

# DOSSIER DE PRESSE



**PRIMEURS 2012**

8, 9 & 10 AVRIL 2013

## TABLE DES MATIERES

LE SIVCBD .....	5
LA BIO-DYNAMIE, UNE CULTURE QUI VA PLUS LOIN .....	6
LA BIO-DYNAMIE EN VITICULTURE .....	7
LE MILLESIME 2012.....	9
SIVCBD .....	19
BIO-DYNAMICS, A CULTURE THAT GOES BEYOND.....	20
BIO-DYNAMIC VITICULTURE .....	21
2012 VINTAGE.....	23
<b>CHAMPAGNE.....</b>	<b>33</b>
CHAMPAGNE FRANCOISE BEDEL.....	33
CHAMPAGNE FRANCK PASCAL.....	34
<b>ALSACE.....</b>	<b>35</b>
DOMAINE ALBERT MANN.....	35
DOMAINE BARMES BUECHER .....	36
DOMAINE JOSMEYER .....	37
DOMAINE ZIND-HUMBRECHT .....	38
DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN.....	39
<b>LOIRE.....</b>	<b>40</b>
CHATEAU BOIS BRINÇON .....	40
DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE.....	41
DOMAINE FOUASSIER.....	42
DOMAINE GILBERT .....	43
DOMAINE DES HUARDS.....	44
DOMAINE DE JUCHEPIE .....	45
DOMAINE LANDRON .....	46
DOMAINES ALPHONSE MELLOT .....	47

DOMAINE ROCHES NEUVES.....	48
CHATEAU DE LA ROCHE EN LOIRE .....	49
DOMAINE SAINT-NICOLAS.....	50
CHATEAU LA TOUR GRISE .....	51
MANOIR DE LA TETE ROUGE .....	52
DOMAINE VACHERON .....	53
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON.....</b>	<b>54</b>
DOMAINE CAZES.....	54
DOMAINE DE L'HORIZON .....	55
<b>COTES DU RHONE .....</b>	<b>56</b>
DOMAINE DES BRUYERES – DAVID REYNAUD .....	56
DOMAINE DU COULET.....	57
MAISON M. CHAPOUTIER.....	58
DOMAINE MONIER-PERREOL .....	59
DOMAINE MONTIRIUS .....	60
DOMAINE LE SANG DES CAILLOUX.....	61
<b>BOURGOGNE .....</b>	<b>62</b>
DOMAINE PIERRE MOREY .....	62
DOMAINE TRAPET PERE & FILS.....	63
<b>SUD-OUEST .....</b>	<b>64</b>
DOMAINE DU PETIT MALROME .....	64
<b>BORDEAUX .....</b>	<b>65</b>
CHATEAU FALFAS.....	65
CHATEAU LA GROLET.....	66
CHATEAU FOGAS.....	67
CLOS PUY ARNAUD .....	68
CHATEAU CANON SAINT MICHEL.....	69

CHATEAU FONROQUE.....	70
CHATEAU MOULIN DU CADET .....	71

## **LE SIVCBD**

### Le Syndicat International des Vignerons en Culture Biodynamique

Créé en 1995, il regroupe 86 vignerons dans toute la France et dans d'autres pays d'Europe, notamment l'Allemagne. Seuls sont acceptés les domaines entièrement cultivés en biodynamie, ou ceux qui s'engagent, au terme de 3 années à une reconversion totale.

En 1998, les adhérents ont jugé indispensable de déterminer, de façon concrète, les principes fondamentaux que toute exploitation viticole doit obligatoirement respecter pour revendiquer le statut d'exploitation en biodynamie. Un cahier des charges spécifique à la culture de la vigne a donc été établi. Tous les adhérents doivent répondre à ses différents critères.

Pour être très objectif lors de ce contrôle, le syndicat a décidé de mandater un organisme indépendant, ECOCERT SAS FRANCE, afin qu'il vérifie sur chaque exploitation viticole adhérente le respect de ce cahier des charges. Ecocert transmet un rapport de contrôle au syndicat, lequel délivre ensuite aux adhérents agréés, une attestation de culture en biodynamie pour l'année de référence du contrôle effectué. Le SIVCBD délivre ensuite le label BIODYVIN aux adhérents ayant été contrôlés.

## LA BIO-DYNAMIE, UNE CULTURE QUI VA PLUS LOIN

Parmi les pratiques "bio", la biodynamie se singularise par une prise en considération des influences astrales et du rythme de la nature et par l'utilisation de préparations végétales de type homéopathique visant à rééquilibrer et à revitaliser le végétal plus qu'à le soigner en cas de maladie.

Proposée en 1924 pour répondre aux préoccupations des agriculteurs qui voyaient déjà leur terre en danger, la biodynamie est une méthode de culture qui va beaucoup plus loin que le fait d'exclure l'emploi de produits chimiques de synthèse.

Ses principes ont été définis en 1924 par Rudolf STEINER. Elle pourrait se résumer sommairement dans les trois points suivants :

- La valorisation du sol et de la plante dans son environnement naturel grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales.
- L'application de ces préparations à des moments précis dans le cycle de l'année : c'est la partie dynamique. Elle reconnaît dans la terre, prise au sens large (roche mère, terre labourable, environnement aérien) un organisme à part entière. Ainsi, elle agit comme un médecin qui choisirait, pour soigner ses malades, des traitements spécifiques mettant en œuvre des forces de vie.
- Le travail du sol par des labours et des griffages.

Ces soins favorisent :

- L'amélioration de la qualité de la terre par la présence d'une grande variété de bactéries
- Un meilleur enracinement de la plante, avec des racines plus denses, plus allongées.
- Un meilleur développement des feuilles et des fleurs par l'apport d'énergie nécessaire à une fructification harmonieuse.

## LA BIO-DYNAMIE EN VITICULTURE

Le domaine viticole, comme tout autre domaine agricole, est considéré comme un organisme vivant. Le sol cultivé n'est pas un simple support pour la vigne mais bien un milieu de vie, source d'énergie pour la plante tout comme son environnement aérien.

Ainsi la vigne - organisme médian - crée et nourrit son terroir dans ce milieu habité et vivant qui entoure la racine. Les échanges entre la biologie du sol, son système racinaire et foliaire permettent l'expression du terroir dans les raisins. Les saveurs de ces derniers en sont sublimes.

La pratique en viticulture doit être très élaborée pour compenser le risque de déséquilibre de cette monoculture.

### Les préparations

Elles proviennent de matières végétales, animales et minérales transformées :

- Le compost de bouse MT soutient et renforce le processus de décomposition de la terre. Il contient tous les éléments qui aident à la formation du complexe argilo-humique. On y trouve un nombre et une variété de bactéries considérables.
- La préparation 500, bouse de corne, agit sur la plante. Elle renforce la vie souterraine. Son efficacité se confirme après de nombreux essais : les racines sont plus allongées, plus denses, mieux réparties
- La préparation 501, silice de corne aide au développement des feuilles, à l'équilibre de la fleur et à l'énergie nécessaire à une bonne et belle fructification.

Ces trois premières doivent passer par la dynamisation avant l'épandage.

Les autres préparations, élaborées à partir d'achillée, de camomille, d'ortie, d'écorce de chêne, de pissenlit et de valériane, ont toutes subi des transformations - fermentations en présence d'organes animaux pour certaines - élevant leurs propriétés premières en les transformant en humus aux qualités particulières. Ces dernières sont indispensables, elles servent à l'ensemencement des composts afin d'en orienter les fermentations pour l'équilibre et l'harmonie du sol et de la plante.

## **Les rythmes terrestres et lunaires**

Les rythmes solaires, composés par le jour, la nuit ou les saisons et les rythmes lunaires nous sont familiers. Depuis 10 ans, les expérimentations menées par Maria THUN ont permis de constater les influences cosmiques sur la croissance des plantes. Celles-ci semblent liées aux positions de la lune, du soleil et des planètes par rapport aux constellations.

Un calendrier, lié à ses observations, a été mis au point. Les travaux et traitements de la vigne peuvent être magnifiés par le choix des dates d'intervention. Mais, depuis des milliers d'années, tout bon agriculteur tient compte des rythmes solaires et lunaires !

## **Le binage**

Il favorise l'installation des processus de vie en travaillant le sol à des moments différents dans l'année, le mois ou la journée. Ainsi, un binage au printemps lunaire aura une autre qualité qu'un binage en automne lunaire. Un binage le matin vitalisera la plante, un binage l'après-midi gardera l'eau dans le sol... C'est le vigneron qui décide des binages et labours en fonction de sa terre.

## **Les autres traitements**

Si l'équilibre est atteint, la plante se défendra ou plutôt, elle n'appellera pas le parasite (cryptogames, insectes ou acariens). Cependant, on aura parfois à intervenir pour aider la plante avec des tisanes, décoctions ou des dilutions homéopathiques de plantes et, si nécessaire, des produits naturels comme la bouillie bordelaise et la fleur de soufre.

Le but du « vigneron biodynamique », au travers de sa culture spécifique de la vigne, est de produire un vin de haute qualité avec ses caractéristiques propres issues des éléments uniques qui forment le terroir de chaque domaine. Le vin en sera l'expression car ainsi les qualités et les particularités de ce terroir seront respectées.

*Si beaucoup de ces vins authentiques et signés sont présentés comme des références, c'est parce que les hommes qui les font naître sont animés de talent et de passion.*



## LE MILLESIME 2012

Dans la majorité des régions, le printemps a été humide et favorable à la présence des maladies.

Dans de telles conditions la biodynamie a des atouts à défendre :

- Une alimentation hydrique favorisée par un meilleur enracinement. Tous les essais montrent une meilleure colonisation du sol par les racines mais aussi une plus forte présence des mycorhizes, champignon saprophyte qui aide la vigne à mobiliser les réserves hydriques du sol. La vigne utilise mieux le potentiel hydrique du sol.
- Un ancrage de la vigne dans ses équilibres naturels, ce qui permet d'éviter des croissances anarchiques et une forte concurrence entre la croissance végétative et la formation des fruits.
- Un vignoble plus résistant aux maladies,
- Une connaissance de l'utilisation des plantes (tisanes, décoction ou purin) pour aider à lutter contre le mildiou. (Enseignements de Goethe cf 1 et de Steiner cf 2)

la prise en compte des cycles lunaires, précaution indispensable quand la pression du mildiou est forte. Elle permet de positionner des doses de cuivre faibles qui sont efficaces car apportées au bon moment.

A partir de la fermeture de la grappe, les conditions sèches et chaudes se sont installées. Là encore les préparations biodynamiques et l'utilisation des plantes permettent un meilleur enracinement et une meilleure résistance de la plante au stress hydrique. Par exemple, l'apport de bouse de corne associée à de l'ortie pendant les périodes de trop forte contrainte hydrique permet d'éviter les blocages de fonctionnement de la plante, la perte de feuille et l'arrêt de l'évolution de maturation des composés phénoliques.

Au cuvier, la biodynamie permet d'épurer le vin pour ne conserver que l'essentiel :

- Gagner en notes florales et en précision dans l'expression du fruit
- Affiner les tanins des vins rouges
- Favoriser une structure ciselée presque cristalline et développer un toucher de bouche soyeux
- Apporter une certaine verticalité qui donne une posture au vin
- Mettre en valeur la minéralité dans une finale longue et fraîche, gage de vieillissement harmonieux

En résumé, elle donne la sensation de mettre en valeur le côté vivant du vin.

Dans un millésime tel que 2012 où la météorologie se dégrade au moment des vendages dans plusieurs régions, la biodynamie favorise la vendange de raisins mûrs. En effet, elle favorise la maturation (influence de la silice de corne, entre autre) des composés phénoliques et donc apporte une précocité bien venue.

2012 aura été une année difficile car extrême, une de celles où les vignerons qui savent écouter la nature font la différence.

1-La Métamorphose des plantes, J. W. Goethe, 1790

2-Le Cours aux Agriculteurs, Rudolf Steiner, 1924

## Millésime 2012 en Alsace

Colmar était nommée la ville la plus sèche de France en 2013, sur la base des moyennes de pluviométrie des dix dernières années. Cela semble peut-être impossible au vu des pluies importantes enregistrées sur certains mois de 2012, mais même en 2012, la moyenne annuelle n'est pas très élevée.

L'hiver 2011/2012 était très sec avec des moyennes allant de 5mm/mois à 20mm/mois et se termina avec une période chaude fin mars, cependant compensée par une période plus fraîche et pluvieuse en avril qui retarda le débourrement jusqu'à la fin du mois d'avril, date normale en Alsace, mais ces derniers millésimes nous étions habitués à des débourrements beaucoup plus précoces.

Une climatologie instable (vents, orages, beaucoup de précipitations associées parfois à des températures inférieures aux normales) a retardé la floraison à mi-juin, ceci en dépit des premières fleurs déjà visibles fin Mai. Comme pour le débourrement, une floraison mi-juin est considérée comme normale, mais est légèrement tardive dans le contexte des 10 dernières années. Un temps plus frais durant la fleur avait inquiété les vignerons dans les terroirs les plus tardifs, où la floraison ne fut accomplie alors que fin juin, voire tout début juillet. Heureusement, contrairement à 2010, il n'y eut pas de perte de récolte significative liée à de la coulure ou millerandage.

Juin et Juillet ont vu des précipitations importantes, bien supérieures à la moyenne décennale. Les cadences de pluies quasi ininterrompues ont créé des conditions très difficiles pour les vignerons dans la lutte contre les maladies fongiques comme le mildiou ou l'oïdium.

A partir du mois d'août, le climat était devenu progressivement plus chaud et sec, pour atteindre des températures caniculaires vers la fin du mois. A partir de cette période, les vignes ont pu profiter d'un temps très sec. La période de maturation des raisins en 2012 restera dans la mémoire des vignerons comme une très belle période. De façon surprenante, certaines parcelles situées sur des terroirs pauvres manifestaient même des signes de stress hydrique en septembre.

Les premiers contrôles de maturité effectués fin août montraient une précocité et des équilibres du raisin (acide/sucres) identiques à ceux du millésime 2005. Le début des vendanges était donc programmé pour début/mi-septembre, mais par la suite, l'évolution de la maturité technologique (acides/sucre) était très lente. Il était possible de constater une belle évolution de la maturité physiologique (aspect de la pellicule et pépins, goût du raisin...), mais les sucres grossaient très lentement, ce qui n'était pas pour déplaire aux vignerons.

Le démarrage officiel des vendanges était le 10 septembre pour l'AOP Crémant d'Alsace, le 24 septembre pour l'AOP Alsace (excepté pour le riesling qui était le 27 septembre) et pour les vins de sur-maturité (VT et SGN) le 8 octobre. Beaucoup de domaines avaient débuté les vendanges un peu plus tôt dans les terroirs précoces. Les vendanges étaient terminées pour beaucoup durant la deuxième moitié d'octobre. Les potentiels alcooliques avaient augmenté très lentement en 2012, surtout pour le cépage Riesling, ce qui explique une fin des vendanges plus tardive qu'initialement anticipée. Quelques pluies mi-octobre avaient aussi interrompues les vendanges, mais ont permis le développement de pourriture noble la deuxième moitié d'octobre. La pourriture (grise ou noble) était très peu présente en 2012 avant ces pluies. 2012 ne sera probablement pas une grande année de production de vins moelleux ou liquoreux.

2012 sera caractérisé par des vins élégants, purs, avec une acidité très mure (faible en malique) et ayant moins d'alcool que d'habitude. Beaucoup de vins dans le cépage Riesling seront entre 11° et 12° (sans chaptalisation). L'année 2012 présente aussi un très beau potentiel pour les crémants d'Alsace. La production de 2012 est inférieure à 2011 et 2009, supérieure à 2010 et équivalente à 2008. Les vins de 2012 auront un bon à très bon potentiel de vieillissement.

Quelques statistiques sur 2012:

15503 ha en production: Riesling 21.9%  
Pinot-Blanc/Auxerrois: 21.2%  
Gewurztraminer: 19.4%  
Pinot-Gris: 15.4%  
Pinot-Noir: 9.9%  
Sylvaner: 7.5%  
Muscat: 2%  
Chardonnay, Klevener de Heiligenstein, et assemblages: 2.8%

1.120.382 hl de production totale; comprenant: 805.540hl AOC Alsace dont: 25.264hl lieux-dits  
6.714hl villages (liste de 13)  
270.062hl Crémant d'Alsace  
44.780hl Grands Crus

2012 est le deuxième millésime à voir une déclaration de récolte séparée pour les vins de lieux-dits (limités à 68hl/ha) et villages (limités à 72hl/ha) dans la catégorie AOP Alsace.

L'Alsace travaille en ce moment sur ces deux nouvelles strates, dont les lieux-dits les plus méritants pourraient donner naissance à la catégorie Premier Cru et les Village seraient regroupés dans un classement AOP à part. Il y aurait donc en Alsace : Grands Crus, Premiers Crus, Crus (Villages), Alsace.

