

MÉRIGNAC

De l'armée à l'enseignement, le château Luchey-Halde fête ses 25 ans

Le domaine viticole, propriété de Bordeaux Sciences Agro depuis 1999, allie production de vin et enseignement des métiers de la vigne, tout en menant des expérimentations face aux défis climatiques

Nicolas Laplume
gironde@sudouest.fr

Un quart de siècle. Le château Luchey-Halde, situé à Mérignac, célèbre cette année ses 25 ans.

Cette jeune exploitation a longtemps été une terre viticole, appelée le domaine de Luchey, avant de voir disparaître toutes ses vignes à la fin de la Première Guerre mondiale. C'était à l'époque l'une des exploitations les plus réputées de la commune. À la fin de la guerre, la surface a été rachetée par l'Armée française, qui a transformé le domaine en terrain d'entraînement militaire, avec un centre de tirs et un parcours du combattant.

Les vigneron ont perdu la bataille de leur terre, mais pas la guerre. La création de l'appellation Pessac-Léognan en 1987 et le classement de la parcelle sous cette même appellation a amorcé un premier retour vers ses origines. En 1997, la fin du service militaire obligatoire en France éloigne définitivement les soldats du domaine. Deux ans plus tard, en 1999, le ministère des Armées décide de vendre. L'école nationale d'ingénieurs agronomes Bordeaux Sciences Agro (anciennement Enita Bordeaux) rachète le lieu, poussé par la volonté du ministère de l'Agriculture, de la commune, du syndicat viticole et des riverains. Le domaine reste public tout en redevenant une exploita-



Le château Luchey-Halde est un domaine où les riverains viennent se promener régulièrement. N. L.

tion viticole, qui sert depuis vingt-cinq ans à former des générations d'étudiants aux métiers de la vigne. « Notre particularité, c'est que nous avons une double casquette. Nous devons produire et vendre du vin tout en ayant un rôle pédagogique et un devoir d'exemplarité », explique Pierre Darriet, directeur d'exploitation, qui rappelle être engagé dans des démarches environnementales et de développement durable depuis plusieurs années (RSE, ISO 14001...). Les huit salariés de l'exploitation consacrent également du temps à l'enseignement. « Cela fait partie de notre ADN », assure Pierre Darriet.

« Être innovants »

Le lien entre l'exploitation et l'école, qui mélangent travailleurs agricoles et ingénieurs agronomes, pousse le château à « essayer de trouver des solutions et à s'adapter face au changement climatique. Nous ne souhaitons pas être différents mais innovants ». Pour s'adapter aux épisodes climatiques exceptionnels de plus en plus fréquents

« Nous avons une double casquette. Nous devons produire et vendre du vin tout en ayant un rôle pédagogique et un devoir d'exemplarité »

(sécheresse, pluie...), Luchey-Halde a commencé à arracher moins de 2 hectares sur ses 23 hectares de vignes, pour lancer des expérimentations.

« Le processus d'assolement a démarré pour tester des solutions en jouant sur la densité de plantation, l'introduction de cépages adaptés ou résistants, ou la pose de couverts végétaux, poursuit Pierre Darriet. Il faudra aussi trouver des solutions face aux maladies. » Mais ce changement et ces phases d'expérimentations se feront petit à petit, tout en préservant l'équilibre économique de l'exploitation, qui produit environ 100 000 bouteilles par an (80 % de rouge et 20 % de blanc).



Pierre Darriet est le directeur d'exploitation du château, propriétaire de Bordeaux Sciences Agro. N. L.

En plus de la production et de l'enseignement, de nombreux événements œnotouristiques sont régulièrement organisés au château (concerts, afterworks, visites, dégustations...) tout au long de l'année. Il fêtera ses 25 ans le 8 juillet prochain, avec ses partenaires et ses voisins.