



Communiqué de presse

Contacts presse

Lucas Hoffet
lucas.hoffet@shan.fr
+33 (0)6 16 04 64 61

Julia Debienne
julia.debienne@shan.fr
+ 33 (0)7 86 55 61 07

Provence : le Domaine Matteri fait sa révolution bio-régénératrice



Hyères, jeudi 15 janvier 2026. – Repris par la société d'investissement à impact Micellium, le Domaine Matteri engage une transformation progressive visant à faire du vignoble une référence de la viticulture bio-régénératrice en Provence.

Sa feuille de route repose sur des principes agronomiques clairs : restauration de la vie des sols, reconstitution des cycles de l'eau et du carbone, renforcement de la biodiversité et déploiement de pratiques agro-écologiques à l'échelle de l'ensemble du domaine. Le Domaine simplifie son nom, passant de Domaine Bouisse-Matteri à Domaine Matteri, son appellation historique.



Bâtir un modèle viticole durable et répliquable en Provence

Micellium, société d'investissement à impact fondée par Patrice Lucas, est engagée dans l'accélération des transitions agricoles, écologiques et territoriales. Après deux années de préparation et de travail avec la famille cédante, Micellium a finalisé l'acquisition du domaine en 2025.

Cette reprise ouvre un nouveau chapitre structuré autour d'un plan de transformation sur cinq ans, visant à repenser la durabilité de l'ensemble de l'écosystème du domaine : sols, vignoble, pratiques culturales et vinification, gouvernance et transmission des savoirs. L'objectif est de bâtir un modèle agricole reproductible, capable d'inspirer d'autres exploitations viticoles confrontées aux défis climatiques et environnementaux.

Un vignoble façonné par la richesse de ses terroirs et la diversité de ses cépages

Implanté sur cinq communes du Var — Hyères, Carqueiranne, La Crau, La Garde et La Farlède — à proximité du Parc national de Port-Cros, le vignoble de 50 hectares, se distingue par une diversité et une richesse géologique remarquables (schistes, craie, argilo-calcaires, limons sablo-argileux) et par une collection de 25 cépages, incluant des variétés patrimoniales rares de Provence telles que le Tibouren, le Rousseli ou le Mourvaison et des cépages résistants comme le Sauvignac, intégrés pour anticiper les évolutions climatiques.

Une conversion bio-régénératrice pensée et maîtrisée

La transformation du domaine selon une approche bio-régénératrice implique des choix techniques, humains et financiers structurants : investissements dans le vignoble, adaptation des itinéraires culturaux, formation des équipes et acceptation d'une phase de transition avant la pleine expression des bénéfices agronomiques.

Cette démarche s'appuie sur **des engagements concrets et mesurables** :

- Un renouvellement du vignoble : un tiers des parcelles replantées sur sept ans, avec une priorité donnée aux cépages d'intérêt patrimonial.
- Une conversion biologique : 100 % du domaine engagé en conversion vers l'agriculture biologique dès 2025, avec une certification visée sous trois ans et l'objectif d'une certification Regenerative Organic Certification (ROC).
- Des programmes de recherche et d'innovation : travaux menés avec le CIVP (programmes Terre Apara et Solvivar) sur la bio-régénération des sols, ainsi que des expérimentations en vinification (demi-muids, amphores, œufs céramiques, élevage sur lies).
- Un déploiement de pratiques agro-écologiques : composts, couverts végétaux, haies, zones humides, biocontrôle, hydrologie régénératrice et diversification des cultures.
- Une biodiversité préservée : inventaire faune-flore sur quatre saisons conduit avec le bureau d'études Ecomed afin de caractériser les habitats naturels et leur état de conservation.

Un lieu de référence et de transmission

Cette transformation influe directement sur le profil des vins. À mesure que les sols retrouvent de la vie et que l'équilibre du vignoble se renforce, les vins du Domaine Matteri gagnent



en équilibre, et reflètent encore plus fidèlement l'expression des terroirs. Ils traduisent une Provence contemporaine, plus fraîche et plus précise, sans renoncer à la générosité méditerranéenne.

Pour porter ce projet, le domaine s'appuie sur une équipe de douze collaborateurs -ingénieurs agronomes, œnologues, techniciens et artisans -et sur des partenaires de référence : Agriterra, Terra Mea, Milpa, Burgundia, Ecomed et Alain Malard.

Un retour à l'appellation historique « Matteri »

La simplification du nom en Domaine Matteri marque un retour à l'appellation historique du lieu, affirmant l'ancrage territorial du domaine et la continuité de son histoire viticole.

Patrice Lucas, fondateur de Micellium, déclare « *Avec Micellium, nous accompagnons des projets qui conjuguent impact environnemental, exigence opérationnelle et ancrage territorial. Le Domaine Matteri a pour vocation de devenir un modèle d'exemplarité de la viticulture bio-régénératrice, fondée sur la restauration des sols et la préservation du vivant, dans une logique de long terme et de transmission.* »

SAVE THE DATE

Rencontrons-nous sur Wine Paris du 9 au 11 février 2026

Domaine Matteri - Stand H7.2 B 028

À l'occasion de Wine Paris, le Domaine Matteri vous convie à venir échanger avec l'équipe du domaine, déguster les premières cuvées et découvrir la feuille de route bio-régénératrice lors d'un temps de rencontre avec nos équipes.

Contact presse : Lucas Hoffet - 06 16 04 64 61 / Interview sur rdv avec Patrice Lucas.

Contact commercial : Pierre Louis Fardo - 06 64 51 37 97

Wine Paris & Vinexpo Paris - Paris Expo Porte de Versailles.

À propos du Domaine Matteri

Vignoble de 50 hectares situé entre collines et mer dans le Var, le Domaine Matteri bénéficie de conditions climatiques idéales et couvre cinq communes limitrophes du Parc national de Port-Cros. Cultivé depuis plus de deux siècles, le Domaine Matteri tire son nom du lieu-dit où se trouve sa cave. Repris en 2025 par le groupe Micellium fondé par Patrice Lucas, le domaine s'engage alors dans la viticulture bio-régénératrice avec 100% du vignoble en conversion biologique et cultive 25 cépages dont des variétés patrimoniales rares (Tibouren, Rousseli, Mourvaison). Ces vins de Provence élaborés allient fraîcheur, équilibre et authenticité.