## Millésime 2012 en Bourgogne

« Du jamais vu ! Voilà ce que les professionnels bourguignons disent de la météo de l'année. Face aux caprices du temps, ils ont redoublé d'efforts pour obtenir le meilleur de leurs vignes. Les premières dégustations rassurent. Du nord au sud de la Bourgogne, la filière est unanime : la qualité des vins en cours d'élaboration est excellente, inespérée au vu des conditions climatiques.

Seule ombre au tableau, les quantités récoltées sont en baisse par rapport à la moyenne, autour de 20 % selon les estimations. »

Hiver doux, mars printanier, fraîcheur et gel au printemps, mai estival, juin rafraîchi et pluvieux, été instable, canicule, grêle, orages... un programme météo chargé, qui n'a pas épargné les vignes. Le froid et l'humidité du printemps ont engendré coulure (non transformation de certaines fleurs en fruit), millerandage (fécondation incomplète de la fleur qui donne de petites baies) et une forte pression du mildiou et de l'oïdium. Les brèves mais fortes chaleurs de l'été ont provoqué échaudage et grillure des baies.

Ces phénomènes, survenus avant la période de maturation, ont entraîné une baisse significative de récolte, sans impacter la qualité des raisins. Au contraire, des grappes aérées aux petites baies garantissent concentration et intensité.

Ayant dû composer avec les éléments et se battre au jour le jour, les hommes, comme le matériel, ressortent usés, mais vainqueurs, de cette campagne. A l'heure des vendanges, sous le soleil, c'est une matière première saine, exempte de maladie et de pourriture, qui a rejoint les cuveries.

### **Les vins blancs**

Ces vins expressifs dévoilent des notes de fruits frais et d'agrumes. Francs, ils offrent d'ores et déjà de très beaux équilibres en bouche.

Puissants, les blancs du nord de la Bourgogne traduisent la typicité de leurs terroirs : minéralité, silex, notes crayeuses.

Ce millésime classique, s'illustre par sa finesse et sa belle concentration.

Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et d'une structure parfaite, pourront attendre quelques années.

### **Les vins rouges**

Les vins sont d'une couleur rouge très profonde, dense, presque noire pour certains.

Ils exhalent des arômes de fruits rouges, riches et intenses. Les tanins, mûrs et soyeux, leur confèrent une belle harmonie en bouche.

2012 s'annonce comme une valeur sûre. Ces vins reflètent la diversité de chaque région viticole et constituent l'épilogue heureux d'une année hors du commun.

### **Les Crémant de Bourgogne**

La diminution des rendements concerne également les Crémant de Bourgogne, en particulier pour le Gamay. L'Aligoté s'est montré plus généreux. Le déficit de production pourrait atteindre 30 % en volume.

Les raisins récoltés ont atteint une maturité parfaite, alliant richesse en sucres optimale et belle acidité.

Les vins de base de Chardonnay et de Pinot Noir sont fruités et présentent un très bel équilibre.

### **Un début d'année particulièrement sec**

La fin 2011 et le mois de janvier 2012 affichent des températures bien au-dessus des normales de saison, avec un léger déficit pluviométrique.

Le mois de février est marqué par une période de froid intense. Le thermomètre affiche 0°C de moyenne.

Les précipitations demeurent quasiment inexistantes.

En mars, la fraîcheur laisse progressivement place à une douceur inhabituelle. Les pluies restent rares. Le déficit hydrique par rapport à la normale est proche des 40 %.

Ces conditions permettent à la vigne de reprendre précocement son activité.

Fin mars-début avril, bon nombre de parcelles ont atteint le stade mi débourrement.

2012 s'annonce alors comme un millésime précoce.

### **Un printemps arrosé**

Une certaine fraîcheur sévit pendant plusieurs jours en avril. Ce qui ralentit la pousse des parcelles les plus tardives. 2012 reste, à ce stade, précoce. Seule l'Yonne affiche un retard au débourrement, en comparaison à la moyenne décennale, en particulier pour le Pinot Noir.

Si la moyenne des températures avoisine la normale, une période de froid tardive provoque des gelées de printemps, notamment dans la nuit du 16 au 17 avril. Elles entraînent des dégâts localisés dans les parcelles les plus exposées.

Il n'est plus question de sécheresse. Les précipitations élevées dépassent la normale. Avril, mois le plus arrosé de l'année, cumule plus de 93 mm contre 58 mm (normale 1971-2000).

Mai et juin connaissent également une pluviométrie importante. Les températures se situent dans la moyenne. L'humidité, prégnante durant le printemps, induit une pression particulièrement forte des maladies (mildiou et oïdium), dès le début de campagne. Elle nécessite beaucoup de vigilance.

La floraison, des parcelles les plus précoces, débute fin mai, à la faveur d'une période quasi-estivale.

Une météo chaotique s'installe ensuite, rythmée par des orages parfois violents et accompagnés de grêle.

Les 30 mai, 2, 3 et 7 juin, des dégâts sont à déplorer en Saône-et-Loire et en Côte-d'Or. Certaines appellations ont été particulièrement affectées. La Côte Chalonnaise, durement touchée en 2011, est épargnée.

Ces événements perturbent la floraison et font perdre l'avance acquise au débourrement.

### **Une belle fin d'été pour une maturation optimale**

Juillet est dans la lignée des mois précédents, avec des températures dans la moyenne et une pluviométrie supérieure à la normale.

Ces conditions climatiques difficiles conduisent à la présence importante de millerandage et de coulure : les baies sont peu nombreuses et de petite taille, les grappes aérées.

Les 10 derniers jours du mois sont caniculaires et entraînent des dégâts d'échaudage. Autant de phénomènes qui impactent le volume final récolté, sans en amoindrir la qualité.

Août est beau, chaud et sec (particulièrement dans l'Yonne). Septembre connaît des températures proches de la normale et des précipitations légèrement excédentaires en fin de mois.

La météo, clémente durant la phase de maturation, permet aux raisins d'atteindre une très belle maturité aromatique et un équilibre sucres/acidité des plus élégants. Le vent du nord, conjugué à la chaleur, et l'absence d'humidité permettent aux baies de présenter un état sanitaire parfait, sans pourriture au moment de la récolte.

Hormis les Crémant de Bourgogne, dont les vendanges débutent plus tôt, les premières grappes sont récoltées vers la mi-septembre.

## Millésime 2012 en Champagne

L'hiver 2012 fut assez rude, avec des températures négatives pendant plusieurs semaines descendant jusqu'à -20°C. Le printemps arrive, amenant un débourrement précoce (les premières feuilles arrivent), même sur les pinots meuniers. Printemps idéal pour le travail du sol.

S'en suit une année difficile, stressante, durant laquelle toutes les calamités se sont abattues sur le vignoble : gel, grêle, millerandage, coulures, mildiou, Oïdium, échaudage. 13000 hectares ont été exposés au gel de printemps sur 131 communes. 9% du potentiel de la production AOC a été détruite. Un chiffre qui monte à 17% pour le Barséquanais et 14% pour l'Aisne.

La forte incidence grêle s'est traduite par 4000 hectares touchés en quelques minutes, principalement dans le barrois, le 7 Juin. Puis la pluie, s'est abattue dans le froid et l'humidité au moment de la floraison. Cela a engendré coulures (nombre de baies réduites sur les grappes), le millerandage (grain très petit et dépourvu de pépins). Ces dérèglements physiologiques sont la cause principale de la chute des rendements en 2012, qui représente environ 30% de celles de 2011.

Dans ce contexte météorologique difficile, la cadence pour les applications cupriques a été fortement rapprochée et multipliée par rapport aux années antérieures. Sur notre domaine, nous avons essayé des huiles essentielles d'origan pour finir sur l'application de gros sel, ou des essais de 2 ; 4 et 6 % ont été mis en œuvre.

Le mois d'Août, chaud et ensoleillé, a favorisé une belle maturation et un état sanitaire des grappes, avec un équilibre sucre-acide promettant le miracle de la qualité.

Le modeste poids moyen des grappes 2012 est de 101 grammes, alors que les moyennes décennales sont de 145 grammes. Au final, le rendement moyen s'établit à 9242 kilo-hectares, moyenne de toute la champagne, avec des disparités significatives selon la localisation. Il faut remonter à l'année 1984 avec 9048 kilo-hectares pour retrouver une telle récolte. Mais dans l'histoire récente, 2003 avait été plus cruelle avec 8254 kilo-hectares.

Ainsi, 2012 fait une entrée peu glorieuse dans les 10 moins bonnes années depuis 1970 en termes quantitatifs. Malgré un constat hors du commun au point de vue climatologique, l'année 2012 restera une année pleine de leçons atypiques. Les vignerons champenois bio l'ont remarqué notamment en créant une communication plus assidue entre eux.

Cela nous rappelle que Dame Nature nous guide vers une certaine humilité. Il nous faut mener une réflexion sur la nature qui devient informatrice. En d'autres termes, cela permet une ouverture sur ce que l'on peut ressentir afin de penser autrement la viticulture de demain.

Quelques chiffres représentant la Champagne :

- 33574 hectares en production
- 20602 déclarations de récolte

Quelques chiffres concernant le vignoble bio et biodynamique en champagne :

- 2010 : 72 domaines pour 300 hectares
- 2012 : plus de 100 domaines que représente un peu plus d'1% du vignoble champenois

## Millésime 2012 en Gironde

Nous avons traversé un automne humide, un mois de janvier chaud et sec, février très froid, mars très chaud et sec, avril froid et humide, autant de conditions extrêmes qui ont eu pour conséquence un débourrement de la vigne très irrégulier.

Le mois de mai fut humide et a permis une minéralisation de l'azote dans les sols et une croissance de la vigne en conséquence.

La floraison fut longue, perturbée par des baisses brutales de la température et par des pluies importantes qui ont généré des phénomènes de coulure sur les cépages sensibles, le Merlot en particulier. La forte pression de Mildiou a nécessité une vigilance pour garder la maîtrise. Ce temps frais et humide s'est prolongé jusqu'à la mi-juillet.

A partir du début de la véraison, le déficit hydrique important a été favorable à la synthèse des composés phénoliques. Les cinétiques thermiques et hydriques du millésime 2012 sont très proches des millésimes 2000 et 2009 : un temps humide puis une sécheresse importante à partir de la véraison.

Mis à part 2003, les millésimes 2000, 2009 et 2012 ont connu les mois d'août les plus chauds de l'histoire de Bordeaux. On dit ici que le mois d'août fait le moût. Août 2012 est également le 3ème mois le plus sec de l'histoire. Les amplitudes thermiques ont été importantes ce qui est favorable à l'élaboration de vins avec une couleur profonde et une richesse en tanins fins.

Les trois premières semaines de septembre sont restées très favorables à la maturation des raisins. A partir du 23 septembre et jusqu'au 27, des pluies abondantes sont venues perturber la fin de cycle. Leur volume est assez inégal suivant les régions.

Le temps est beau début octobre. Certains raisins ont gonflés suite aux pluies de fin septembre et la crainte de voir la pourriture se développer est certaine. A partir du 11, les nuits deviennent plus fraîches, ce qui freine les ardeurs du champignon et permet de ramasser des raisins mûrs et encore sains dans de bonnes conditions. Du 19 au 21, de nouvelles pluies importantes prouvent à tous les vigneron attentifs qu'ils ont bien fait de vendanger avant.

2012 aura été un millésime dans lequel le vigneron et son approche du vignoble auront été décisifs pour la qualité des vins.

## Millésime 2012 en Languedoc Roussillon

2012 est un millésime court, comme le disent les professionnels. Les rendements viticoles n'ont jamais été aussi bas en Languedoc-Roussillon ces 5 dernières années. La région a produit 12,7 millions d'hectolitres. Elle est ainsi réduite de 13,7 % par rapport à celle, il est vrai abondante, de 2011. La région est revenue dans un régime de sécheresse comme elle a connu de 2007 à 2010.

Dans les Pyrénées Orientales, les volumes avoisinent autour de 700000hl. Le rendement est catastrophique, il est en baisse de 35 % par rapport à l'an dernier, et son record de historique de 41hl/ha (la récolte du «siècle»).

Les mois d'octobre et novembre ont été copieusement arrosés, l'hiver a ensuite été chaud et sec jusqu'en février où est survenue une période de froid très intense. Les mois de mars, avril et mai étaient proches des moyennes. Au mois de juin une période sèche s'est mis en place, et elle a été particulièrement chaude au mois d'août. Le régime des vents est resté mesuré durant tout l'été. Les pluies de la fin août n'ont été bénéfiques au développement des baies que dans une petite partie du vignoble, située dans le Gard et l'est de l'Hérault.

Des pleurs dès la fin du mois de janvier trahissaient le départ en végétation du système racinaire dans les secteurs les plus précoces, le coup de froid de février a tout stoppé jusqu'à la fin du mois de mars. Le débournement a été tardif et très groupé. La floraison, elle aussi un peu tardive et très groupée, s'est déroulée de fin mai à mi-juin. La nouaison s'est bien effectuée sauf pour les Grenache et les Merlots où la coulure a été présente. La sortie a été considérée comme normale. La végétation s'est bien développée car la réserve en eau des sols était satisfaisante. Des vents maritimes humides et des températures élevées contribuent à une importante pression des maladies cryptogamiques. Le mildiou a bien été maîtrisé, mais l'oïdium a difficilement été contenu, tout comme les 2 dernières générations de vers de la grappe. L'équilibre charge / végétation était très favorable.

Les vendanges ont débuté avec 7 à 10 jours de retard par rapport à la précoce année 2011. Les conditions chaudes et sèches des dernières semaines de l'été ont fait chuter les rendements. La maturation s'est aussi accélérée. Le potentiel qualitatif des raisins était excellent grâce à avec un état sanitaire parfait. Il y a un bon équilibre acides-sucre pour les blancs. Un phénomène de concentration sur les rouges, leur assure une bonne structure tannique et un potentiel couleur élevé. C'est un millésime d'un haut niveau de qualité.



## Millésime 2012 en Vallée de la Loire

La vallée de la Loire s'étend du Muscadet (Vendée) à la Côte Roannaise en passant par l'Anjou, la Touraine, le Sancerrois et la région Centre. Autant de diversités territoriales que topographiques et climatiques.

On observe, pour l'année 2012, une même tendance climatique générale avec un bon hiver, très froid et sec, excellent pour les sols, suivi d'un printemps précoce et chaud, puis d'un retour brutal du froid qui eut pour conséquence de ralentir la végétation avec des gelées tardives et de la grêle (30 à 100% des surfaces touchées selon les régions).

Au mois de juin, la météo est très dégradée (pluie) avec pour conséquence une mauvaise floraison pour l'ensemble des appellations : coulures pour beaucoup, et étalement important pour certains cépages.

Les nombreuses pluies ont également eu pour conséquence des traitements très fréquents (hebdomadaires) de juin à juillet, contre le mildiou.

Août et septembre ont bénéficiés d'une belle météo, entraînant de belles récoltes pour les régions dites précoces (Muscadet, Vendée, Sancerre) avant les pluies. Pour les régions de l'Anjou, Touraine et Centre, de nombreuses pluies à partir de début octobre ont fortement perturbé les vendanges, avec beaucoup de tri pour certain, et pour ceux qui ont vendangé très rapidement, moins de conséquence.

Au mieux, les rendements ont subi une baisse de 25% (Sancerre, Centre) et jusqu'à 50% du Muscadet au Saumurois.

Le millésime 2012 s'annonce légèrement inférieur à 2010, mais supérieur à 2011 en terme de qualité, et se caractérise par un fruit riche et gourmand, avec une belle concentration en polyphénols pour les vendanges plus précoces, et moins de puissance alcoolique pour les régions touchées par les pluies.

## Millésime 2012 en Vallée du Rhône

2012 Vallée du Rhône Méridional...Un millésime tout en fraîcheur et finesse.

Après un automne arrosé (277% en hauteur de précipitation par rapport à la normale), l'hiver a été sec et doux jusqu'à un épisode de froid intense et exceptionnellement long (15 jours) début février 2012. Beaucoup de vieilles souches de Grenache sont mortes. La part de mortalité est très variable suivant les parcelles, de 5% à 50%. Dans nos vignes en Bio-Dynamie depuis 18 ans la mortalité s'est située autour de 1%.

Le Printemps fut pluvieux avec des températures plutôt fraîches pour la saison autour de 20°C. Ces pluies ont permis de combler environ 75% du déficit hydrique de la région.

La situation météo d'avril à juin a été favorable aux maladies cryptogamiques dans le vignoble ce qui a nécessité une grande vigilance de la part des vignerons. Les températures fraîches (25°C) n'ont cependant pas gêné la floraison. Cependant la vigne a produit peu de fleurs par pied de vigne sans doute dû à une initiation florale défailante de l'année précédente car il y a eu peu de sortie de fleur de vigne.

