

Sud Ouest Eco

## 20 millions investis en biodynamie

Nicolas César, n.cesar@sudouest.fr



*Caroline Teycheney, dans le nouveau chai commun aux trois propriétés. PH. C. PETIT / « SO »*

**VIN La famille Teycheney, 275e fortune de France selon « Challenges », a racheté trois grands crus à Saint-Émilion, qu'elle convertit en biodynamie. Une stratégie atypique, qui pourrait changer les codes dans le Bordelais**

«C'est le sens de l'histoire. » Pour l'homme d'affaires Patrick Teycheney, c'est une évidence : « Le bio et la biodynamie sont l'avenir de la viticulture. » C'est pourquoi il a décidé d'investir aujourd'hui une part non négligeable de sa fortune personnelle (estimée à 300 millions d'euros selon le dernier classement de « Challenges ») dans le vin en biodynamie. Après avoir acquis en 2016 les châteaux Fleur de Lisse, (8,66 hectares) et L'Étampe (1,83 ha), deux Saint-Émilion Grand cru, désormais certifiés en bio, Patrick Teycheney s'est offert en 2018 une propriété de 17 ha (château Gaillard, rebaptisé Fontfleurie) également en Saint-Émilion grand cru et en bio, à Saint-Hippolyte.

Trois acquisitions qui font de lui l'un des leaders de la conversion en biodynamie dans cette prestigieuse appellation, connue aux quatre coins de la planète.

### Un pari osé

Au total, l'investissement est colossal : 20 millions d'euros avec le nouveau chai livré cet été à Saint-Hippolyte. Un chai ultra-moderne de 22 cuves qui s'étale sur 1 000 m<sup>2</sup>, commun aux trois propriétés, rassemblées sous le nom de « Vignobles Jade », en hommage à sa petite-fille. Un pari osé, quand on sait que seulement 1 % du vignoble français est en biodynamie (10 % pour

le bio). Il faut dire que ce système de production nécessite un important travail du sol, de la vigne et plus de main-d'œuvre. Ses bases ont été posées par le philosophe et scientifique autrichien Rudolf Steiner en 1924. Elles s'articulent autour du respect des cycles de la Lune et l'utilisation de préparations spécifiques (bouse de corne...). Il faut d'abord être certifié en agriculture biologique pour obtenir le label « agriculture en biodynamie ». L'emploi du cuivre n'est pas proscrit, mais il est limité à 3 kilos par an et par hectare. Ses détracteurs critiquent la dimension ésotérique de cette culture et redoutent des pertes de rendement, donc de chiffre d'affaires.

Mais, à l'heure où la conscience environnementale se développe à grands pas, « les conversions sont en forte croissance : 10 % par an depuis 2015 », fait remarquer Hélène Darras, référente vins chez Demeter, qui a délivré 404 certifications en biodynamie à des viticulteurs. De prestigieux vignobles comme Romanée-Conti et le Château Yquem, le plus célèbre des Sauternes, ont franchi le pas. Et, en 2019, Gérard Bertrand a eu le prix du meilleur vin rouge du monde avec son château l'Hospitalet (Languedoc) en biodynamie.

« Il faut dix ans pour faire des grands vins dans la biodynamie »

## **Le vin, un héritage familial**

Si Patrick Teycheney a fait fortune en construisant, en précurseur, des maisons de retraite médicalisées dès la fin des années 1980 avec son groupe, Colisée, ce Bordelais ne « débarque » pas dans le monde du vin. Fils de viticulteur, il y baigne depuis l'enfance. Sa famille est propriétaire du château La Loubière dans l'Entre-deux-mers depuis 1850. Une passion transmise à sa fille unique, Caroline Teycheney, qui a quitté en 2015 le marketing dans le monde du luxe et de l'horlogerie pour le rejoindre au moment où il se libérait de la direction opérationnelle du groupe Colisée.

Pour réussir leur pari dans la biodynamie, ils s'entourent de références dans le milieu. Leurs œno-logues sont Jean-Claude et Jean-François Berrouet. Et, leur directeur d'exploitation Nicolas Géré, qui pratique la biodynamie depuis 2011, est l'élève de Jean-Louis Chave, grande famille de l'Hermitage, connue dans la viticulture rhodanienne. Soucieuse de bien faire les choses, la famille Teycheney leur donne les moyens et le temps de travailler sur le long terme. « Il faut dix ans pour faire des grands vins dans la biodynamie », rappelle Nicolas Géré, qui s'attache à cultiver le goût « spécifique, unique » de ses vins. Les « goûts changent et les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par le respect de l'environnement. Les Parisiens reprochent aujourd'hui aux vins de Bordeaux d'être trop boisés », souligne Caroline Teycheney. Elle espère inverser la donne grâce à la biodynamie, mais aussi conquérir de nouveaux marchés jusque-là peu ciblés par les « Bordeaux, comme les pays scandinaves. Lundi, elle débute les vendanges de « rouge ». « Le millésime 2020 s'annonce prometteur. Les premiers retours sur les blancs sont excellents », glisse Caroline, pleine d'espoir et d'ambitions.

