

Micallet, calé en bio

Les accords mets et vins des recettes de « Sud Ouest Gourmand » nous les lui devons. Vincent Darnestoy, caviste à Anglet, nous fait découvrir ces vigneronns dont il salue le travail. Cet été, direction Cussac-Fort-Médoc, à la rencontre de Dominique Fedieu, parti en croisade contre les herbicides

TEXTES ET PHOTOS : CARINE CAUSSEIU



a sœur produit cognac et pinéau. Son père, officieusement à la retraite, aide sur l'exploitation. Autant dire que chez les Fedieu, on a la vigne dans le sang. Mais pas n'importe laquelle. À l'heure où le débat sur les pesticides inquiète aussi bien exploitants que consommateurs, le château Micallet a fait, lui, le choix du bio dès 2004. Son petit domaine de 15 hectares, tout près du centre de Cussac, paraît coincé entre les grands noms de Margaux et Saint-Julien. Ici, le labour est encore visible et les vendanges sont manuelles, un fait assez rare dans le Haut-Médoc. La première mention de son cru artisan haut-médoc date de 1893. « Cela reste une priorité paysanne. Je ne suis pas contre le vin industriel, il faut juste assumer. Nous sommes passés au bio en 2006. À l'époque, on s'interrogeait sur les effets nocifs sur la santé d'une molécule. Et en plus, on s'est rendu compte qu'il existait des bons vins bio. Depuis notre conversion, le marché britannique revient », explique Dominique Fedieu, qui est revenu au vignoble après avoir été chargé de mission en haute qualité environnementale pour le Parc naturel des Landes de Gascogne.

UNE PHILOSOPHIE

lorsque j'effectuais ma mention complémentaire de sommelier à Toulouse en 2000. On se servait de ses vieux millésimes pour les exercices de décantage en raison de leur trame plus tannique et ferme », se souvient le caviste sur les pesticides inquiète aussi bien exploitants que consommateurs, le château Micallet a fait, lui, le choix du bio dès 2004. Son petit domaine de 15 hectares, tout près du centre de Cussac, paraît coincé entre les grands noms de Margaux et Saint-Julien. Ici, le labour est encore visible et les vendanges sont manuelles, un fait assez rare dans le Haut-Médoc. La première mention de son cru artisan haut-médoc date de 1893. « Cela reste une priorité paysanne. Je ne suis pas contre le vin industriel, il faut juste assumer. Nous sommes passés au bio en 2006. À l'époque, on s'interrogeait sur les effets nocifs sur la santé d'une molécule. Et en plus, on s'est rendu compte qu'il existait des bons vins bio. Depuis notre conversion, le marché britannique revient », explique Dominique Fedieu, qui est revenu au vignoble après avoir été chargé de mission en haute qualité environnementale pour le Parc naturel des Landes de Gascogne.

Château Micallet, 10, rue Jeanne-d'Arc, 33460 Cussac-Fort-Médoc. Tél. 05 56 58 95 48. www.chateaumicallet.fr



Dominique Fedieu (à gauche) et Vincent Darnestoy, au cœur des chais cissac, où sont vinifiées les 38 000 bouteilles.

Prix : 12 euros.

L'AVIS DE VINCENT DARNESTOY
Château Micallet, 2014,
HAUT-MÉDOC CRU ARTISAN,
VIELLI EN FÔTS DE CHÊNE

« Dominique et Damien Fedieu perpétuent l'histoire du château Micallet dans une démarche engagée autour d'une viticulture de « bon sens ». Cette bouteille en est le reflet. Tout d'abord, le vin n'ayant pas subi de collage ou de filtration, la couleur y est d'un grenat sombre et profond. Un nez déjà très ouvert où fruits rouges et petits fruits noirs (myrtille) sont présents. Il y a surtout cette touche rattrichissante de pivoine qu'on n'attend pas et un univers épice et boisé très digeste, supporté par une belle présence minérale. Les tanins sont fermes et gras à la fois, ce qui peut nous rassurer pour une belle évolution dans le temps. Voici un style médocain qui exprime son terroir et sa tradition !



LA DECOUVERTE
 DE VINCENT
 DARNESTOY