La première CIGALE a chanté le 18 juin (Cette date additionnée de 2 mois et 18 jours donne la date prévisionnelle du début des vendanges).

Les mois de Juillet, Aout furent climatiquement très changeant, passant de température modérée (25°C-30°C) à la canicule (35°C). Le temps sec de cette période associé à des méthodes culturales inadaptées a provoqué dans certaines parcelles sensibles des blocages de maturité.

La dernière semaine d'aout fut très orageuse avec un cumul de pluie de 70mm et un rafraichissement notable des températures.

Le mois de Septembre fut beau (25°C) et légèrement venté Mistral. La CIGALE avait raison, nous avons débuté les vendanges le 05 septembre, soit environ une semaine avant nos confrères en culture conventionnelle.

Il y a eu également un épisode pluvio-orageux de 100 mm dans la semaine du 24 septembre retardant la maturité pour ceux qui n'avait pas commencé ou fini de vendanger.

Le rendement est faible, environ 20hl par hectare. L'état sanitaire est parfait.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont bien déroulées.

Les premières dégustations révèlent des vins à très grand potentiel aromatique et particulièrement bien équilibrés. Ce millésime sera marqué par l'élégance et la fraîcheur. Les vins rouges ont une très belle intensité colorante. La robe est profonde, les vins sont d'une belle structure tannique, marqués par la finesse avec des arômes délicats de fruit des bois. Les tanins bien présents sont souples et ronds.

C'est un millésime généreux, gourmand et rieur.

## **SIVCBD**

### Syndicat International des Vignerons en Culture Biodynamique

Created in 1995, includes 86 wineries throughout France and other European countries, including Germany. Only domains are accepted fully grown biodynamic, or those who commit, after three years at a total conversion.

In 1998, members considered it essential to determine, concretely, the basic principles that any winery must meet to claim the status of operation in biodynamics. Precise specifications to the culture of the vine has been established. All members must meet their individual criteria.

To be very objective in this control, SICVBD has decided to appoint an independent agency, Ecocert SAS FRANCE, so that it checks on each winery adherent compliance with this specification. Ecocert send an inspection report to the union, which then issues the members approved a certificate of biodynamic culture for the year of reference of the audit performed. BIODYVIN label is then issued to members who have been screened.

## BIO-DYNAMICS, A CULTURE THAT GOES BEYOND

Proposed in 1924 to respond to the concerns of farmers who had already seen their lands threatened, bio-dynamics is a cultivation method that involves more than simply prohibiting the use of synthetic chemicals.

In fact, the three following points can succinctly summarize this method, whose principles were defined in 1924 by Rudolf STEINER:

- The upgrading of the soil and plant life in its natural environment due to the use of products made from vegetal, animal and mineral matter.
- The dynamic: it's the application of these products at specific times during annual cycle. The land, in the general sense of the word (parent rock, cropland, outdoor environment) is an organism in its own right.
- Working the land by tilling and ploughing.

Biodynamic agriculture is mainly taking care of the soil. It involves making sure that it is properly balanced and creating harmonious life conditions between land, plants and the environment.

This healing process favours:

- The improvement of the quality of the soil by the presence of a large variety of bacteria.
- The plant is better anchored with denser, more developed and longer roots.
- A better development of the leaves and flowers by providing the energy required for a harmonious development of fruit.

## BIO-DYNAMIC VITICULTURE

A vineyard, as any other agricultural field, is considered as a living organism. Cultivated soil is not a simple support for vines, but rather a living ecosystem and a source of energy for plant life just like its outdoor environment.

In this way, the vine – a median organism – creates and nourishes the soil in the inhabited and living environment that surrounds the roots. The exchanges that take place between the roots and foliage systems enable the soil characteristics to be transferred to the grapes, increasing their flavor.

Grape growing must be elevated to an elaborate art in order to compensate the risk of imbalance due to this type of one-crop farming.

### Bio-dynamics préparations

These mixtures are essential and come from transformed vegetal, animal and mineral matter:

- The MT (Maria Thun) manure compost mixture supports and reinforces the decomposition process of the soil. It contains all the elements that help form the clay-humus complex. A considerable variety and number of bacteria are found here.
- The 500 preparation, horn manure, acts on plants. It reinforces subterranean life. Numerous tests have proven its effectiveness; roots are much longer, thicker and better distributed.
- The 501 preparation, horn silica, helps leaves to grow, balances flowers and helps provide the energy required for a good, healthy development of fruit.

These three preparations must go through the dynamization process before being used in the vineyards.

Other preparations, made from Achillea, Camomile, Nettle, Oak bark, Dandelion, and Valerian, have all undergone fermentation in the presence of animal organs for some – removing all their primary properties by transforming them into humus with specific qualities. These preparations are important, as they will be used for seeding composts in order to adjust the fermentation required for correctly balancing and harmonizing soil and plant life.

## **Solar and lunar cycles**

We are familiar with the solar cycles, consisting of days, nights or seasons, and lunar cycles. For fifty years, the experiments conducted by Maria THUN have enabled us to notice how plant growth is affected by cosmic influences. These seem to be linked to the position of the moon, sun and planets in relation to constellations.

A calendar, linked to these observations, has been developed. Choosing specific dates to carry out these activities can magnify the work and processes involved with grape growing. For millions of years, all good farmers have acknowledged solar and lunar cycles!

## **Tillage**

It favours the installation of the life process by tilling the soil at different periods of the year, month or day.

Hoing in the morning will give vitality to plants, hoing in the afternoon will keep the water in the soil...

The grape grower is the one who decides when to cultivate and work his fields in function of his soil.

## **Others treatments**

If the soil is properly balanced, the plant will protect itself against, or rather not attract, parasites (cryptogams, insects or mites).

However, the farmer may have to intervene to help keep the plants healthy by using herbal teas, decoctions or homeopathic plant dilutions and, if necessary, natural products such as copper and sulphur, in very low dosage, in order to avoid soil pollution.

*The goal of the biodynamic grape grower is to produce a high-quality wine with its own characteristics originating from the unique elements that characterise the soil of each estate, enhanced through specific vine growing practices. Such cultivation will ensure that the wine will be the expression of the qualities and particularities of the soil. The Terroir will be respected.*

## 2012 VINTAGE

In most areas, spring was wet and favorable to the presence of diseases.

Under such conditions the biodynamics has assets to defend:

- A hydrous food supported by a better rooting. All tests show a better colonization of the ground by the roots but also a stronger presence of mycorrhiza, saprophytic fungi which helps the vine mobilize the hydrous reserves of the ground. The vine better uses the hydrous potential of the ground.
- An anchoring of the vine in its natural balances, which avoids anarchistic growths and a strong competition between vegetative growth and fruit formation.
- A vineyard more resistant to diseases.
- Knowledge of the use of plants (herb teas, decoction or liquid manure) to help fight against the mildew. (Lesson of Goethe cf 1 and Steiner cf 2).
- Taking into account lunar cycles, essential precaution when the threat of mildew is strong. It allows weaker copper amounts which are effective because they are brought at the right time.

From the bunch closing moment, dry and hot conditions settled in. There again, biodynamic preparations and the use of plants allow better rooting and increased resistance of the plant to the hydrous stress. For example, the contribution of horn manure associated with nettle for the periods of too strong hydrous constraint avoids blockings functions of the plant, the loss of leaves and stopping the maturation's evolution of phenolic compounds.

In the vat, biodynamics allows the wine to be purified to keep only the essential:

- Gaining in floral notes and precision in the expression of the fruit.
- Refining tannins of red wines
- Supporting an almost crystalline chiseled structure and developing a silky mouth touch.
- Bringing a certain verticality which gives wine a posture.
- Emphasizing the mineral compounds in a long and fresh final, pledge of harmonious ageing.

In summary, it gives the feeling of emphasizing the living side of the wine.

In a year such as 2012, when the weather worsens at grape-picking time in several regions, biodynamics supports the ripe grape harvest. Indeed, it supports the maturation (influence of the silica of horn, amongst others) of the phenolic compounds and therefore brings a welcome precocity.

2012 will have been one difficult year because of its extreme conditions, one of those where vine-growers who know how to listen to nature make the difference.

1-Metamorphosis of plants, J.W. Goethe, 1970

2-Agriculture courses, Rudolf Steiner, 1924

## 2012 Vintage in Alsace

Colmar was nominated the driest town in France in 2013, based on the average of the last 10 years. This will seem almost impossible to some people in regards of the rainfalls the region had during some months of 2012.

Winter was extremely dry (5 mm to 20mm/month) and finished with warm temperatures in March. Some colder weather and more rain in April pushed the buds to break out only towards the end of the month. Stormy weather, some heat and significant rain delayed the flowering to the middle of June, despite some isolated early flowers present in precocious vineyard at the end of May. Unfortunately, some cold weather middle of June interfered with the flowering, which was sometime only completed in the last days of the month for the later ripening sites. Growers feared some serious crop loss, like in 2010, but eventually it was possible to see at harvest time that the crop size wasn't that smaller.

June and July saw lots of rainfalls in quantities much above the average of the past 10 years. The almost uninterrupted rain cadence made it extremely difficult to insure a continuous protection against fungus diseases.

With August, the warm and dry weather returned progressively to peak to a heat wave towards the end of the month. From then, the weather was very dry and the end of summer 2012 was considered to be very nice, and, surprisingly, nature started to express signs of drought and hydric stress in some areas.

Early maturity controls showed similar results than 2005 so harvest was programmed to start quite early in the precocious vineyards. What happened after is still difficult to understand and explain, because, with the good weather, the grapes showed beautiful physiological ripeness and were in excellent health condition, but sugars increased very slowly to our great surprise and maybe satisfaction.

The official start for the harvest was the 10<sup>th</sup> September for Crémant d'Alsace, 24<sup>th</sup> September for the Alsace AOC (except Riesling the 27<sup>th</sup>) and late harvest wines (VT and SGNs) the 8<sup>th</sup> October. Many wineries started earlier in the precocious places. The harvest was finished for most producers in the second half of October. Potential alcohol increased slowly, especially for the Riesling grape, so it was necessary to wait longer than expected. Some rainfalls stopped the harvest middle of October, and usually most grapes harvested after the middle October started to develop some rot/noble rot, but 2012 will not see a large production of late harvest/sweet wines.

2012 will be characterized by elegant pure wines, with much less alcohol than usual (quite a few wines will be between 11 and 12%), good ripe acidities and should finish fermenting mostly dry. Excellent conditions for Crémant d'Alsace wines. The average yield are slightly down from 2011 and 2009, higher than 2010 and similar to 2008. 2012 wines will have a good to very good ageing potential.



2012 statistics:

- 15503 ha in production:
  - Riesling 21.9%
  - Pinot-Blanc/Auxerrois: 21.2%
  - Gewurztraminer: 19.4%
  - Pinot-Gris: 15.4%
  - Pinot-Noir: 9.9%
  - Sylvaner: 7.5%
  - Muscat: 2%
  - Chardonnay, Klevener de Heiligenstein, blends: 2.8%
  
- 1.120.382 hl total production, including : 805.540hl AOC Alsace, including :
  - 5.264hl Single vineyard
  - 6.714hl from 13 villages
  - 270.062hl Crémant d'Alsace
  - 44.780hl Grands Crus

2012 is now the second vintage that sees a separate declaration of lieux-dits (single vineyards wines) limited to 68hl/ha and Villages limited to 72hl/ha within the AOC category.

Alsace is now working on creating new categories that will probably bring out the best lieux-dits into a 1er Cru category and the villages or Crus in their own AOC category. Alsace would then be classified with the following hierarchy: Grand Cru, 1er Cru, Crus (Villages), AOC Alsace.

## **2012 Vintage in Burgundy**

« A first! That is what Bourgogne's winegrowers are saying about this year's weather. Given Mother Nature's whims, they had to redouble their efforts to ensure the very best results from their vines. And the first tastings confirm that all their hard work was worthwhile. From the north of Bourgogne to the south, the industry is unanimous - the quality of this year's nascent wines is excellent, surpassing all expectations given the weather. The only downside is the quantity which is below average, down as much as 20% according to some estimates. »

A mild winter, a chilly spring with frosts, a warm May, a cool and rainy June, an unstable summer, a heat wave, hail and storms - weather like this could not fail but affect the vines. The cold and rain in spring caused shatter, where some flowers fail to turn into fruit; millerandage where incomplete fertilization of the flower giving rise to small berries; and a big threat from both downy and powdery mildew. The brief hot periods in summer brought some very high temperatures that burned the fruit.

These phenomena, which occurred before the grapes ripened, meant yields were significantly lower this year, but had no impact on the quality of the grapes. On the contrary, aerated bunches of smaller berries guarantee concentration and intensity. Having had to manage the elements and struggle on a daily basis, both man and materials have emerged from this vintage worn out, yet victorious. During the harvest, which took place under sunny skies, the grapes being welcomed into the wineries were healthy and showed no signs of disease or rot.

### **White wines**

These expressive wines reveal notes of fresh fruits and citrus. Fortright, they are already demonstration very good balance on the tongue. The whites from northern Bourgogne are powerful, and translate the unique characteristics of their *terroir*: minerality with notes of flint and chalk. This is a classic vintage, illustrated by the wines' sophistication and good concentration.

### **Red wines**

The wines are deep red in color, dense, and some are almost black. They release rich and intense aromas of red berries. The tannins are ripe and silky, offering a lovely harmony on the tongue. The 2012 vintage looks like a safe bet. The red wines reflect the diversity of each winegrowing region and offer a happy ending to this unusual year.

### **Crémant de Bourgogne**

The low yields also concern the grapes for Crémant de Bourgogne wines, and the Gamay grape in particular. The Aligoté turned out to be more generous. Overall, production volumes could be down as much as 30%. The grapes harvested were perfectly mature, combining the richness of optimum sugar content with good acidity. The Chardonnay and Pinot Noir base wines are fruity, with lovely balance.

## **A particularly dry start to the year**

The end of 2011 and the start of 2012 showed temperatures well above the norms for the season, with a slight dip in rainfall. February was marked by a period of intense cold with an average temperature of 0°C.

Rainfall was practically non-existent. In March, the cold gradually gave way to some unusually mild weather and the rain stayed away for the most part. Overall, rainfall was down by close to 40%.

These conditions led the vines to embark upon their vegetative cycle earlier than usual. In late March/early April, a large number of plots were already mid-budburst. By this point, 2012 was looking like an early year.

## **A wet spring**

A bout of chilly weather descended on Bourgogne for several days in April, which slowed down the growth of any late-developing plots. By this point, 2012 was still looking like an early year. Only in the Yonne was budburst late, in comparison to the average for the past 10 years, especially for the Pinot Noir.

Although the temperatures were average for the season, a late period of cold weather caused some spring frosts, in particular on the night of 16 - 17 April. These caused some local damage on the more exposed plots.

Drought was no longer a problem, with monthly rainfall exceeding the average. April was the wettest month of the year with over 93mm, as opposed to 58mm average rainfall for the month between 1971 - 2000. May and June were also wet with temperatures around average. The acute humidity in spring meant powdery and downy mildew were a significant threat, right from the start of the season. This required a great deal of vigilance.

For the earliest plots, flowering began at the end of May, prompted by some very summery temperatures during the period.

After that, the weather was somewhat chaotic with storms, some of which were very violent and often accompanied by hail. On 30 May, and 2, 3 and 7 June, this caused significant damage in Saône-et-Loire and Côte-d'Or. Certain appellations were particularly hard hit. The Côte Chalonnaise, which suffered hard in 2011, was spared.

All this served to upset the flowering process and meant the vines lost any advantages of an early budburst.

## **A fine end to summer for optimum ripening**

July followed in the same vein as the previous months, with average temperatures and high rainfall. These tricky weather conditions led to an increase in millerandage and shatter. The grapes were few and small in size, in loose, aerated bunches (see graph comparing the weight of 100 grapes). A heat wave occurred during the last ten days of July, leading to some sunburn damage. All these phenomena had a significant impact on yield but had no effect on quality.

August was fine, hot and dry (especially in the Yonne). September's temperatures were normal and the rainfall slightly higher than usual at the end of the month.

The fine weather enjoyed while the grapes were ripening meant the fruit attained a very good level of aromatic maturity and a very elegant balance of sweetness and acidity. A northerly wind combined with the heat and absence of rain meant the grapes were perfectly healthy, with no rot at harvest time.

Apart from the Crémant de Bourgogne, for which the harvests started earlier, the first bunches were harvested in mid-September.

## 2012 Vintage in Champagne

Winter 2012 was very hard. There were negative temperatures during several weeks, coming down to -20°C. Spring came after, with premature arrival of leaves, even on Pinot Meunier. It was an ideal spring for soil work.

The year was stressful. Indeed, all the difficulties crashed down on the vineyard: frost, hail, millerandage, coulures, mildew, powdery mildew, échaudage. 13000 hectares were exposed to the spring frost on 131 villages. 9% of the AOC production's potential was destroyed because of those issues. This observation changes according to the localization: It increases to 17% for the Barséquanais region and to 14% for Aisne's region.

