



JEAN-CHARLES CAZES IN TECHNO VERITAS

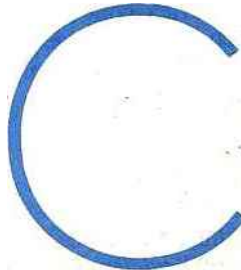
PORTRAIT

A 40 ANS, CE VITICULTEUR HERITIER
D'UN ROYAUME VITICOLE ENTEND EN
VALORISER L'EXCELLENCE NOTAMMENT
VIA L'INNOVATION ET LA TECHNOLOGIE.



Jean-Charles Cazes à Pauillac (Gironde), le 14 janvier.

Par **BERNARD JOO**
Photo **RODOLPHE ESCHER**



omme dans toute dynastie, la référence aux aïeux est primordiale. Installée en Médoc dans la seconde moitié du XIX^e siècle, la famille Cazes ne déroge pas à la règle. Jean-Charles Cazes porte les prénoms de son arrière-grand-père, ancien boulanger reconverti en 1939 dans la viticulture, avec l'achat du château Lynch Bages à Pauillac (Gironde). Grâce à la famille Cazes, ce cinquième grand cru classé s'est taillé une solide réputation de château innovant. Le père de Jean-Charles, Jean-Michel, s'est fait connaître comme un grand ambassadeur du vin. C'est sous le règne de cet ingénieur des Mines spécialisé en géologie sédimentaire que les Cazes se sont forgé un royaume qui va bien au-delà du Bordelais. Il a commencé par acheter Villa Bel-Air dans les Graves, puis une propriété à La Livinière (Hérault), rebaptisée l'Ostal Cazes, et, en 2005, le domaine des Sénéchaux à Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse). Il a créé ensuite des vins au Portugal et en Australie.

PUISSANCE. L'esprit pionnier est toujours là avec Jean-Charles, qui dirige les domaines Cazes depuis 2006. A tout juste 40 ans, ce pur produit du vignoble bordelais a pour sa part joué la carte du technovigneron. Question de survie. Car la mondialisation est passée par là. La France fait face à une concurrence accrue de l'Italie, de l'Espagne et de l'Allemagne, et surtout à une offensive de terroirs comme le Chili, l'Argentine, l'Australie et la Californie. Quant à la Chine, déjà premier consommateur de vin, elle s'annonce comme premier vignoble du monde en volume d'ici cinq ans – grâce au savoir-faire français. Dans ce contexte, Jean-Charles Cazes parie sur l'innovation. «*Aucune piste, aucune religion ne doit être écartée pour rester les meilleurs. Dans le Nouveau Monde, pour faire du vin, on ose tout.*» A

la puissance financière, il veut opposer la qualité. Et ne voit qu'une seule issue : «*Pour valoriser notre excellence, il faut être à la pointe de la recherche.*»

Le pôle universitaire de Bordeaux, dont il est partenaire, ou encore celui de Montpellier, sont des atouts. «*La passerelle entre l'université et la viti-viniculture existe. Elle est primordiale. Nous avons des programmes de recherche à Lynch-Bages, en vinification, et sur les levures pour les fermentations, poursuit-il. On est en train d'isoler notre propre souche de levure pour améliorer l'oxydation des blancs. On teste aussi une nouvelle technologie de co-inoculation d'une bactérie qui active les fermentations malolactique et alcoolique en même temps.*» Et de citer le père de l'œnologie moderne Emile Peynaud, pour qui «*une vinification réussie est une somme de précautions inutiles*».

BIOCAPTEUR. Mais son cheval de bataille, c'est l'étude des sols : arriver à une cartographie ultraprécise pour une meilleure connaissance du terroir et des parcelles afin d'être plus précis dans les assemblages. Pour y arriver, l'arrière-petit-fils de Jean-Charles ne lésine pas sur l'arsenal high-tech : images satellitaires, système embarqué sur les tracteurs pour étudier le végétal et le sol, tri optique, ou encore érafloire dernier cri pour séparer la baie de la rafle, consi-dère à ses yeux comme l'innovation la plus significative. Il annonce aussi l'étude d'un nouveau chai à Lynch-Ba

Images satellitaires, système sur les tracteurs pour étudier le végétal et le sol, tri optique: Jean-Charles Cazes ne lésine pas sur l'arsenal high-tech.

ges. Dans le genre fonceur, ce passionné de glisse n'hésite pas à surfer le mascaret, la vague des vignobles de plus d'un kilomètre qui se forme lors des grandes marées sur la Dordogne et traverse le Bordelais jusqu'à l'Entre-deux-mers. Quitte à ramer à contre-courant dans le petit monde, plutôt conservateur, des propriétaires borde-

lais : « Dans le vin français, on n'est pas assez ouvert à l'innovation », regrette-t-il. Et de se risquer parfois sur des terrains pas politiquement correct : « Il ne faut pas faire d'obscurantisme. Etudier les OGM ne doit pas être tabou. Des l'instant où on décide de réduire les produits phytosanitaires, on y sera obligé. La France ne peut pas se permettre de passer à côté. On a déjà un vignoble expérimental au Portugal. »

De formation classique (économie, œnologie), Jean-Charles est notamment devenu fan de technologies au contact de ses amis Sébastien Payen (polytechnicien, diplômé d'ingénierie mécanique) et Thibault Scholasch (docteur en viticulture, master en œnologie). Ce tandem a créé une start up, Fruition, après avoir mis au point un biocapteur alimenté par un panneau solaire qui mesure le flux de sève et l'évapotranspiration du cep de vigne et les transmet en

CV Jean-Charles Cazes naît à Bordeaux en 1974. Diplômé de l'université en économie et en œnologie, il fait ses premières armes pour Lynch-Bages en Scandinavie, en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis. En 2007, il succède à son père, Jean-Michel, à la tête des vignes familiales. En 2013, il reçoit le prix de l'innovation lors des Trophées du vin.

temps réel. « Cette technologie nous a permis de rationaliser l'irrigation et nos traitements quotidiens. Nous avons ainsi augmenté nos rendements de 30% et accru la qualité de la vendange, tout en économisant l'eau à l'Ostal Cazes, explique-t-il. En comprenant comment les raisins mûrissent, on sait ce dont le terroir a besoin. »

ASSEMBLAGE. Autre innovation qui lui tient à cœur, le *crushpad*. Ce concept venu de la Silicon Valley permet à chacun de faire son vin. L'idée de Jean-Charles Cazes est simple : proposer à l'amateur de réaliser son propre assemblage à Lynch-Bages, comme un pro. Mais pour lui, la technologie n'est pas tout : elle reste au service d'une connaissance empirique des terroirs accumulée de génération en génération. « On ne cesse de faire évoluer les pratiques culturales et on fait progresser les méthodes d'élevage, mais en matière de viticulture, on ne réinventera jamais la roue », reconnaît-il. ◆