse de l'Empereur déchu, Marie-Louise de Habsbourg-Lorraine… qu'Adam-Adalbert épousa peu après et dont il eu trois enfants, ce qui fit dire à Chateaubriand qu'il *« avait osé déposer ses œufs dans le nid de l'Aigle»*[1].

C'est au cours de cette période agitée que le Comté von Neipperg fut annexé par le Duc de Württemberg, nommé Roi par la grâce de l'Empereur. La famille von Neipperg conservait néanmoins une partie de ses terres et devait désormais consacrer l'essentiel de son énergie à développer la culture de la vigne, tout en restant étroitement associée aux destinées politiques de son pays.

Chronique d'une transition

Lorsque le Comte Joseph-Hubert von Neipperg se rend acquéreur du Château Canon La Gaffelière, en 1971, le domaine vit à l'heure paisible d'une notoriété acquise de longue date. Certes les derniers millésimes sont quelque peu décevants, mais ils s'apparentent en cela à la production moyenne des Grands Crus de Saint-Emilion, marquée par les conditions de production difficiles des années 1960.

En 1983, le Comte von Neipperg propose à son fils Stephan de prendre la direction de Canon La Gaffelière. Alors âgé de 26 ans, le jeune homme va rapidement gagner l'estime de ses

[1] L'actuelle lignée des Comtes von Neipperg est issue du premier mariage d'Adam-Adalbert von Neipperg avec la Comtesse Paula de Treviso.

pairs, tant par ses qualités d'esprit et de jovialité que par son acharnement à promouvoir le cru qui lui a été confié. Peu enclin à faire valoir ses titres universitaires, il n'en possède pas moins une solide formation dans les domaines de l'économie, de la gestion et de l'agronomie, acquise tout d'abord en Allemagne, puis à Paris et à Montpellier.

Stephan von Neipperg consacrera les deux premières années à un inventaire méticuleux du domaine, avant d'être officiellement investi administrateur du domaine en 1985.

Le constat est alors mitigé. La production, bien qu'issue d'un vignoble entretenu et disposant d'un capital relativement important de vignes âgées, présentait une baisse de qualité notable dans les millésimes postérieurs à 1964.

Deux causes simples à cela. La première, conjoncturelle et donc évidente, résidait dans l'entrée en production des jeunes vignes replantées suite au grand gel de 1956.

La seconde, structurelle, beaucoup plus pernicieuse, concernait la généralisation et l'emploi systématique des engrais chimiques et autres traitements lourds dès le début des années 1960. Même si l'époque s'accommodait fort bien de ce type d'agriculture, génératrice de récoltes prolifiques, le vin souffrait inévitablement et invariablement d'un défaut de structure et de complexité. Pire, l'excès d'azote et l'appauvrissement des terroirs créaient un déséquilibre total et durable dans les rapports sol/plante.

Dès 1988, Stephan von Neipperg et ses équipes vont donc s'appliquer à opérer une redéfinition totale des valeurs de production, tout en recréant un équilibre environnemental.

UNE CONDUITE DU VIGNOBLE

AU SERVICE DE LA BIODIVERSITE

L'analyse globale et critique effectuée dès l'arrivée de Stephan von Neipperg jettera les bases d'une philosophie de production fondée sur le respect des différents terroirs et, de ce fait, sur la recherche de l'équilibre autonome de leurs écosystèmes.

Cette démarche écologique approfondie, insufflée dès 1988, s'inscrira très rapidement dans la durée afin de transmettre un patrimoine végétal sain et cohérent aux générations futures, la notion de pérennité familiale restant primordiale pour Stephan von Neipperg.

Renforcée à la fin des années 1990 par l'observation attentive des différentes composantes du milieu naturel, la conduite du vignoble ne cessera de s'adapter pour respecter au mieux l'environnement. Chaque action sera strictement définie selon un programme parcellaire précis.

L'observation et l'analyse seront donc les piliers des Vignobles Comtes von Neipperg, qui créeront par ailleurs un poste de Recherche & Développement en 2006.

2014 marquera l'aboutissement de ces longues années passées à redonner vie et diversité, avec la certification en Agriculture Biologique du Château Canon La Gaffelière et de La Mondotte.