4000 hectares were eradicated in a few minutes because of the hail, more precisely in the Barrois region, the 7<sup>th</sup> of June. After, there was a lot of rain during the flowering with humidity and cold. It caused a less quantity of berries on the bunch of grapes and a very little grape and without pips, which is called "Millerandage". All those physiological disorders are the principal cause of the decrease of the yield in 2013. It represents 30% of 2011's yield.

The consequence is our soil work. Indeed, the applications of copper have been multiplied compared to the past few years. On our vineyard, we have tasted Oregano essential oils. After, we have continued with cooking salt; we have tried with 2 - 4 and 6 %.

August 2012 was a warm and sunny month. It has been favorable to a good maturation and to a good condition of the grapes. Winegrowers have noticed that grapes had a good sugar/acid balance. This phenomenon suggested the miracle of the quality for the harvest 2012.

The modest middleweight of bunches of grapes of harvest 2012 is 101 grams, whereas the average for the past few years is 145 grams per bunches of grapes.

The average yield is 9242 kilo hectares for the entire region of Champagne, but with significant disparities according to the location. We have to go back to 1984 to note a so low harvest with 9048 kilo-hectares. But recently, 2003 was the more cruel harvest with 8254 kilo-hectares.

So, 2012 is one of the ten less good years since 1970 in terms of quantities. Even if the report is meteorologically outstanding, 2012 is a year full of atypical lessons. The organic vine growers of Champagne have noticed this point, especially in creating a more diligent communication between them.

These events remind us that Mother Nature guides us to certain humility. We have to lead a reflection on Nature which becomes an information source. In other words, It let us to be open-minded on what we can feel to think otherwise the vine growing of tomorrow.

Some representing figures of Champagne:

- 33574 hectares in production

- 20602 crop declarations

Several figures concerning the organic and biodynamic estates in Champagne:

- 2010: 72 estates for 300 hectares

- 2012: more than 100 estates. It represents a bit more than 1% of total vineyards in Champagne

## 2012 Vintage in Loire Valley

The Loire Valley covers many regions, from Muscadet (and the Vendée) to the Côte Roannaise, through Anjou, Saumur, Touraine, Sancerre and Centre Loire appellations, with very varying soil and climate characteristics.

2012 saw the same general weather conditions for most of the Loire appellations, at least until harvest, with a good cold and dry winter, excellent for the soils, followed by an early spring, initially rather warm, then suddenly interrupted by a very cold spell (late frost and hail) which considerably slowed down the plants (30 to 100% of surfaces were affected depending on different areas).

In June, heavy rains damaged the flowering process of the vines in almost every region of the Loire Valley. As a consequence, causing poor fruit setting conditions and smearing for some grape varieties. These heavy rains also meant more treatment (every week) from June to July, against mildew.

August and September were generally warm and sunny, allowing very good harvest conditions for early regions (Muscadet, Fiefs Vendéens, Sancerre). For the Anjou, Saumur and Centre Loire regions, a lot of rain severely disrupted the harvest, with more or less sorting out on the grapes to do.

Yields were cut down by at least 25% for the Sancerre and Centre regions, and up to 50% for the rest of the Loire Valley.

The 2012 vintage is slightly under that of 2010 in terms of quality, but superior to 2011, with a perfect state of health, good fruit concentration in the early harvests, and slightly lower sugar content in regions hit by October rains.

## 2012 Vintage in Gironde

**Aucune entrée d'index n'a été trouvée.**We went through a wet autumn, hot and dry January, very cold February, very hot and dry March, cold and wet April, as many extreme conditions which had as a consequence a very irregular bud break vine.

May was wet and allowed a mineralization of nitrogen in the grounds and consequently, a growth of the vine.

Flowering was long, disturbed by brutal falls of the temperature and important rain which generated phenomena of run-out on sensitive type of vines, Merlot in particular. The strong pressure of Mildew required a vigilance to keep the control. This fresh and wet weather lasted until mid-July.

From the beginning of ripening, the important hydrous deficit was favorable to the synthesis of the phenolic compounds. The thermal and hydrous kinetics of year 2012 are very close to the 2000 and 2009 vintages : a rainy weather then an important drought starting from ripening.

Except for 2003, years 2000, 2009 and 2012 have known the hottest August in the Bordeaux history. We have a saying here that says : “August makes must”. August 2012 is also the 3rd driest month in history. The thermal amplitudes were important which favored winemaking with a deep color and a wealth of fine tannins.

The first three weeks of September remained very favorable to the grapes' maturation. From September 23rd to 27th, abundant rains disturbed the end of cycle. Their volume is rather unequal according to the regions.

At the beginning of October, the weather is good. Some grapes inflated following the end of september's rain and fear to see the rot developing is certain. From the 11th, nights are cooler, which slows down the ardour of mushroom and allows the harvest of ripe and still healthy grapes in good conditions. From october 19th to 21st, new important rainfalls proved to all attentive vine- growers that they were right to start grape picking earlier.

2012 is the year where the vine-grower's approach of the vineyard has been decisive for the quality of the wines.

## 2012 Vintage in Rhone Valley

2012 Meridional Rhone Valley Wines...A vintage of freshness and finesse.

After a wet and rainy autumn (277% above average rainfall compared to the normal), winter was dry and mild, until a 15 days intense and exceptionally long cold spell at the beginning of February 2012. Many of the old Grenache vine stock died. The quantity of perished stock varied from 5% to 50% depending on the parcels. Over the last 18 years in our Bio-dynamic vines, the mortality has been around 1%.

Spring was rainy with low temperatures for the season at around 20°C. The rain allowed the re-establishment of the water table by about 75% in the region.

The weather situation from April to June favored cryptogamic diseases in the vineyards, which in turn necessitated great vigilance on the part of the wine grower. The cool temperatures (25°C) did not however impede the flowering. Nevertheless, the vines produced few flowers per vine stock, no doubt due to the fact of the failed flowering in the preceding year, when there were few vine flowers.

The first Cicada sang on the 18<sup>th</sup> June. (Add two months and 18 days for a provisional date for the start of the harvest).

The months of July and August were changeable weather wise, going from moderate temperatures (25°C – 30°C) to heat wave temperatures (35°C°). The dry weather conditions of this period, associated with badly adapted growing methods, hindered the maturing process of certain sensitive vine parcels.

The last week of August was very stormy, with 70mm additional rainfall, and a notable coolness of temperatures.

September was fine (25°C) with light Mistral winds. The Cicada was right; we started the harvest on the 5<sup>th</sup> September, or about one week before our colleagues who use traditional methods.

We also had a stormy (100mm rainfall) episode the week of the 24<sup>th</sup> September, delaying the maturity for those who had neither started nor finished harvesting.

The yield was down, about 20hl per hectare. The sanitary conditions were perfect.

Both the alcoholic and malolactic fermentations went well.

The first tastings reveal wines of great aromatic potential and especially well balanced. This vintage will be marked by elegance and freshness. The red wines have a beautiful colour intensity. The robe is deep, with a beautiful tannic structure, marked with finesse and delicate aromas of woodland fruits. The ever present tannins are supple and round.

It is a happy, generous and full bodied vintage.





CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE FRANCOISE BEDEL

Contact : Françoise BEDEL et Vincent DESAUBEAU

71 Grande Rue • 02310 CROUTTES SUR MARNE

Tél. +33 (0)3 2382 1580 • Fax : +33 (0)3 2382 1149

Email: [contact@champagne-bedel.fr](mailto:contact@champagne-bedel.fr)

Crouttes sur Marne, petit village aux portes de la Champagne a vu naître le fondateur du Champagne Françoise Bedel. Propriétaire Récoltant depuis deux générations sur une surface de huit hectares, nous vous proposons notre Champagne issu de raisins noirs « Pinot Meunier » et « Pinot Noir » et de raisins blancs « Chardonnay » (respectivement 79%, 7 % et 14 % de l'encépagement du Domaine). Plusieurs communes, Crouttes sur Marne, Nanteuil sur Marne au sous-sol argilo-calcaire ; Charly sur Marne, Villiers saint Denis au sous-sol limoneux composent nos différentes parcelles permettant un vaste choix de qualité gustative pour nos assemblages.

La vie et le respect de la nature étant des éléments primordiaux pour la famille de Françoise Bedel, ses amis et elle-même et afin de transmettre une terre saine et vivante à ses enfants, la culture en Biodynamie sur le Domaine est venue en 1998 la remettre en cohérence avec son métier et son équilibre personnel.

Cette méthode de culture qui n'utilise aucun produit chimique de synthèse (engrais, désherbants, pesticides ou insecticides) reconnaît la Terre comme un organisme à part entière. Dans cette optique, notre Domaine Viticole est considéré comme un être vivant. Notre but est de produire un vin harmonieux, de grande qualité et doté d'un bel équilibre.

Le Champagne Françoise Bedel est élaboré directement au Domaine, du pressurage des raisins au vieillissement des vins en cave, puis au remuage manuel, le tout dans le respect des méthodes traditionnelles.

*Champagne Françoise Bedel's founder was born in the small village of Crouttes sur Marne, Champagne region. This Champagne house has been around for 2 generations, with the 3<sup>rd</sup> about to join. Champagne Bedel has 8 hectares under wine, with Pinot Meunier, Pinot noir, and Chardonnay grapes, accounting for 79 %, 7% and 14% of planting respectively. Ours Champagne are produced from all three varieties.*

*Life and respect of nature are essential values for Françoise Bedel, her family and her friends. In order to leave a sound and living domain for her children, she introduced biodynamic viticulture in 1998, allowing her to achieve harmony with her job and personal life.*

*This viticulture method precludes the use of any synthetic chemical products (fertilizer, herbicides, pesticides, or insecticides) and acknowledges the fact that the earth is a living organism. In this regard, our domain is considered a living body. Our goal is to make a well-balanced, high quality and harmonious wines.*

*The Champagne Françoise Bedel is domain produced, using traditional methods only, ranging from pressing of the grapes to ageing of the wines in cellars to manual remuage.*

## CHAMPAGNE FRANCK PASCAL

Contact : Franck PASCAL

1 bis rue Valentine Régnier • 51700 BASLIEUX SOUS CHATILLON

Tél. +33 (0)3 2651 8980 • Fax : +33 (0)3 2651 8898

Email : franck.pascal@wanadoo.fr • www.franckpascal.fr

Ingénieur en conception de machines industrielles, Franck PASCAL est un vigneron revenu sur le domaine familial après un parcours qui a orienté sa sensibilité vers la culture en accord avec la Nature. En effet, lors de son Service National sous les drapeaux Français, il apprit la manière dont agissent les toxiques de combat pour tuer les hommes sur les champs de bataille. Quelle ne fut pas sa surprise lorsqu'il constatât qu'une partie des pesticides de synthèse utilise les mêmes points faibles pour tuer les pathogènes de la vigne. L'homme se met en danger lorsqu'il utilise ces substances chimiques (ce n'est plus à démontrer) et il met aussi la santé de sa vigne en danger (ce qui n'est pas encore totalement démontré).

De génération en génération, notre famille de vignerons se repasse un vieil adage : « Pour produire de bons vins, il faut de bons raisins ». En utilisant des pesticides, la santé des vignes est fragilisée. Comment les raisins peuvent-ils être parfaits dans ces circonstances ? Depuis que nous travaillons sans pesticide de synthèse, nos vignes sont moins sensibles aux maladies. L'arrivée de la biodynamie, de ses préparations biodynamiques et des plantes médicinales, a encore plus fortifié nos vignes. Les raisins ont changé et les vins suivent le même chemin. Nous ne savons pas où le gain de qualité et de personnalité s'arrêtera, mais nous pouvons dorénavant déjà vous faire déguster ce que donnera 2006.

*Franck came back in his family's vineyard after studies as a mechanical engineer. The way he followed made him want to cultivate his vineyard in harmony with Nature. As he learned how to be a soldier, he learned how the toxic chemicals of war act in human's organism and how they kill him. When back in the vineyard, he was surprised to see that some of the synthetic pesticides use the same weak points to kill what causes damages to the vine. Men endanger themselves on using pesticides and allegedly endanger their vines.*

*An adage flies through from one generation to another in our wine grower family: "To yield a great wine, you need great grapes". When using pesticides, vine's health is damaged. How can one produce great grapes this way? Since the moment when we worked our vineyard without pesticides, our vines became healthier. With biodynamie (biodynamic preparations and medicinal plants), our vines are even stronger. The grapes changed and the wines do the same. Where will the increasing personality and quality of the wines will stop? We don't know; but you can now taste what 2006 already gives.*

## DOMAINE ALBERT MANN

Contact : Maurice et Jacky BARTHELME  
13 rue du Château • 68920 WETTOLSHEIM  
Tél. +33 (0)3 8980 6200 • Fax : +33 (0)3 8980 3423  
Email : vins@albertmann.com

Le Domaine Albert Mann se situe à Wettolsheim et se trouve aujourd'hui entre les mains des 2 frères Barthelmé, Maurice et Jacky, secondés par leurs épouses respectives, Marie-Claire et Marie-Thérèse. Ensemble, ils exploitent les 21 ha de vignes du domaine qui se situe sur 8 communes avec 2 lieux-dits réputés, 5 Grand Crus (7 ha) et le Clos de la Faille (1 ha) en monopole. Le domaine est conduit en culture biologique et biodynamique.

Les Grands Crus : SCHLOSSBERG (Kientzheim), sol granitique, FURSTENTUM (Kientzheim), sol calcaire, STEINGRUBLER (Wettolsheim), sol marno-calcaro gréseux, HENGST (Wintzenheim), sol marno-calcaro-gréseux, PFERSIGBERG (Eguisheim), sol calcaro-gréseux.

La volonté du domaine est de produire un vin en harmonie avec la nature. Le vin est la mémoire du raisin, il est capable de transmettre le goût de la terre.

Depuis 2000, les vins du domaine sont certifiés en agriculture biologique par Ecocert. Nous avons commencé à pratiquer la culture biodynamique dès 1997 sur trois grands crus. Au fil des années, nous l'avons appliqué sur l'intégralité du domaine et nous sommes depuis 2010 en cours de certification biodynamie par Biodyvin.

Cette culture demande beaucoup de travail et est plus coûteuse mais elle donne au vin le reflet le plus pur d'un terroir et son identité propre. C'est grâce aux mycorhizes présents sur les racines que la vigne capte mieux la minéralité du terroir. Par le labour des vignes, nous parvenons à faire descendre un maximum en profondeur les racines pour capter les minéraux de la dégradation de la roche mère.

*The birth of the Domaine Albert Mann is the fruit of the joint efforts of two big viticultural families, Mann and Barthelmé. Mann's are winegrowers since the beginning of the 17th century and Barthelmé since 1654. Today the brothers, Maurice and Jacky Barthelmé, assisted by their wives, Marie-Claire and Marie-Thérèse, manage the family estate. Together, they exploit 21 ha of vineyards which include 2 Field names, 5 Grands Crus (7 ha), and 1 Clos de la Faille (1 ha) monopole. To only find nature in the bottle, the whole estate realizes biologic and bio-dynamic viticulture.*

*The following prestigious Grands Crus : SCHLOSSBERG (Kientzheim), soil granite FURSTENTUM (Kientzheim), soil calcareous, STEINGRUBLER (Wettolsheim), soil calcareous-marl-sandstone HENGST (Wintzenheim), soil calcareous-marl-sandstone PFERSIGBERG (Eguisheim), soil calcareous sandstone,*

*The goal of the estate is to produce wine that is in harmony with nature. Wine is the memory of the grape and is capable of transmitting the taste of the earth.*

*Since 2000, the estate's wines have been organically certified by Ecocert. We began practising biodynamic viticulture in 1997 in three grand crus vineyards. Over the following years, we applied biodynamics across the entirety of our estate and since 2010, we have been in the process of receiving biodynamic certification from Biodyvin.*

*This viticultural practice is labour-intensive and more costly but it gives the wine the purest reflection of its terroir and its own identity. It is the mycorrhizae present in the roots of the vine which best capture the minerality of the terroir. In plowing the vineyards, we manage to make the roots go down to a maximum depth to capture the minerals of the rock degradation.*

## DOMAINE BARMES BUECHER

Contact : Geneviève, Sophie et Maxime BARMES  
30 rue Sainte Gertrude • 68920 WETTOLSHEIM  
Tél. +33 (0)3 8980 6292 • Fax : +33 (0)3 8979 3080  
Email : [info@barmes-buecher.com](mailto:info@barmes-buecher.com)

L'alliance de deux familles de vigneron, par le mariage de Geneviève Buecher et François Barmès, a donné naissance au Domaine Barmès-Buecher en 1985. Chacun, au sein de la famille, se répartissant les tâches en fonction de son savoir-faire. La vigne et la cave, c'est le domaine de Maxime; la gestion et l'accueil des clients, celui de Geneviève et de Sophie.

