



Marcel Mézy s'enracine dans le vignoble de Cahors



■ Depuis quelques années, l'éleveur et chercheur autodidacte est propriétaire du Domaine Cantelauze, à Duravel, en plein cœur du vignoble de Cahors.

Marcel Mézy a le visage radieux et la plaisanterie facile. Heureux comme un (toujours) jeune homme qui va au bout de ses idées. Et de ses convictions. Heureux de nous présenter les vieux ceps plus que centenaires et ceux plantés récemment de son domaine de Cantelauze (le chant de l'alouette). Au beau milieu du vignoble de Cahors et de la plaine de Duravel. Un domaine dont l'Aveyronnais créateur du Bactériosol, le fertilisant naturel qui fait recette, a fait l'acquisition en 2011. Cette terre lotoise où le « roi du compost », l'homo humus aveyronnais, comme il l'a baptisé l'un de nos confrères parisiens du Monde, a déjà planté de solides racines.

Laboratoire naturel

L'aventure débute à trois. En compagnie de Jean-Baptiste Albenne et Jacques Legros, le journaliste et présentateur de télévision, que Marcel Mézy avait rencontré, lors de la remise d'un prix, à Paris. « Je ne connaissais pas vraiment le vignoble de Cahors, mais celui de Bordeaux était inabordable », avoue l'ingénieur chercheur bozoulaud autodidacte. Depuis 2014, il se retrouve seul aux commandes du domaine lotois de 12,5 hectares, dont les trois-quarts en cépage malbec, le reste en merlot. « Mais on s'est séparés en très bons termes avec mes anciens associés », s'empresse-t-il de préciser. La viticulture, Marcel y avait déjà goûtée, avec une petite vigne de 4000m² du côté de Bozouls. « Pour faire des essais », comme il dit. Car voilà quarante ans, que ce défenseur d'une agriculture durable et raisonnable, d'une agriculture d'avenir respectueuse de l'environnement, multiplie les expériences, souvent de façon empirique, pour mettre au point ses amendements organiques. Depuis une dizaine d'années, dans le cadre d'une approche plus scientifique, Marcel Mézy et ses collaborateurs de Mézagri travaillent régulière-



ment avec l'Inra (Institut national de recherche agronomique) de Narbonne. Et la société Mézagri s'est dotée, depuis quelque temps, de son propre laboratoire de recherche et de développement. « Dans la vie, il faut un peu de chance, il faut beaucoup chercher aussi. Nous avons des champignons et des bactéries qui ont un vrai pouvoir nettoyant. Cette multitude de microorganismes fait la richesse du produit et je crois que j'ai encore trente ans d'avance », explique le « sorcier blanc », comme on le surnomme parfois en Afrique, où le Bactériosol a fait ses preuves sur des sols arides et salés, où rien ou presque ne poussait. Pour Marcel Mézy, les vignes de Duravel constituent désormais une sorte de « laboratoire naturel sur la vigne et la vinification. » « Le Bactériosol rééquilibre le sol, l'aère. Quand il y a trop d'eau, il l'absorbe et quand il n'y en a pas assez, il la retient. On arrive même

à éliminer les anciennes traces de pesticides. Les profils de sol me donnent raison et je crois que l'on a les plus belles vignes du secteur », se réjouit l'éleveur aux presque 500 chevaux. Des pur-sang arabes, dont le crotin permet d'enrichir les fertilisants naturels de Mézagri.

Vin biologique depuis 2015

Accompagné de Céline Skowrowski, la responsable du chai (équipé d'une douzaine de cuves en inox) et Jean-Paul Cluzel, qui assure le suivi du domaine et des cinq exploitations de Mézagri, Marcel Mézy nous conduit à travers les différentes parcelles de Cantelauze. Depuis 2015, le domaine a obtenu la certification de vin biologique. « Un vin bio, sans le moindre pesticide », qui fait aujourd'hui la fierté de l'éleveur. Le domaine produit 60 000 bouteilles, avec des pics à 80 000. Avec une moyenne de 40 hectolitres à l'hectare pour l'ensemble



Marcel Mézy au beau milieu de la Parcelle Trejet et en compagnie de ses collaborateurs du domaine.

Photos Joël Born



du domaine. En rouge, Cantelauze-Mézy propose quatre cuvées principales. Le N° 2 en entrée de gamme (8 €) le **Château Cantelauze**, en milieu de gamme (14 €), la **Parcelle Trejet** (27 €) et **La Vieille Vigne « Miracle »**, en haut de gamme, toutes deux vieilles en fûts de chêne. La cuvée Vieille Vigne est issue d'une parcelle de ceps plus que centenaires, pratiquement abandonnée par l'ancien propriétaire. « On l'a taillée et on y a mis du Bactériosol mais cela n'a rien donné la première année. Petit à petit, la vieille vigne a produit de petites quantités, jusqu'à 20 hectolitres aujourd'hui, et c'est là où je me suis dit il faut la mettre à 1 000 € la bouteille... » Un beau

coup de com qui fait sourire Marcel et qui a fait de la cuvée de La Vieille Vigne, le Cahors le plus cher au monde... Dans certains millésimes, le domaine de Cantelauze produit également en IGP (Indication géographique protégée) une (excellente) **Petite robe du Lot**, à 6 €. Les vins du domaine sont principalement commercialisés en France, auprès de restaurateurs ou de cavistes. Soucieux d'aller toujours plus loin dans ses expérimentations, Marcel Mézy et son équipe lotoise ont mis en réserve une barrique de 125 litres, sans le moindre intrant. « Pas de soufre, rien. » Les vins de Cantelauze ont déjà été référencés dans plusieurs guides spécialisés et récolté des mé-

daillés dans des concours agricoles. La Parcelle Trejet a notamment obtenu un « Coup de cœur » du guide Bettane Desseauve. Ce dernier, parlant des vins du domaine, évoque « une belle pureté de fruit, un sérieux et une retenue en vins jeunes qui invitent à les garder. On ne cherche pas ici le démonstratif flamboyant, on aime... » Marcel Mézy n'en garde pas moins les pieds sur terre. Ces terres alluviales du Lot où il lui reste encore beaucoup à faire.

JOËL BORN

À Rodez, les vins du domaine Cantelauze-Mézy sont disponibles chez Falguières, parc d'activités de La Gineste, et à VandB, espace Saint-Marc, à Onet-le-Château.