Les deux propriétés obtiendront la même année la norme ISO 14001 au sein du SME (Système de Management Environnemental).

L'équilibre sol/plante : une priorité absolue

Nulle part ailleurs sans doute, les sols ne font l'objet d'une considération aussi marquée. La compréhension du terroir est liée prioritairement à la parfaite connaissance de sa structure et de ses besoins, considérés comme une entité vivante.

Pour entretenir, voire améliorer la structure des sols, il est indispensable d'intervenir de manière adaptée et affinée.

Elaboration d'un profil racinaire

La mise en place d'un profil racinaire de l'ensemble des Vignobles Comtes von Neipperg a permis une compréhension plus profonde du comportement du végétal selon les différents terroirs. Grâce à plusieurs analyses de sols très poussées, les pratiques culturales ont été adaptées pour permettre à la plante d'attaquer la roche mère, et de renforcer ses défenses naturelles.

Des interventions adaptées sur les sols

Les modes d'interventions sur les sols sont ici aussi strictement parcellaires.

Ainsi, pour les jeunes plantations ou les parcelles les plus faibles, un travail mécanique complet est effectué en surface uniquement, de façon à ne pas mélanger les deux premières couches du sol. L'enherbement 1 rang sur 2 est réservé aux parcelles équilibrées. Quant aux plus vigoureuses, l'enherbement devient total.

L'enherbement est soit naturel, soit ensemencé. A l'automne, différents types de céréales (avoine, orge, seigle suivant les terroirs) et légumineuses sont semés inter-rangs. Leurs racines, plus ou moins denses, et atteignant au minimum 5 mètres, favorisent une restructuration naturelle des sols, ainsi qu'un décompactage plus efficace qu'un travail mécanique.

Certaines plantes sont par ailleurs nématicides, et opèrent une action désinfectante sur les sols, notamment avant replantation.

Toute parcelle vouée à un renouvellement total des vignes se voit mise au repos sous culture rotative pendant au moins 4 ans.

Les céréales seront par la suite « mulchées » à l'aide d'un rouleau. En cas de forte concurrence le long des rangs, les herbes et autres racines de surface seront retirées mécaniquement.

Utilisation du BRF (Bois Raméal Fragmenté)

Le broyage de sarments et de tout autre bois (sauf résineux) et son épandage sur sols à couche épaisse recrée un humus à vie microbienne extrêmement riche maintenant une humidité naturelle constante. Cet environnement mycosique améliore profondément la structure des sols et sa teneur en oxygène.

Le rapport symbiotique sol/plante s'en trouve accru par un apport nutritionnel sain. Les parcelles, plus résistantes à la sécheresse, voient également une nette diminution des maladies fongiques.

Les sarments et bois utilisés proviennent exclusivement du Château d'Aiguilhe.

Un avantage indéniable quant à la traçabilité.

Exploitation du potentiel antagoniste du Trichoderma

Le Trichoderma est une souche de champignons antagonistes se retrouvant couramment dans le sol, sur le bois mort et les débris végétaux. Cette souche se révèle particulièrement efficace contre les maladies du bois (esca et eutypiose). Pulvérisée sur les plaies de taille pendant 3 ans lors d'une expérimentation, les résultats observés sur les parcelles les plus atteintes des Vignobles Comtes von Neipperg ont atteint les – 40 % de plantes malades.

Compte tenu des excellents résultats, cette méthode a été rapidement généralisée sur l'ensemble des vignobles familiaux. Le Trichoderma est combiné aujourd'hui au compost liquide.

Fertilisation microbienne

Le compost liquide, ou tisane de compost, est directement pulvérisé au sol et permet d'accélérer le compostage et l'humidification à la fois des matières organiques et végétales en surface mais également celles déjà présentes dans le sol et autour de la rhizosphère.

Là encore, la vie microbienne s'en trouve démultipliée et diversifiée garantissant nutriments et résistance accrue aux maladies cryptogamiques.

Développement d'une plateforme de compostage

Partant du principe que les grands vins sont issus de terroirs vivants, les Vignobles Comtes von Neipperg se sont dotés d'une plateforme de compostage en 2006, rendant aujourd'hui l'ensemble des propriétés autonomes en matière de fertilisation et d'amendement.