Leurs 16 hectares de vignes comptent trois Grands Crus : Hengst à Wintzenheim et Steingrübler à Wettolsheim, Pfersigberg à Eguisheim ; ainsi que les terroirs du Rosenberg, Leimenthal, Pfleck et Clos Sand à Wettolsheim, Herrenweg à Turckheim et Wintzenheim appellation communale.

70% du vignoble se situe en coteaux, essentiellement sur des sols calcaires et marno-calcaires de l'oligocène ainsi que sur des sols granitiques. 30% sont constitués de cônes de déjection, voire limoneux, dans un microclimat très sec. François Barmès procède à un labour et à un binage de la terre entre novembre et juin puis à un fauchage de l'herbe jusqu'aux vendanges. Dès leur arrivée en cave, les raisins sont triés par un groupe de 6 à 10 personnes, puis pressurés au pneumatique durant 6 à 16 h. Ils fermentent exclusivement avec leurs levures indigènes. Les blancs sont vinifiés en cuves ou en foudres et les rouges font l'objet d'une macération avec pigeages et un élevage en barriques. Quel que soit le millésime, les vins Barmès-Buecher ne sont jamais chaptalisés ni collés.

*The union of the two wine making families, by the marriage of Geneviève Buecher and François Barmès, gave birth to the Domaine Barmès-Buecher in 1985. Each takes charge of tasks in function of their savoir-faire. The vineyard and the cellar are Maxime's departments; the managing and the greeting of customers are Geneviève's and Sophie's. Their 16 hectares of grapevines, give three "Grands Crus", Hengst in Wintzenheim, Steingrübler in Wettolsheim, Pfersigberg in Eguisheim and also the "Terroirs" Rosenberg, Leimenthal, Pfleck and Clos Sand in Wettolsheim. Herrenweg is situated in Turckheim and Wintzenheim considered as a "village" appellation.*

*70% of the vineyard is on the hillside, mostly on calcareous and calcareous marls of Oligocene conglomerates soil, as well as on granite soil. 30% contains sediments, even silt, in a very dry microclimate. François Barmès ploughs and hoes the land between November and June, then mows the grass until the harvest. Once they have arrived in the cellar, the grapes are sorted by a group of six to ten people. The grapes are then pressed by the pneumatic press for six to sixteen hours. They ferment exclusively with their natural yeast. The whites are fermented in tanks or in tuns. The reds undergo maceration with punching, and then mature in tuns. Whatever the vintage, Barmès-Buecher wines never contain additional sugar or fining agents.*

## DOMAINE JOSMEYER

Contact : Christophe EHRHART

76 rue Clémenceau • 68920 WINTZENHEIM

Tél. +33 (0)3 8927 9190 • Fax : +33 (0)3 8927 9199

Email : [domaine@josmeyer.com](mailto:domaine@josmeyer.com) • [www.josmeyer.com](http://www.josmeyer.com)

Le Domaine JOSMEYER a été fondé en 1854 par Aloyse MEYER, situé sur les communes de Wintzenheim, de Turckheim et de Wettolsheim, ils couvrent une superficie de 27 hectares dont 5 en Appellation GRAND CRU.

En 1941, Hubert, diplômé d'œnologie et excellent vinificateur, qui pour diversifier ses marchés, se lance dans l'exportation. Afin de mieux personnaliser ses produits, il décide d'associer les premières lettres du prénom paternel, Joseph, au nom familial en créant la marque JOSMEYER. Jean JOSMEYER, son fils aîné, intègre l'entreprise familiale en 1966. En charge de la vinification et des marchés étrangers, il y apporte modernité et créativité. Il est secondé à partir de 1995 par ses filles Isabelle et Céline ainsi que par Christophe EHRHART en charge des vignobles et de la direction du Domaine. Philippe MEYER, le neveu de Jean, rejoint l'équipe en 2004 en tant qu'œnologue en charge des vinifications.

Depuis 1999, les vignobles du Domaine sont menés en culture biologique et biodynamique.

Exclusivement vendangés et triés à la main, les raisins sont pressés entiers. Les jus, placés dans des cuves thermo régulées, débentent leur fermentation de façon naturelle sous l'effet de leurs propres levures indigènes, sans ajout d'enzymes ou de sucre. Puis, la fermentation se poursuit dans des foudres centenaires en chêne. Voilà peut-être un des secrets du caractère unique et de la finesse des vins JOSMEYER.

*In 1941, Hubert Meyer changed the company's name to Josmeyer, a combination of their surname and an abbreviation of Joseph, his father's name, a move intended to distinguish the company from the many other families named Meyer. Hubert's son Jean joined the family-run company in 1966 at the height of the Alsatian winemaking renaissance. Today, Jean, with his daughter's Isabelle and Céline, and Christophe Ehrhart, continue to make wines in the same tradition that Aloyse launched more than 150 years ago: superb, rich white wines crafted out with a love and a passion for food, art and beauty. From its innovative Artist Label series and revolutionary food-pairing campaigns, Josmeyer stands apart as a leader in Alsace where greatness requires more than just a name.*

*Josmeyer's estate-owned vineyards include 27 hectares, which lie in the southern section of Alsace, just west from the city of Colmar. Of these, 22 hectares lie in AOC and 5 in the Grands Crus of Hengst and Brand. The Josmeyer vineyards have always been managed in an ecological way but in 1999 Christophe Ehrhart convert the whole vineyard toward organic and biodynamic culture. In choosing biodynamic viticulture, the aim was to achieve the highest possible quality by seeking better harmony between earth, sky, vine and winemaker. After all, Josmeyer likes to point out; wines are an organic and essential part of the fine dining experience.*

## DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

Contact : Olivier HUMBRECHT  
4 route de Colmar • 68230 TURCKHEIM  
Tél. +33 (0)3 8927 0205 • Fax : +33 (0)3 8927 2258  
Email : o.humbrecht@zind-humbrecht.fr

Vignerons de père en fils de puis 1620, la famille Humbrecht cultive la vigne dans les grands terroirs d'Alsace. Le Domaine Zind-Humbrecht fut créé en 1959 et exploite aujourd'hui 40ha de vignes, répartis dans les grands du Rangen à Thann (5.5ha), Goldert à Guebenschwihr (0.9ha), Hengst à Wintzenheim (1.4ha) et Brand à Turckheim (2.4ha) ; ainsi que dans les terroirs du Rotenberg (1.8ha) et Clos Häuserer (1.2ha) à Wintzenheim ; Herrenweg (11.5ha), Clos Jepsal (1.3ha) et Heimbourg (4ha) de Turckheim et le Clos Windsbuhl (5.15ha) à Hunawhr. L'expression du terroir, à travers les cépages caractéristiques de l'Alsace, est renforcée par la culture de la vigne selon les principes de la biodynamie, ainsi qu'une vinification respectueuse du travail accompli dans le vignoble. Le respect de la vie du sol passe par la volonté de toute l'équipe des 22 vignerons travaillant sur le domaine à accomplir la plupart des travaux manuellement, à effectuer les travaux nécessaire de labours, piochage et conduite spécifique de la vigne et à réduire le poids des outils –voire l'utilisation de la traction animale- ainsi que du compost produit sur le domaine. L'obtention de raisins mûrs, équilibrés, concentrés et vivants, permet d'éviter toutes les techniques visant à modifier l'harmonie initiale de chaque terroir. Les fermentations sont lentes et les vins séjournent au moins 6 mois sur lies totales. Les mises en bouteilles sont réalisées 12 à 24 mois après les vendanges. Le rendement/ha moyen est de 35 hl/ha et varie selon les millésimes. La production annuelle est entre 12000 et 16000 caisses.

*Winegrowers from father to son since 1620 the Humbrecht family cultivates their vines on the great soils or « terroirs » of Alsace. The Domaine Zind Humbrecht was created in 1959 and today exploits 40ha of vineyards divided amongst the following terroirs: Grands Crus The Rangen in Thann (5.5ha), Goldert in Guebenschwihr (0.9ha), Hengst in Wintzenheim (1.4ha) and the Brand in Turckheim (2.4ha). Single vineyards: Rotenberg (1.8ha) and Clos Hauserer (1.2ha) in Wintzenheim, Herrenweg (11.5ha), Clos Jepsal (1.3ha) and Heimbourg (4ha) in Turckheim and the Clos Windsbuhl (5.15ha) in Hunawhr. The expression of the different terroirs and grape varieties, which are characteristic of Alsace, is re-enforced by the biodynamic vineyard culture and a vinification, which respects the work accomplished in the vineyard. The respect of the life in the soil is achieved through the dedication of our team of 22 vineyard workers who favour manual operations in order to avoid soil compaction. The soils are cultivated, sometimes by hand or animal traction to avoid heavy machinery. Compost is produced on the estate and is used to bring life in the vineyards. Being able to harvest ripe, well balanced and concentrated grapes allows us to avoid any techniques, which would modify the original harmony of each terroir. The fermentations are slow, and the wines stay at least six months on their lees. The bottling take place 12 to 24 after the harvest. The average yields are 35hl/ha but can vary slightly from vintage to vintage. The annual production is between 12000 and 16000 cases.*

## DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN

Contact : Jean-Paul et Marie ZUSSLIN  
57 Grand Rue • 68500 ORSCHWIHR  
Tél. +33 (0)3 8976 8284 • Fax : +33 (0)3 8976 6436  
Email : [info@zusslin.com](mailto:info@zusslin.com) • [www.zusslin.com](http://www.zusslin.com)

Fondé en 1691 par Jodocus CISLE, le Domaine Valentin ZUSSLIN regroupe aujourd'hui 3 générations de Vignerons. Le vignoble, composé de 13 hectares en pleine propriété, est établi à Orschwihr au sud de Colmar sur les coteaux du Bollenberg, du Clos Liebenberg et du Grand Cru Pfingsberg.

Les terres argilo-calcaires et argilo-calcaro-gréseuses portent l'ensemble des cépages alsaciens. Depuis 1997, le domaine est conduit dans sa totalité suivant les principes de la culture biodynamique. Les vignes sont travaillées essentiellement à la main et, un temps important est consacré au soin de la terre. Durant l'année, les préparations biodynamiques sont utilisées. Elles proviennent de matières végétales, animales et minérales transformées. Toutes les plantes nécessaires aux soins de la vigne sont cueillies à proximité du domaine. Ces pratiques permettent à la vigne de produire un fruit sain et de très bonne qualité, ce qui est fondamental pour produire des vins à haute expression aromatique. Nous effectuons des vendanges exclusivement à la main : 2 à 3 sélections des raisins les plus mûrs sont effectuées avec précaution pour un minimum de trituration du raisin jusqu'au pressoir. Le pressurage est lent et doux (de 8 à 12 heures). Les vins sont élevés sur les lies fines, en foudres de chêne traditionnel ou en pièces de chêne pour les rouges et en cuves inox qui sont réduites chaque année pour privilégier le bois. Les foudres ne donnent pas d'arômes boisés mais permettent une fermentation plus régulière et harmonieuse. Nous n'intervenons pas chimiquement lors du processus naturel de fermentation et d'élevage des vins : Aucun produit de synthèse ni de traitement divers n'est effectué au vin, seule une légère filtration et le soufre qui est utilisé de façon minimale permettant la conservation normale du vin. Culture biodynamique depuis 1997. Contrôle et Certification Ecocert : 1997. Demeter et Biodyvin (SIVCBD) depuis 2000.

*Our vineyard dates back to 1691 when it was created by Cisele Jodocus. Now, more than 300 years later, the estate is still flourishing and engages the endeavours of three generations of the same family. Our vineyard is in Orschwihr, a village 12 miles from Colmar, in the south of the region. We produce the entire range of Alsace wines from a wide variety of soils found on the hill overlooking Orschwihr which is called the Bollenberg. Our estate owns vines in the finest site, a Grand Cru called "Pfingsberg". The name Pfingsberg can be traced right back to 1299 when the land was donated to the Unterlinden Convent by the knight Richard d'Espfig. Our third terroir is the Clos Liebenberg: "Love hill". The highest parts of Pfingsberg comprise chalky sandstone soils overlaying mica sandstone. The character of our wines, strongly reflects our "terroirs", having very floral aromas and mineral flavours. All the biodynamic preparations are home made and some parcels are spread only with herbal sprays. The grape harvest is exclusively done by hand: 2 to 3 selections of the well matured fruit. The grapes are pressed slowly and gently (8 to 12 hours) to give a high quality juice.*

*Once in the cellar our main objective is to be minimalist. After fermentation, wines are aged on the fine yeast lees left over from fermentation in oak wood tanks, barrels for the red wine and stainless steel tanks which are reduced each year. No synthetic or chemical treatments are used during the wine making process; only natural yeast from the grapes and natural sugar of the berries.*

*Biodynamic: 1997. Ecocert certification since 1997. Our wines are marketed under the Demeter and Biodyvin Certification symbols since 2000.*

## CHATEAU BOIS BRINÇON

Contact: Xavier et Géraldine CAILLEAU  
49320 BLAISON GOHIER  
Tél. +33 (0)2 4157 1962• Fax : +33 (0)2 4157 1046  
Email : [chateau.bois.brincon@terre-net.fr](mailto:chateau.bois.brincon@terre-net.fr)

Le vignoble du Château de Bois-Brinçon fondé en 1219 par l'Hôpital Saint Jean d'Angers est aujourd'hui géré par Géraldine et Xavier Cailleau. Le vignoble de 23 ha66 se répartit sur 6 communes et 8 terroirs différents ; Grès, Calcaires, Marnes, Spilites, Rhyolites ... Chacun de nos vins est vinifié et élevé séparément afin de préserver toute leur identité et personnalité propres.

Nos cuvées portent le nom des lieux dont ils sont issus :

La Seigneurie, Le Clos des Cosses, Le Clos Bertin pour les rouges ;

Terre de Grès, Les Varennes, Le Clos du Saule, Le Clos des Savarières, La Morinière pour les blancs.

Nous avons aussi la chance de préserver 2 Cépages locaux issus de vignes anciennes, le Grolleau et le Pineau d'Aunis.

*The vineyards of Chateau de Bois-Brinçon founded in 1219 by St. John's Hospital of Angers is now managed by Geraldine and Xavier Cailleau.*

*The vineyard is spread over 23 ha66 six municipalities and 8 different soils, sandstone, limestone, marl, spilites, Rhyolites ...*

*Each of our wines are vinified and aged separately in order to preserve all their own identity and personality.*

*Our wines are named after the places they come from:*

*La Seigneurie, Le Clos des Cosses, Le Clos Bertin for reds;*

*Terre de Grès, Les Varennes, Le Clos du Saule, Le Clos des Savarières, La Morinière for whites.*

*We also have the chance to preserve two local Grapes from old vines, Grolleau and Pineau d'Aunis.*



## DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE

Contact : François CHIDAINE  
5 Grande-Rue • 37270 MONTLOUIS SUR LOIRE  
Tél. +33 (0)2 4745 1914 • Fax : +33 (0)2 4745 1908  
Email : francois.chidaine@wanadoo.fr

François Chidaine est devenu vigneron en 1989 en exploitant 4,5 ha, pour partie en location, pour partie en propriété. Au fil des ans, il a acquis des parcelles supplémentaires. Aujourd'hui, associé à son cousin Nicolas Martin, il veille sur 20 ha en appellation Montlouis sur Loire et 10 à Vouvray. Soucieux de laisser les différents terroirs s'exprimer, il pratique la culture biologique depuis 1990 sans avoir cherché à obtenir un label car, pour lui, cela correspond à un mode de vie. Son choix pour la bio-dynamie s'est fait tout naturellement pour l'appliquer à partir de 1999.

À Montlouis, les sols sont argilo-siliceux, à Vouvray, argilo-calcaires. Cueillis à la main, par tris successifs, les raisins sont pressés au pressoir pneumatique afin de mieux extraire les jus. Selon les millésimes, les presses peuvent durer de deux à cinq heures. Dans les fameuses caves à tuffeaux qui permettent de garder une température et une hygrométrie constantes, la fermentation se fait avec les seules levures indigènes dans des demi-muids de 620 l. La mise en bouteilles intervient après une dizaine de mois d'élevage sur lies fines dans ces mêmes demi-muids.

