

"Tout part du sol", la méthode Matteri pour régénérer son vignoble

Le domaine varois a engagé une refonte complète de son modèle agronomique. Sols, eau, biodiversité, matériel végétal... chaque levier est mobilisé pour construire un vignoble plus résilient face au changement climatique.

Par [Marion Bazireau](#) Le 23 juin 2026



Aurélien Juan, maître de chai, Matthieu Chazalon, Olivier Lamôte, et Patrice Lucas dégustent une cuvée 100% rousseli dans la parcelle la plus haute du domaine Matteri. - crédit photo : Marion Bazireau

C'est pour « inverser la courbe de l'effondrement de la biodiversité et endiguer l'accélération du réchauffement climatique » que Patrice Lucas a fondé la société d'investissement à impact Micellium en 2024 après 20 ans de carrière dans l'agrivoltaïsme. Ayant commencé par acquérir via la filiale foncière Agriterria l'abbaye de Gaussan à Bizanet, dans l'Aude, et la ferme des terres potelières, à Saint-Julien-de-Cassagnas, dans le Gard, pour y promouvoir l'agroécologie, l'entrepreneur luxembourgeois a cherché dans le Var un domaine à transformer en vitrine de la viticulture régénératrice. « Mon choix s'est porté sur le vignoble Bouisse-Matteri de la famille Merle dont les 50 hectares répartis sur les communes de Hyères, Carqueiranne, La Crau, La Garde et La Farlède constituent une mosaïque de terroirs où s'épanouissent 25 cépages dont des variétés patrimoniales rares comme le rousseli, [planté sur moins de 20 ha en France](#), le mourvaison, et le tibouren. »

Patrice Lucas s'est entouré de pointures pour travailler sur un modèle de viticulture résiliente aux enjeux climatiques, hydriques, et écologiques. Pour vite obtenir la double certification bio et Regenerative Organic Certified (ROC), il a débauché Olivier Lamôte de l'entreprise Milpa, après 3 ans chez [Biospheres](#), et Matthieu Chazalon de la SRDV. Respectivement directeur général du domaine Matteri et responsable de la stratégie « RegenAg » de Micellium, ces deux agronomes ont accompagné la famille Merle toute l'année ayant précédé l'acquisition du domaine au 1er août 2025 et conservé une grande partie de ses salariés en étoffant l'équipe pour vite passer du projet aux premières réalisations. *« Puisque tout part du sol, nous avons commencé par travailler sur les couverts végétaux avec l'objectif de faire grimper le taux de matière organique de 1,5 à 3%. Nous allons les démultiplier tant dans les vignes en place que dans les jachères en n'utilisant plus aucun intrant chimique et en réduisant au maximum le travail mécanique pour limiter l'érosion en hiver et les coups de chaud en été »,* détaille Olivier Lamôte.

« Compost et biochar faits maison »

En plus des couverts végétaux, les agronomes ont réalisé des apports de compost issu de déchets alimentaires récupérés dans des écoles et des restaurants. *« Désormais nous allons le réaliser sur place. D'après la cartographie que nous a produite Antoine Mathias, responsable du développement durable du syndicat des Côtes-de-Provence avec qui nous collaborons en parallèle dans le cadre des projets Terra Apra et Solvivar, nous avons la capacité d'en épandre 600 tonnes par an, annonce Matthieu Chazalon. Et nous allons produire du biochar à partir des ceps à arracher dans les 5 ans pour rajeunir 50% du vignoble en 5 ans. »* Ces pratiques doivent faciliter la rétention du carbone et de l'eau dans les sols. *« Nous avançons aussi avec Alain Malard sur l'hydrologie régénérative. A partir des courbes de niveau du domaine, il nous a indiqué quelles infrastructures créer pour ralentir l'eau et permettre son infiltration dans les parcelles »,* poursuit Olivier Lamôte.

Les travaux ont commencé en février dernier avec la création de mares ayant retenu une partie des 100 mm tombés en 24 heures au mois de mars. 5 km de fossés et de noues seront prochainement creusés pour améliorer la répartition de l'eau de ruissellement dans les parcelles. *« Car actuellement nous voyons dans les parcelles certaines zones très poussantes et d'autres pas. Et cela nous permettra aussi de limiter l'irrigation. Si l'eau est un sujet moins prégnant dans le Var que dans l'Aude qui connaît un climat semi-aride, nous nous préparons à sa raréfaction »,* continue le directeur général. Pour faire davantage d'économies, le système d'irrigation au canon sera remplacé par du goutte-à-goutte. *« Nous allons en installer sur 18 hectares d'ici 2 ans, au même rythme que les nouvelles plantations. »* Les vieilles vignes seront arrachées à la pelle souche par souche, *« pour ne pas enfouir à 80 cm les horizons que nous nous attachons à renourrir »,* précise Matthieu Chazalon. Les nouvelles seront issues d'une collection de

vignes-mères de greffons plantée sur Hyères par la famille Merle en partenariat avec la pépinière Mercier. « *Nous allons jouer l'unicité en misant beaucoup sur des vieux cépages oubliés car trop peu alcooleux mais parfaitement adaptés au nouveau climat, comme le rousseli qui ne dépasse pas les 10% à pleine maturité et offre une subtilité acidulée très désaltérante travaillé en blanc de noir.* » Matteri souhaite en plus déployer des variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium comme le floréal ou le sauvignac près des cours d'eau et des habitations. Beaucoup seront greffés sur du 333 EM et du M4, « *résistants au calcaire et à la sécheresse.* »

60 % des ventes en BIB

Le plan de Patrice Lucas inclut en outre également la plantation d'oliviers, de vergers, et d'au moins 2 km de haies bocagères dans les 2 prochaines années pour créer des corridors écologiques favorables à la biodiversité. Le bureau d'études Ecomed a déjà conduit un inventaire sur quatre saisons et la société et [Every1Counts](#) a dispersé ses capteurs et caméras sur le vignoble pour identifier les oiseaux, chauve-souris et autres animaux. « *Cela nous donne un T0, comme la mesure de notre indice de régénération par l'association Pour une agriculture du vivant (PADV) et le bilan carbone simplifié de WinePilot* », indique Olivier Lamöte. Pour réduire ses émissions, le domaine Matteri mise aussi sur le BIB, cher à sa clientèle locale, dans lequel il conditionne 60 % de ses 1 800 hl annuels à 70 % écoulés au caveau, et sur l'allègement de ses bouteilles de 750 à 500g grâce à un partenariat avec Saverglass.