Cette dernière est située sur le site du Château d'Aiguilhe, au plus près des matières premières :

- ✓ Les prairies du Château d'Aiguilhe sont louées à un éleveur d'ovins local, permettant ainsi la récupération du fumier de brebis.
- ✓ L'approvisionnement du fumier bovin s'effectue auprès d'une ferme biologique de la région.
- ✓ Les sarments et rafles du Château d'Aiguilhe, broyés, sont également intégrés au compostage.

Cette plateforme a nécessité des investissements conséquents telle l'acquisition d'un retourneur d'andain, permettant le retournement et l'aération de la matière sans l'abîmer, mais aussi d'un système d'arrosage via une monopompe à débit contrôlé.

Le compost ainsi acquis au bout de 9 mois sera épandu selon les besoins spécifiques de chaque parcelle.

Via la reproduction d'un micro-organisme et l'enrichissement du sol, la symbiose végétal / sol s'en trouve accrue.

Le compost en quelques chiffres…

1.200 m2 d'aire de compostage

400 à 600 m3 de compost produits chaque année

Lutte biologique renforcée par des traitements adaptés

Les Vignobles Comtes von Neipperg se sont engagés à fortement réduire la dose de cuivre métal à l'aide de produits biologiques alternatifs tels :

- ✓ Le compost liquide (compost ≥ 10 ans) permettant un ensemencement de vie microbienne (cf. Fertilisation Microbienne).
- ✓ Le Biofalgue, préparation composée essentiellement d'algues marines (non OGM) ayant des propriétés bio-stimulantes.
- ✓ Le Silicuivre, faiblement dosé, qui favorise une meilleure résistance physiologique.

Plus qu'un concept, l'usage de cuivre a ainsi été considérablement réduit : les Vignobles Comtes von Neipperg utilise aujourd'hui 2 fois moins de cuivre que le niveau autorisé en Agriculture Biologique.

Restructuration des haies existantes

Les Vignobles Comtes von Neipperg ont élaboré un vaste programme de restructuration des haies existantes, afin de recréer un milieu naturel favorable à la lutte contre les ravageurs. Une faune auxiliaire (abeilles, coccinelles, papillons, oiseaux...) s'est accrue aux alentours des propriétés, garantissant ainsi un équilibre environnemental.

4 km de haies supplémentaires sont actuellement à l'étude sur l'ensemble des Vignobles Comtes von Neipperg.

Collection massale : un pari audacieux pour l'Avenir

Engagée dès le début des années 1990, cette sélection massale, issue des vieilles vignes des Vignobles Comtes von Neipperg, a permis d'isoler des familles personnalisées et de diversifier ainsi un patrimoine génétique très qualitatif.

Cette sélection évite donc la standardisation provenant de clones actuellement disponibles sur le marché, et garantissent aujourd'hui à l'ensemble des Vignobles Comtes von Neipperg une totale indépendance. L'avenir de notre métier se joue maintenant, en préservant ce patrimoine génétique.

Les Vignobles Comtes von Neipperg ont pris la décision de présenter cette collection massale à tout visiteur du Château d'Aiguilhe dès début 2016, en aménageant une plantation paysagère au sein de l'ancien jardin à la française, au pied des remparts.

Les Vignobles Comtes von Neipperg disposent à ce jour de 113 vignes « mères » : 56 en Cabernet Franc (issues principalement d'une parcelle de 4 ha plantée avant 1953 à Canon La Gaffelière) et 57 en Merlot.

Les bois issus des sélections massales sont par la suite greffés « à l'anglaise » sur porte-greffe racine de faible vigueur et très qualitatif, en champ depuis 2 – 3 ans déjà.

Le greffage à l'anglaise : retour vers une méthode traditionnelle

Le greffage en trait de Jupiter, dit « à l'anglaise », est une méthode très ancienne de greffage qui permet un emboîtement parfait des bois et donc, une meilleure soudure. La surface de contact étant plus importante, la circulation de la sève s'en trouve accrue et le jeune plant devient plus résistant.

Compte tenu des résultats extrêmement qualitatifs, les Vignobles Comtes von Neipperg ont pris la décision d'abandonner momentanément le greffage dit « oméga », se positionnant ainsi en leaders du greffage à l'anglaise.