*Domaine François Chidaine was established in 1989 with 4.5 ha.*

*Today we have 36 ha of vineyards - 20 ha of AOC Montlouis and 10 ha of AOC Vouvray.*

*All the vineyard is cultivating in bio-dynamic in order to enhance the soil, vines and to obtain high quality wines.*

## DOMAINE FOUASSIER

Contact: Paul et Benoit FOUASSIER  
180 Avenue De Verdun • 18300 SANCERRE  
Tél. +33 (0)2 4854 0234 • Fax : +33 (0)2 4854 3561  
Email: paul@fouassier.fr • benoit@fouassier.fr

Actuellement les 9èmes et 10èmes de la famille conduisent le domaine. Celui-ci couvre une superficie de 56 hectares sur les lieux-dits les plus connus du village de Sancerre. Ces lieux-dits se déclinent sur différents terroirs comme des Calcaires de Buzançais et Calcaires lités supérieurs ou bien encore des Formation argileuse à silex sur Crétacé supérieur. Depuis le début des années 80, nous faisons des vinifications parcellaires afin que chaque terroir s'exprime individuellement. L'application des principes de la bio-dynamie au domaine résulte de notre désir de vouloir renforcer l'expression du terroir de chaque vin. Les vignes reçoivent une attention toute particulière pour leur conduite. Un bon compromis des travaux faits mécaniquement comme les labours et ceux faits manuellement comme les piochages, contribuent à respecter au maximum le sol. A la cave les fermentations se font lentement en levures indigène et sans ajouts de produits œnologiques. Séjournant sur lies plusieurs mois, nos vins sont mis en bouteilles longtemps après vendange. Le maître mot du domaine Domaine Fouassier est le respect du terroir, nos vins en sont l'essence même.

*Established over several generations on the peak of the Sancerre hill, the Fouassier family is one of the oldest winegrower families in Sancerre. Today, our estate covers nearly 53 hectares, from which 80% is planted with the noble and very old grape variety Sauvignon Blanc. The remainder is planted with the most delicate and elegant of the red varieties - Pinot Noir.*

*We carry out a traditional cultivation which combines the most ancestral methods and biodynamic culture, and the most modern equipment. The keyword of the property is our respect for the terroir: we do our utmost to respect the environment which is our tool and which represents the heritage that we will pass on to future generations.*

## DOMAINE GILBERT

Contact: Philippe GILBERT

Les Faucards • 18510 MENETOU SALON

Tél. +33 (0)2 4866 6590 • Fax : +33 (0)2 4866 6599

Email : [info@domainegilbert.fr](mailto:info@domainegilbert.fr)

Le Domaine Philippe Gilbert est un domaine familial installé au cœur de l'AOC Menetou-Salon. Les vins de la propriété sont le reflet de la plus juste expression des terroirs argilo-calcaires de l'appellation. Leur typicité est mise en valeur selon deux motifs :

- La cuvée Domaine – en blanc, en rouge (et parfois en rosé) –, qui pourrait être qualifiée de traditionnelle, propose des vins aux valeurs de fraîcheur et d'équilibre.

- Les Renardières, en blanc et en rouge, qui est élaborée en barrique à partir des vignes parmi les plus âgées du domaine, offre des vins complexes et puissants.

Jean-Philippe Louis et Philippe Gilbert forment un véritable tandem. Passionnés et complémentaires, ils ont placé la vigne au cœur de toutes leurs réflexions. Ils se sont engagés à produire un vin de qualité, complexe et profond, sachant que cela repose avant tout sur le terroir et le bien-être de la vigne.

Mise en place en 2006, sur l'ensemble des 27 hectares de la propriété, les méthodes préconisées par l'agriculture biodynamique ont permis d'envisager la vigne avec un regard neuf. La biodynamie est une source d'inspiration et un cadre qui nous permet de nous rapprocher encore de notre finalité : la production de vins qui reflètent généreusement les terroirs riches et vivants de notre appellation.

*The Domaine Philippe Gilbert is a family domain situated at the heart of the terroir of the Menetou Salon appellation. Wines from the property are the genuine expression of the clay-limestone terroirs of the appellation. Their typicity is revealed with two different cuvées:*

*- The cuvée Domaine, in white and red (sometimes Rosé), more traditional, affords wines distinguished by their freshness and balance.*

*- The cuvée Les Renardières, in white and red, made in casks from the oldest vines of the Domaine, offers complex and powerful wines.*

*Jean-Philippe Louis and Philippe Gilbert are working in tandem. Passionate and complementary, they have put the vines at the centre of our reflections. They are committed in producing a high-quality wine, deep and complex, knowing that it mainly relies on the terroir and the well-being of the vines.*

*Implemented in 2006 on the whole 67-acre property, the methods advocated by biodynamic agriculture enabled us to take a fresh new look at the vineyard.*

*Biodynamics is both an inspiration and a framework which allow us to get closer to our purpose: producing wines which generously reflect the rich and alive terroirs of our appellation.*

## DOMAINE DES HUARDS

Contact: Michel GENDRIER  
41700 COUR CHEVERNY  
Tél. +33 (0)2 5479 9790 • Fax : +33 (0)2 5479 2682  
Email : [infos@domainedeshuards.com](mailto:infos@domainedeshuards.com)

La famille Gendrier est installée depuis 1846 sur le Domaine. En 1950, quatre hectares de vignes y sont cultivés, en grande majorité des blancs de cépage Romorantin. À partir des années 1960, nos parents ont affirmé la vocation viticole du domaine et sont à l'origine de son agrandissement progressif. L'histoire de notre domaine est notamment liée à l'histoire du cépage Romorantin. Un cépage très particulier et rare. Le Romorantin a été introduit par le Roi de France François 1er. En 1519, sur décision royale, 80 000 pieds de vigne ont été transplantés de leur berceau bourguignon aux abords du château de Romorantin, où vivait sa mère. Ce cépage s'adapte si bien au climat et au sol qu'il prend le nom de Romorantin dont l'appellation Cour-Cheverny a l'exclusivité. Rare, il allie la puissance, la vivacité, la finesse à une excellente aptitude au vieillissement. Le Domaine des Huards compte aujourd'hui 35 hectares de vignes en production.

*Our Estate is situated in Cour-Cheverny, between the Loire and Sologne regions; just 4 km from the Cheverny Castle and 15 km from the Chambord Castle.*

*Since 1846, our family has occupied the Estate. The vineyard started off with four hectares in 1950, mainly consisting of the Romorantin grape variety.*

*The Domaine des Huards is comprised of 35 hectares of which:*

*- Cour-Cheverny 8 Ha - Cheverny Rouge 18 Ha*

*- Cheverny Blanc 8 Ha - Crémant de Loire 1 Ha*

*Our Philosophy and Biodynamic Practices : Our goal is to propose wines that are natural and that generate a maximum amount of enjoyment.*

*Fruity aromas accompanied by a balanced structure, a lasting taste in the mouth and a delightful mineral taste are characteristics of our wines.*

*It is important for us to incorporate proper practices, where the results whether economical, qualitative and human, provide full satisfaction. Biodynamic practices permit one to take a global approach of the plant and the environment according to several influences from the earth, air and water.*

*As a priority, it is essential to develop the microorganisms in the soil in order for the roots to benefit from all useful elements. Also, we favour the development of various annual and perennial herbs. This biodiversity permits the reproduction of various insects, which become the predators for the regular insects found in the vineyard. We pay equal attention to the rhythm of the planets and adapt our work, namely working the soil in order to benefit from favourable impacts. The vine is becoming more resistant and certain tisanes, such as little doses of copper and sulphur tisanes, allow us to attain nice and regular harvests.*

## DOMAINE DE JUCHEPIE

Contact: M et Mme OOSTERLINCK-BRACKE

Les Quarts • 49380 FAYE D'ANJOU

Tél. +33 (0)2 4154 3347

Email : [contact@juchepie.cfr](mailto:contact@juchepie.cfr)

Situé sur des coteaux exposés sud-sud-ouest, tous dans l'aire d'appellation Coteaux-du-Layon-Faye : Le Terroir des "Churelles" composé de rhyolite, sur un sous-sol carbonifère, Le Terroir des "Quarts" composé de schistes verts et pourprés et de spilite, veinés de phtanite, et recouvert d'une couche argileuse de 20 à 40 cm.

Cépage : "Chenin Blanc" greffé pour la plupart sur Riparia Gloire. Age des vignes : moyenne de 40 ans (les plus vieilles datent de 1911)

Culture biodynamique, sans désherbant ni autre produit synthétique, avec travail mécanique du sol.

Pendant les vendanges, la recherche d'un maximum de botrytis cinerea et de concentration pour la production des moelleux et liquoreux, d'une parfaite maturité des raisins, sans botrytisation, pour les vins secs. Vendanges manuelles en caissettes, 4 à 8 tries.

Rendements moyens : 30 hl/ha pour les secs, 10 hl/h pour les moelleux et liquoreux

Les vinifications se font par un pressurage lent, avec pressoirs verticaux. Fermentation en barriques de chêne, sans levurage ni chaptalisation.

Élevage minimum en barriques sur lies fines: 10 mois pour les secs, 18 mois pour les moelleux et liquoreux. Barriques neuves chaque année pour les meilleures cuvées

*Situated on south-south-west slopes of the river "Layon": The soil of "Les Churelles" is composed of rhyolite, on carboniferous subsoil, The soil of "Les Quarts" is composed of green and purple slate, phtanite-veined, and covered with a clay layer of 20 to 40 cm.*

*Grape-variety: "Chenin Blanc", mostly grafted on "Riparia Gloire". Age of the vines: on average 40 years (the oldest dating from 1911)*

*Biodynamic grown, mechanical cultivation of the soil, without use of any weedkillers.*

*The harvest, Search for a maximum of "noble rot" or "botrytis cinerea" and concentration, for the production of noble-sweet wines.*

*Search for perfect maturity of the grapes, without botrytisation, for the dry wines. Handpicking in small cases, 4 to 8 "tries".*

*Average yield: 30 hl/ha for dry wines, 10 hl/h for noble-sweet wines*

*Vinification with slow pressing with vertical presses. Fermentation in oak casks, without adding no yeasts or sugar. Minimum caskbreeding: 10 months for dry wines, 18 months for noble-sweet wines. New barrels every year, for the best growths.*

## DOMAINE LANDRON

Contact: Jo LANDRON

Les Brandières • 44690 LA HAYE FOUASSIERE

Tél. +33 (0)2 4054 8327 • Fax : +33 (0)2 4054 8982

Email: domaines.landron@wanadoo.fr

Situé au sommet du vignoble nantais, sur les coteaux de la Sèvre, La Louvetrie est un Domaine familial dont Pierre Landron a donné l'orientation viticole définitive en 1945.

Joseph Landron, son fils développe un vignoble de 36 hectares planté à 95% en Melon de Bourgogne, cépage unique du Muscadet. Sa démarche philosophique au service de la qualité : le Muscadet doit être l'expression réelle de son terroir traduit dans la minéralité du vin.

La richesse et l'originalité de son vignoble résident dans la diversité des sous sols qui le compose. Seuls le travail du sol et le respect de la vigne par une culture biologique sans produit chimique permettent d'en exprimer leur pleine personnalité. Le Domaine est certifié en A B depuis la récolte 2002.

Joseph LANDRON s'inspire des procédés anciens de vinification sur lie : les grappes entières cueillies manuellement sont pressées pour n'en recueillir que le meilleur jus. Après débouillage, le jus fermente lentement, en cuve, pendant 15 jours. Le vin se décante et reste sur ses lies de fermentation jusqu'à la date d'embouteillage de 7 à 12 mois plus tard. Pour certaines cuvées la mise en bouteille s'effectue, alors, par gravité directement de la cuve en hauteur où le muscadet a fermenté, sans soutirage préalable. Cette méthode traditionnelle conserve toute la fraîcheur et la finesse d'authentiques Muscadets de Sèvre et Maine sur Lie.

Ainsi, la diversité des sous sol permet d'offrir une gamme de Muscadet différents que la clientèle aura plaisir à découvrir, élaborés en respectant l'environnement naturel.

*A 47 ha Muscadet Sèvre et Maine AOC family estate founded in 1945. The Domaine is located on the river Sèvre's hillsides, on three kind of soils.*

*We are certified organic since 2002.*

*The conversion to biodynamics began in 2008.*

*The winemaking is made separately according to each soil to produce several Muscadets with different mineral expressions.*

## DOMAINES ALPHONSE MELLOT

Contact: Alphonse MELLOT  
3 rue Porte César • 18300 SANCERRE  
Tél. +33 (0)2 4854 0741 • Fax : +33 (0)2 4854 0762  
Email : [alphonse@mellot.com](mailto:alphonse@mellot.com)

Notre domaine familial est composé de 48 hectares en production, 38 hectares plantés d'un seul tenant en sauvignon blanc et 10 hectares en pinot noir. Alphonse Mellot junior vinifie tous les vins au domaine familial depuis 1991. Une culture biodynamique totale, des rendements minima et une maturité optimale sont recherchés sans concession afin d'obtenir des vins d'une grande précision et finesse aromatique. Le domaine La Moussière est la pierre angulaire de notre maison. C'est là que nous déclinons non seulement La Moussière classique, mais également Génération XIX et Cuvée Edmond. Plus de trente-huit hectares sur un terroir magnifique exposé plein sud, véritable cadeau des générations passées, ses marnes dites de « *Saint Doulehard* » reposant sur le kimmeridgien, sont quasiment uniques en Sancerrois, ce qui leur confère un caractère proprement personnel. Le pinot noir « cépage Roy », nous procure le plaisir de travailler un des plus grands cépages rouges mais aussi un des plus impitoyables. De celui-ci, nous déclinons quatre cuvées sur quatre grands terroirs : La Moussière, La Demoiselle, En Grands Champs et Génération XIX.

*Our family field is composed of 48 hectares in production, 38 hectares planted of only one holding in sauvignon white and 10 hectares in pinot black. Alphonse Mellot junior vinifies all the wines with the family field since 1991. A culture total biodynamics, outputs minima and an optimal maturity are required without concession in order to obtain wines of a high degree of accuracy and aromatic smoothness. The field Moussière is the angular stone of our house. It is there that we decline not only traditional Moussière, but also Génération XIX and Cuvée Edmond. More thirty-eight hectares on a splendid soil southern talk full, true gift of the generations passed, its marls known as of "Doulchard Saint" resting on the kimmeridgien, are almost single in Sancerrois, which gives a properly personal character to them. The black pinot "Roy type of vine", gets the pleasure to us of working one of largest red type of vines but also one of most pitiless. Of this one, we decline four vintages out of four large soils: The Moussière, The Demoiselle, En Grands Champs and Generation XIX.*

## DOMAINE ROCHES NEUVES

Contact : Thierry GERMAIN  
56 Boulevard Saint Vincent • 49400 VARRAINS  
Tél. +33 (0)2 4152 9402 • Fax : +33 (0)2 4152 4930  
Email : [thierry-germain@wanadoo.fr](mailto:thierry-germain@wanadoo.fr)

Héritier de six générations de vignerons de Bordeaux, Thierry Germain appartient maintenant à l'un des vignobles les plus dynamiques de la famille de la Loire. En 1993, il a repris le célèbre Domaine des Neuves Roches.

La qualité des vins du Domaine des Roches Neuves est due à un grand vignoble de travail où la bio-dynamie est pratiquée et certifiée depuis 2002, et une maturité optimale des raisins obtenus au cours de la récolte. Le fruit et la fraîcheur des vins de la Loire sont exprimés avec finesse dans chacune des cuvées (Insolite, Marginale, Terres Chaudes, la Cuvée Domaine).

Le domaine des Roches Neuves est un vignoble de 22 hectares dont 19 sont classées en Saumur Champigny avec un cépage de cabernet franc réparties sur trois cuvées : Domaine, Terres Chaudes et Marginale.

Les trois autres hectares sont classés en Saumur blanc sur une unique cuvée l'Insolite issue du cépage chenin.

*Heir to six generations of winemakers from Bordeaux, Thierry Germain now belongs to one of the most dynamic family wineries of the Loire. In 1993, he took over the renowned Domaine des Roches Neuves. At 43, he keeps delivering vintages ever more precise, fine and fresh grapes from his favourite Cabernet Franc and Chenin.*

*The quality of the wines of Domaine des Roches Neuves is due to a large working vineyard where biodynamics is practiced and certified (20 ha biodynamic), and optimal ripeness of the grapes achieved during the harvest. The fruitiness and freshness of the wines of the Loire are expressed with finesse in each cuvée (Insolite, Marginale, Terres Chaude, Cuvée du Domaine).*

*The cuvée Marginale is the most prestigious one. Created from the valley Carbernet headlands, Thierry Germain added more grapes from old vines from the plateau of Saumur. The purity of the fruit underlines an exceptional vintage.*



## CHATEAU DE LA ROCHE EN LOIRE

Contact: Louis Jean SYLVOS

Cheille • 37190 AZAY LE RIDEAU

Tél. +33 (0)2 4745 4605 • Fax : +33 (0)6 0766 9570

Email : ljsylvos@gmail.com

Cette vieille gentilhommière des 16<sup>ème</sup> et 17<sup>ème</sup> siècles est admirablement située au centre d'un domaine bordé d'un côté par la forêt de chinon et dominant de l'autre les vallées de la Loire et de l'Indre.

Grâce à cette situation privilégiée, le château de la roche en Loire bénéficie d'un microclimat favorable.

Les vignes sont plantées sur des argiles à silex brunes ou rouges sous mince recouvrement limono caillouteux (silex lustrés) donnant une typicité marquée.

*This old manor house was built early in the 16<sup>th</sup> century and completed in the 17<sup>th</sup>. the property benefits from an ideal micro climate, bordered on one side by the chinon forest and overlooking the valleys of the loire and indre. the mildness of the climate, typical of the region, is perfect for the vines which are planted on gentle slopes on soil composed on clay brown and red flint, giving the chateau wines their special character.*

## DOMAINE SAINT-NICOLAS

Contact : Thierry MICHON  
11 rue des Vallées • 85470 BREM SUR MER  
Tél. +33 (0)2 5133 1304 • Fax : +33 (0)2 5133 1842  
Email : [contact@domainesaintnicolas.com](mailto:contact@domainesaintnicolas.com)

Le domaine Saint Nicolas situé sur l'île d'Olonne en Vendée, proche de l'océan est un ancien vignoble disparu, que la famille Michon a recrée depuis 1960. Le domaine s'étend sur 36 hectares conduit par Thierry Michon : il bénéficie d'un microclimat mer, forêt, marais.

Les différents cépages sur des sols argileux et schisteux sont le Pinot Noir, Gamay, Cabernet Franc et Négrette pour les vins rouges, Chenin, Chardonnay et Groslot gris pour les vins blancs. Le rendement est de 30 à 45 hl/ha.

La biodynamie fut introduite dès 1993 et sur l'ensemble du domaine depuis 1995.

La vendange est faite uniquement à la main en cagettes, avec un pressurage pneumatique, vinifié en cuves inox pour les blancs et rosés, et uniquement en foudre bois pour les rouges.

Le domaine produit des cuvées pour une consommation jeune, qui se distinguent par des caractères fruités et rafraichissants, et d'avantages de concentration et de volume pour des cuvées de garde.

Ma philosophie est de produire la meilleure qualité, avec la minéralité de notre terroir en respectant l'environnement.

*The saint Nicolas domain, located on the Olonne Island in Vendée, next to the ocean, is an old disappearing vineyard that the Michon family has restarted since 1960. It is a 36 hectares family vineyard run by Thierry Michon. Thanks to its geographical position and forest it benefits from a microclimate.*

*The different grapes variety on clayey and schist soils are: Pinot Noir, Gamay, Cabernet Franc and Negrette as far as red wines are concerned; Chenin, Chardonnay and Groslot Gris are for the white wines production. The yield is 30 to 45 hl/ha.*

*Biodynamic methods were introduced in 1993 and were applied to our whole vineyards in 95.*

*The grapes are all hand picked, carried in baskets then sorted out, with pneumatic pressing, and the maturation is in stainless vats for white and rose wines. Red wines are matured in oaks vats.*

*The wines produce some cuvees for a young consumption, which have fruity and refreshing aromas. The cuvee 'de garde' have more concentration.*

*My philosophy is to produce the best quality wines for pleasure, with an expression of the minerality, and in the respect of the earth.*

LOIRE

## CHATEAU LA TOUR GRISE

Contact : Philippe et Françoise GOURDON  
1 rue des Ducs d'Aquitaine • 49260 LE PUY NOTRE DAME  
Tél. +33 (0)2 4138 8242 • Fax : +33 (0)2 4152 3996  
Email : philippe.gourdon@latourgrise.com

La Tour Grise est un manoir dont une partie remonte au XVIème siècle, typique du saumurois.

Son vignoble est constitué de 15 hectares de Cabernet Franc et 5 hectares de Chenin conduit entièrement en Biodynamie depuis 1998.

Nous apportons un soin particulier à la terre, un enherbement sauvage tondu une seule fois par an, couvre la moitié de la superficie afin de favoriser la biodiversité au milieu de la vigne. Le reste de la surface sous le rang est biné régulièrement.

La vigne est conduite en douceur de la taille jusqu'à la vendange, l'ébourgeonnage est précoce et le rognage pratiquement inexistant.

Tout est fait pour accompagner la vigne sans brutalité et assurer ainsi une belle maturité aux raisins. Dans le même esprit, les fermentations et l'élevage relèvent plus de l'accompagnement que de l'œnologie.

A La Tour Grise, tout est mis en œuvre pour produire des vins typés représentatifs de leur origine et de leur millésime.

*"La Tour Grise" is a mansion in which the oldest parts were built in the 15th century, typical of the Loire valley style.*

*Our vineyard is planted with 15 ha of Cabernet Franc and 5 ha of Chenin, we followed the Bio dynamic method since 1998.*

*We take care of the earth, by natural grassing between the rows, mowed only once a year before the crops, to favour as much as possible the bio diversity in the vines. We hoe under each row and we run the vines gently from the pruning up to the harvest. We practice a early disbudding, but we don't trim. Everything is done to bring the grapes to a nice maturity. Soft vinification, no yeast, no chaptalization, few sulphites.*

*In our mind, the wine must reflect its origin, soil and vintage.*

## MANOIR DE LA TÊTE ROUGE

Contact: Guillaume REYNOUARD  
Place Jules Raimbault • 49260 LE PUY NOTRE DAME  
Tél. +33 (0)2 4138 7643 • Mobile +33 (0)6 8476 7215  
Email : [guillaume@manoirdelateterouge.com](mailto:guillaume@manoirdelateterouge.com)

Sur la colline du Puy Notre Dame, une majestueuse collégiale du XI<sup>e</sup> siècle domine le vignoble. Le Manoir de la Tête Rouge a été bâti en 1649 au pied de cette colline. C'est en 1995 que j'ai acquis cette propriété avec 13 ha de vignes plantées sur les meilleurs terroirs argilo-calcaires du Saumurois. Pour exprimer les différents caractères de mes vins, je cultive toutes mes vignes en biologie et en bio-dynamie depuis 2010. Je n'utilise aucun produit chimique de synthèse et je respecte et sauvegarde tous les écosystèmes de chacune de mes parcelles. C'est en labourant mes vignes, en respectant les équilibres de la faune et de la flore, en refusant toutes les levures industrielles ou produit oenologique miracle, que je peux prétendre à une réelle expression du terroir. Tous mes vins sont issus d'une raisonnée, paysanne et surtout durable.

*On the hill of Le Puy Notre Dame, a majestic eleventh century collegiate church overlooks the vineyard. Le Manoir de la Tête Rouge was built in 1649 at the foot of the hill. In 1995 I acquired this property with 13 hectares of vines planted on the best clay-limestone soils in the Saumur region. To give full expression to the different characteristics of my wines, all the vines are organically grown and bio-dynamic since 2010. I use no synthetic chemicals and I respect and protect the ecosystems in each of my plots. By working the soil in the vineyards, respecting the balance of fauna and flora, and refusing to use industrial yeast and miracle wine products, I produce wines that are a true expression of their land. All my wines are made in line with sensible, traditional and, above all, sustainable agricultural practices.*

## DOMAINE VACHERON

Contact : Messieurs VACHERON  
Rue du Puits Poulton • 18300 SANCERRE  
Tél. +33 (0)2 4854 0993 • Fax : +33 (0)2 4854 0174  
Email : vacheron.sa@wanadoo.fr

Vignoble familial exploité par Jean-Louis, Denis, Jean-Dominique et Jean-Laurent, le DOMAINE VACHERON n'utilise que des produits autorisés en biodynamie certifiée (préparations, décoctions ou macérations d'orties, prêle, fougères etc...). Nos vignes sont entièrement cultivées de manière organique par binage traditionnel, enherbement et totalement vendangées à la main.

De nos quarante hectares AOC Sancerre, vingt sept hectares de Sauvignon blanc produisent notre Sancerre blanc *Domaine* et deux la cuvée *Les Romains*. Neuf hectares de Pinot noir produisent notre Sancerre rouge *Domaine* et un hectare soixante la cuvée *Belle-Dame*.

La vendange est triée à la vigne, par cueillettes successives si nécessaire et transportée en caissettes. Les jus des raisins blancs (sauvignon) sont extraits à basse pression, encuvés par gravité et les presses sélectionnées Les raisins rouges (pinot noir) sont débarrassés sur table de toute graine altérée et égrappés avant macération.

La limitation très stricte du rendement à l'hectare de nos quarante parcelles par engazonnement, ébourgeonnage et éclaircissage permet d'obtenir chaque année une bonne maturité des raisins, facteur indispensable à la concentration et à l'expression aromatique des terroirs. C'est pourquoi, seuls les raisins produits sur l'exploitation sont vinifiés au Domaine.

*A family estate runs by Jean-Louis, Denis, Jean-Dominique and Jean-Laurent, DOMAINE VACHERON only uses products which are authorized for organic and biodynamic agriculture (nettle, borsetail, fern and other plant-based preparations, decoctions and macerations). Our vines are cultivated in an entirely organic manner using traditional hoeing and sowing of grass as a crop cover, and are harvested exclusively by hand.*

*Of our forty hectares of AOC Sancerre, twenty seven hectares of Sauvignon blanc produce our white Sancerre, Domaine, while two hectares produce the Les Romains cuvée. Nine hectares of Pinot noir produce our red Sancerre, Domaine, and one point six hectares produce the Belle-Dame cuvée.*

*The grapes are sorted in the vineyard, with successive pickings when necessary. The harvest is brought to the winery in small boxes. The white grape juices are extracted under low pressure, gravity-fed into tanks and the press juice is selected. Any damaged red grapes are removed on the sorting table before being de-stemmed prior to maceration.*

*We severely limit the yield per hectare in our forty plots by using grass, de-budding and green harvest which allows us to obtain good grape maturity every year. This is an indispensable factor for the concentration and aromatic expression of the terroirs. For this reason, only estate-grown grapes are vinified at the Domaine.*

## DOMAINE CAZES

Contact : Emmanuel CAZES

4, rue Francisco Ferrer BP 61• 66602 RIVESALTES

Tél. +33 (0)4 6864 0826• Fax : +33 (0)4 6864 6979

Email : emmanuel.cazes@cazes.com

Enchâssé au pied des Pyrénées, le Domaine Cazes couvre une superficie de 160 hectares, dont 120 d'un seul tenant, plantés sur des sols très variés : silice, galets, calcaires et marnes. Nourris par un soleil des plus généreux, grenache, carignan, syrah, cabernet-sauvignon, merlot, muscat, chardonnay, macabeu... s'expriment pleinement sur ces terroirs méditerranéens. Chaque année, ils donnent naissance à 15 vins différents : appellations Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages, Muscat de Rivesaltes ou Rivesaltes (vins doux naturels) et vins de pays.

Les premiers ceps ont été plantés au début du siècle dernier par Michel Cazes. Comme la plupart des agriculteurs de sa génération, il cultivait la vigne pour fournir une matière première au négoce local. En 1927, son fils, Aimé, le convainc d'acheter le mas Joffre, ancienne propriété du célèbre maréchal, un enfant du cru. L'acquisition de ce domaine de 8 hectares signait le début de l'histoire du Domaine Cazes. Dans les années 50, André Cazes, fils aîné d'Aimé, lançait la commercialisation en bouteilles. Fin des années 60 Bernard rejoignait à son tour le domaine familial prenant en mains les vinifications. Aujourd'hui, avec l'arrivée de Bruno, Emmanuel et Marie Gabrielle, la quatrième génération assure la relève.

*Located at the foot of the Pyrénées, The Domaine Cazes covers 160 hectares, with a 120 block planted on varied soils : silica, pebble, limestone, and marl. Nourished by a very generous sun, grenache, carignan, syrah, cabernet-sauvignon, merlot, muscat, chardonnay, and macabeu... are fully expressing themselves on those mediterranean terroirs.. Each year, 15 different wines come out like : AOC Côtes du Roussillon and Côtes du Roussillon Villages, Muscat de Rivesaltes or Rivesaltes (natural sweet wines) and vins de pays.*

*At the beginning of the last century Michel Cazes planted the first vine stocks. Like most winegrowers of his generation, he was growing grapes for the local wine-merchant. In 1927, his son, Aimé, persuaded him to buy the Mas Joffre, property of the famous Maréchal. The acquisition of this 8 hectares domain is the beginning of the Domaine Cazes history. In the fifties, André Cazes, Aimé first son, launched the bottle marketing. At the end of the sixties, Bernard joined the family business and took in charge the winemaking. Today, with the arrival of Bruno, Emmanuel and Marie-Gabrielle, the fourth generation is in place.*

## DOMAINE DE L'HORIZON

Contact : Thomas TEIBERT  
4 rue des Pyrénées • 66600 CALCE  
Tél. +33 (0)4 6828 4998 • Fax : +33 (0)4 6828 4945  
Email : teibert.thomas@wanadoo.fr

Le jeune Domaine (fondé en 2006 par Thomas Teibert) est situé à Calce, sur les hauteurs du Roussillon. Il travaille sur 15 ha – en majorité des vieilles vignes (âge moyen de plus de 70 ans) qui regardent la méditerranée - d'où le nom Horizon. Il cultive (en bio-dynamie certifiée) que les cépages autochtones : Carignan, Grenache Noir pour les rouges, Macabeu et Grenache Gris pour les blancs. Avec des rendements minuscules (autour de 10 à 18 hl/ha) il y a 4 vins qui sont produit : L'Esprit de l'Horizon Blanc et Rouge et issu des plus vieilles vignes : Horizon Blanc et Horizon Rouge. L'élevage se fait également de manière naturelle en demi-muid et en foudre. Les vins sont expressifs, plein de vitalité, fin précis et gourmand à la fois.

*The young Domaine (established in 2006 by Thomas Teibert) is situated on the hillside of Calce/Roussillon (Northern Catalogne) overlooking the Mediterranean Sea - whence the name Horizon.*

*The estate owns 15 ha of old vines (average age over 70 years). We cultivate (in bio-dynamic - certified) only the indigenous varieties : Carignan, Grenache Noir (red) and Macabeu, Grenache Gris (white). With tiny yields (about 10 to 18 hl/ha) there are four wines being produced : L'Esprit de l'Horizon Blanc et Rouge and from the eldest vineyards Horizon Blanc and Horizon Rouge. Vinification is done as well in a very natural way and the wines age in demi-muid and foudre of Stockinger.*

*The wines are expressive, vibrant and elegant with aging potential.*

## DOMAINE DES BRUYERES – DAVID REYNAUD

Contact : David REYNAUD  
12 Chemin du Stade • 26600 BEAUMONT MONTEUX  
Tél. +33 (0)4 7584 7414 • Fax : +33 (0)4 7584 1406  
Email : domainelesbruyeres@orange.fr

En 2000, David Reynaud à rejoint sa mère Marceline, sur le domaine familial, transmis depuis 4 générations.

Les 15.5 ha du vignoble, dont 14 en Crozes-Hermitage et 1.5 en vins de pays, encépagés de syrah, de marsanne, de roussanne et de viognier, sont conduits en agriculture biologique.

Les vendanges sont manuelles, puis les vinifications par gravité ont lieu dans une cave flambant neuve, construite en 2003.

Enfin la dégustation du «nectar» s'effectue dans un caveau à l'accent monacal, empreint de sérénité et de convivialité.

*In 2000, David Reynaud joined his mother Marceline, on the family estate. The family is now in its fourth generation of wine growers.*

*The 40 acres of vines are dedicated mainly to the Crozes-Hermitage appellation using the syrah, marsanne, roussanne and viognier grape varieties.*

*The vineyard is under organic management and the grape harvest is manual. The wine making process is completed by gravity to produce the best results for the wine. All this art of winemaking takes place in a brand new cellar, built in 2003.*

*Once achieved the resulting nectar can be enjoyed in the tasting room with its monastic accent and stamped with a touch of serenity and plenty of conviviality*



## DOMAINE DU COULET

Contact : Mathieu BARRET  
46 rue du Ruisseau • 07130 CORNAS  
Tél. +33 (0)4 7580 0825 • Fax : +33 (0)04 7580 0825  
Email : domaineducoulet@sfr.fr

Le domaine du Coulet est situé en Ardèche sur la commune de Cornas à 3Km de Valence. Le domaine est cultivé par Matthieu BARRET depuis 1999, en culture biologique depuis 2001 et en culture biodynamique depuis 2002.

Le domaine représente 10% de l'A.O.C Cornas (soit 13 ha) et de par sa structure innovante possède un grand nombre de vignes terrassées qui permettent le culte du sol sur des coteaux abruptes.

Le sol granitique très dégradés nommé 'gore' sont un cadre de vie très apprécié par la Syrah, le cépage unique de CORNAS. Toutes les expositions sont présentes sur le domaine avec une majorité de versant Est. L'âge des vignes s'étale de 1920 à nos jours avec deux séries importantes en 1970 et 1980...

La taille pratiquée est le gobelet, le cordon de Royat simple et le gobelet éventail avec des hauteurs de palissage de 1 m 70.

Les cuvées sont :

AOC CORNAS BILLES NOIRES (haut des coteaux)

AOC CORNAS LES TERRASSES DU SERRE (Les coteaux chauds)

AOC CORNAS BRISE CAILLOUX (pied de coteaux et jeunes vignes de coteaux)

AOC COTES DU RHONE « NO WINE'S LAND » 100% SYRAH

La démarche globale du domaine est de proposer des vins le plus naturel possible qui exprime la minéralité forte de notre AOC.

*Domaine du Coulet is situated at Cornas in Ardèche at 3 km from Valence. The winery is managed by Matthieu BARRET since 1999 taking over his grandfather's winery and passing it in organic agriculture since 2001 and biodynamic since 2002.*

*The total property is 13 ha, which corresponds to 10% of the appellation Cornas. The vineyard is composed of one single plot covering an entire side of the mountain at the extreme north of the appellation, mostly organized in terraces which able the culture of the grounds on such steep slopes. The exposures are various, with a majority facing the East.*

*The granites soils are very degraded and named "gores" and are very appreciated by the Syrah, the only grape of CORNAS. The vines were first planted in 1920 until today with two main series of plantation in 1970 and 1980 by Matthieu's Grandfather.*

*The vines are pruned in "Gobelet" mainly, but also in "simple Cordon de Royat" and "Gobelet éventail" with high trellis of 1 m 70.*

*The cuvees are :*

*AOC CORNAS "Les Billes Noires" (top of the mountainside)*

*AOC CORNAS "Les Terrasses du Serre" (Hot slopes)*

*AOC CORNAS « Brises Cailloux » (base of the mountain and young vines)*

*AOC CÔTES DU RHÔNE "No Wine's Land" 100% Syrah*

*The general philosophy of the winery is to made and propose the most natural wines expressing the best possible the strong and typical minerality of our terroir.*

## MAISON M. CHAPOUTIER

Contact : Yannick BAINAS  
BP 38 • 26601 TAIN L'HERMITAGE Cedex  
Tél. +33 (0)4 7508 2865 • Fax : +33 (0)4 7508 8170  
Email : ybainas@chapoutier.com

Depuis les origines, en 1808, sept générations se sont succédées pour constituer l'un des plus beaux domaines de la Vallée du Rhône. La maison M. CHAPOUTIER s'est progressivement étendue et diversifiée au cœur des meilleurs terroirs des appellations Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint Joseph, Ardèche, Côte-Rôtie, Condrieu, Châteauneuf-du-Pape, Banyuls, Tricastin, Roussillon. Elle possède aujourd'hui le plus important domaine en Hermitage.

Michel CHAPOUTIER a repris en 1990 les rênes de cette maison toujours familiale et indépendante, fervent défenseur de terroir, il a converti l'ensemble du domaine à la culture biodynamique. Le travail de viticulture et de vinification n'est que l'instrument de l'expression la plus fidèle possible du terroir et du millésime, tel un peintre qui signe discrètement dans un coin de sa toile.

Il n'existe surtout pas, à proprement parler, de style «Chapoutier». Toutefois, les vins de la maison partagent certaines caractéristiques. La philosophie et les méthodes de travail se subordonnent systématiquement à certains impératifs d'expression des vins :

- Recherche systématique de grande complexité de finesse,
- Recherche systématique d'une longueur en bouche plus importante que la bouche, elle-même plus importante que le nez,
- Recherche systématique de la minéralité, des saveurs et de la texture.

*Since the beginning of the adventure in 1808, 7 generations have contributed to build one of the finest estates in the Rhone Valley. M. Chapoutier has spread itself across the Rhone region years after years and has diversified its offering with wines coming from the best appellations such as Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Ardèche, Côte-Rôtie, Condrieu, Châteauneuf-du-Pape, Banyuls, Tricastin and Roussillon. Today, M. Chapoutier is the biggest estate owner within the Hermitage appellation.*

*Michel Chapoutier took over the direction of the winery in 1990, which is still presently independent and family owned, he converted the entire estate to biodynamic farming.*

*M. Chapoutier wines are crafted with uttermost attention and respect. Winemaking and vineyard management are the strict representation of the terroir and the vintage, like a portraitist signs discreetly at the bottom of his work.*

*Strictly speaking, the "Chapoutier style" does not exist. However, it is possible to find similar characteristics amongst the wines. Our philosophy and the way we work, automatically subordinate to mandatory characteristics of expression in the wines:*

- *Great complexity and finesse.*
- *A lasting length in the mouth, more important than the mouth feel; itself more important than the nose.*
- *Minerality, flavours and texture.*

## DOMAINE MONIER-PERREOL

Contact : Jean-Pierre MONIER et Philippe PERREOL  
Brunieux, 88 route des vignobles • 07340 SAINT DESIRAT  
Tél. +33 (0)4 7534 2064 • Mobile:+33 (0)6 1457 5075  
Email : domainemonierperreol@orange.fr

Nous avons un petit domaine de 5.5 hectares, que nous cultivons depuis 3 générations. Nous sommes sortis de la coopérative en 2001.

Nos vignes sont âgées de 30 ans et sont plantées à 80% de Syrah. Depuis 1980, nous cultivons les vignes sans pesticides ni herbicides.

En 1996, après 3 ans de formation, nous pratiquons la Biodynamie.

Notre saint joseph rouge est issu de Syrah uniquement, Le saint joseph blanc de Marsanne, Le vin de pays rouge de Syrah, et les vins de pays blanc de Marsanne, Roussanne et Viognier.

Pour élaborer des vins de terroir, nous avons des petits rendements, des vinifications longues et thermo régulées et un élevage de 1 an en barriques spécifiques.

En 2008, création d'une SARL avec un ami vigneron PERREOL Philippe également en Biodynamie, la surface augmente donc de 5.5Ha.

Nous diversions notre gammes avec des terroirs différents.

Les vins sont vinifiés séparément par mes soins, aidé par Philippe. Ils sont assemblés si besoin mais nous gardons avant tout leurs typicités.

*We have a small field of 5.5 hectares, we have been cultivating since 3 generations. We left the cooperative in 2001, since then we are independent.*

*Our vineyards are 30 years old, and are made of Syrah at 80%. Since 1980, we have been cultivating with no pesticides nor weed killers, and in 1996 after 3 years of training we have been practising biodynamic.*

*Our saint joseph results from Syrah only, while white saint joseph is only made of marsanne, Red "vin de pays" is also made of Syrah and white of marsanne, roussane and viognier.*

*To work out our wines of "terroir", we have small outputs, long and thermoregulated wine makings and a breeding of 1 our in specific oak barrels. 2008 creating a society with a friend winemaker Phimippe PERREOL also biodynamics, therefore increasing the surface of 5.5 ha. We diversions our range of different soils. The wines are vinified separately by myself, assisted by Philippe. They are assembled as needed but primarily we keep their typical characteristics.*

## DOMAINE MONTIRIUS

Contact : Christine et Eric SAUREL  
1536 Route de Sainte Edwige• 84260 SARRIANS  
Tél. +33 (0)4 9065 3828 • Fax : +33 (0)4 9065 4872  
Email : saurel@montirius.com

C'est un domaine familial depuis 5 générations de 58 hectares situé dans la Vallée du Rhône Méridionale.

Nous produisons des vins sur les appellations Vacqueyras et Gigondas.

Depuis ces 19 dernières années, notre exploitation a évolué progressivement vers des mesures toujours plus respectueuses de l'environnement, de la vigne et des sols. En 1996, pour compléter cette évolution nous avons converti notre domaine à la Bio-Dynamie contrôlé par ECOCERT et BIODYVIN

En 2002, nous avons construit un nouveau chai de vinification en accord avec nos principes Bio-Dynamique (cuves en béton construites avec une eau informée, bâtiment édifié en harmonie avec le lieu et relié à notre station d'épuration privée afin de purifier et recycler nos eaux de cave...).

Nous sommes très respectueux de nos raisins et chaque année nous avons la même équipe de vendangeurs. Notre but est de mettre en exergue le caractère authentique de nos Terroirs.

Nous produisons essentiellement des vins rouges mais également un Vacqueyras Blanc.

*This is a 58 hectare (143 acres) family estate located in Southern Rhône Valley area, which has been existed for five generations.*

*We produce Gigondas and Vacqueyras controlled appellation wines.*

*Over the last nineteen years, we have been moving progressively towards a more environmentally sound approach to our vines and soils. In 1996, in order to complete this evolution, we converted our estate into bio-dynamic viticulture subject certified by Ecocert and BIODYVIN.*

*We built a new winery in 2002 in line with our biodynamic principals (built along the magnetic lines of the earth into a steep hillside that allows us to move wine by gravity rather than pumps, and we built our own water station to carefully purify and recycle the water used during winery operations).*

*We pay particular attention to the tending and handling of our grapes, and each year we have the same close harvester team. Our aim is to bring out the true character of our Terroirs.*

*We make essentially red wines but we also produce Vacqueyras white wine.*

## DOMAINE LE SANG DES CAILLOUX

Contact : Serge FERIGOULE  
4853 Route de Vacqueyras • 84260 SARRIANS  
Tél. +33 (0)4 9065 8864 • Fax : +33 (0) 4 9065 8875  
Email : le-sang-des-cailloux@wanadoo.fr

Le Sang des Cailloux est situé sur le plateau des garrigues, face aux Dentelles de Montmirail entre Vacqueyras et Sarrians. Baigné de soleil et agité par le mistral, les 17 hectares du domaine sont en appellation Vacqueyras.

Le domaine le Sang des Cailloux a été créé en 1975 au moment de la séparation des deux frères Ricard.

C'est à la fin de l'année 1979 que Serge Férigoule est embauché par J. Ricard en qualité d'ouvrier agricole.

Le propriétaire, sans descendance, est alors à la recherche d'un successeur. C'est ainsi qu'en 1982, il décide de s'associer avec Serge Férigoule, qui deviendra en 1990 l'heureux propriétaire du Sang des Cailloux.

Une nouvelle ère souffle sur le domaine, Serge Férigoule travaille, exprime, paufine sa philosophie sur son terroir. La construction de la nouvelle cave en 2001, lui permet d'affiner le travail effectué dans les vignes toute l'année, grâce à une batterie de cuves de différents volumes.

De souche terrienne, Serge Férigoule a suivi des études d'oenologie à Montpellier jusqu'en 1974. Ces études lui permettent d'acquérir une connaissance du vin mais surtout de le conforter dans son désir de retourner à la terre.

Après quatre années passées dans le négoce, c'est à Sarrians au Domaine le Sang des Cailloux, qu'il rencontrera le terrain propice à cela, en travaillant puis en devenant propriétaire du domaine. Depuis lors, il a toujours cherché à faire passer passion et enthousiasme dans son vin.

*Bought by Serge Ferigoule in 1990, Domaine Le Sang des Cailloux derives its name from the limestone plateau of the surrounding 'garrigues'. Recognised as fully biodynamic since 2008, 93% of our total production is red wine derived from 17 hectares of vines.*

*Our vintage 2011 is another successful year.*

## DOMAINE PIERRE MOREY

Contact : Anne et Pierre MOREY  
1 rue Pierre Mouchoux • 21190 MEURSAULT  
Tél : + 33 (0)3 8021 2103 • Fax : +33 (0)3 8021 6638  
Email : morey-blanc@wanadoo.fr

L'exploitation de Pierre MOREY est fondée depuis 1971, à la suite de celle de ses parents et ascendants qui étaient vignerons à Meursault depuis plus de deux siècles. Depuis 1998 sa fille Anne travaille au Domaine.

Le domaine a une surface totale est de 10 hectares sur les communes de MEURSAULT MONTHELIE, POMMARD, et PULIGNY-MONTRACHET, et produit les appellations suivantes :

BOURGOGNE ALIGOTE, BOURGOGNE « Chardonnay », MEURSAULT, MEURSAULT « Les Tessons », MEURSAULT PERRIERES premier cru, BATARD MONTRACHET grand cru, BOURGOGNE « Pinot Noir », MONTHELIE , MEURSAULT « Les Durots », VOLNAY SANTENOTS premier cru, POMMARD GRANDS EPENOTS premier cru.

Toutes les vignes sont cultivées en biodynamie depuis 1997, après cinq années de conduite biologique (certification Ecocert, Biodyvin).

Les vins du Domaine Pierre MOREY sont distribués en exclusivité par la société MOREY-BLANC, petite entreprise familiale de commercialisation, qui sélectionne également des récoltes pour les élever et les vinifier avec le savoir-faire traditionnel de la famille.

*Pierre MOREY founded his Domaine in 1971, following his parents and forefathers, wine makers in Meursault for two centuries. Since 1998, his daughter, Anne works with him. The Domaine has a surface of ten hectares in the communes of MEURSAULT MONTHELIE, POMMARD, and PULIGNY-MONTRACHET, and produces the following appellations:*

*BOURGOGNE ALIGOTE, BOURGOGNE « Chardonnay », MEURSAULT, MEURSAULT « Les Tessons », MEURSAULT PERRIERES premier cru, BATARD MONTRACHET grand cru, BOURGOGNE « Pinot Noir », MONTHELIE , MEURSAULT « Les Durots », VOLNAY SANTENOTS premier cru, POMMARD GRANDS EPENOTS premier cru.*

*All the vineyards have been cultivated bio-dynamically since 1997, after five years of organic production (Biodyvin and Ecocert certificate).*

*The wines of the Domaine Pierre MOREY are distributed exclusively by the MOREY-BLANC company, a small, family-run marketing company, which select and buy harvests to vinify them with the same knowledge.*

## DOMAINE TRAPET PERE & FILS

Contact : Jean-Louis TRAPET  
53 route de Beaune • 21220 GEVREY CHAMBERTIN  
Tél. +33 (0)3 8034 3040 • Fax : +33 (0)3 8051 8634  
Email : [message@domaine-trapet.com](mailto:message@domaine-trapet.com)

L'éloge de la douceur

Le vin est une des matières les plus civilisées qui soit.

Pour le vigneron que je suis, la voie de la douceur et du respect me permet de cheminer vers le plus haut degré d'expression de mes terroirs.

Cette douceur délibérément choisie, emprunte bien souvent les traces de la tradition. Elle sillonne à travers le vignoble. Des premiers bourgeons jusqu'aux vendanges, le raisin sera accompagné mais jamais forcé. Elle passe par la cuverie où les grappes seront minutieusement triées et délicatement foulées. Elle chemine par la cave où le vin s'écoule doucement par gravité. Elle glisse enfin dans son flacon pour délivrer toute entière, quelques années plus tard ses arômes de finesse, d'élégance et d'harmonie.

En somme, les perspectives qu'offre la douceur sont riches pour le vigneron qui sait les parcourir. Riches aussi en perspectives enivrantes pour l'amateur qui sait les déguster.

*Wine is one of the most civilized things in existence. In my capacity as a wine grower, the path of gentleness and respect enables me to make my way towards the highest degree of expression of my soils. This gentleness, chosen with due consideration, often follows the paths of tradition.*

*It travels across the vineyard. From the first buds to harvesting, the grape is accompanied but never forced. It passes through the fermentation room where the bunches of grapes are meticulously sorted and delicately pressed. It follows its course through the cellar where the wine gently oozes out in all solemnity. It finally slips into its bottle to set free in their entirety, some years later, its flavours and delicate, elegant and harmonious fragrances.*

*In short, the prospects that gentleness offers to the wine grower who knows how to follow them through are rich. Rich, too, are the heady perspectives for the amateur who knows how to taste them.*

## DOMAINE DU PETIT MALROME

Contact : **Alain LESCAUT**

Le Lac • 47120 SAINT JEAN DE DURAS

Tél. +33 (0)5 5389 0144 • Fax : +33 (0)5 5389 0144

Email : [petitmalrome@wanadoo.fr](mailto:petitmalrome@wanadoo.fr)

Vignoble exploité par la famille depuis quatre générations, de 3,5 ha nous sommes passés à 7.5 ha répartis en 3.5 ha de Merlot 1.5 ha de Cabernet Franc 0.5 ha de Cabernet Sauvignon 1 ha de Sauvignon Blanc 1 ha de Sémillon pour une densité allant de 3300 à 5000 pieds/ha  
Les vendanges manuelles faites de tout temps sur le Domaine continuent sur l'ensemble des parcelles, nous permettant le tri et la sélection des raisins. Les rendements moyens sont : en blanc sec de 45 hl/ha, en rouge de 50 hl/ha, en moelleux de 19 à 25 hl/ha  
Le passage en Agriculture Biologique s'est fait en 1997.et la conversion Biodynamique s'est faite à partir de 2007.  
Les vignes et les vins sont travaillés selon le cahier des charges de Biodyvin, pour un retour à l'équilibre des sols, des plantes et des vins.  
Le travail des vins en barrique est devenu une spécialité du Domaine. Une gamme de vins blancs secs traditionnels et barrique, rosé tranquille, rouge et rouge fut, Moelleux et liquoreux.

*Vineyard exploited by the family for four generations, from 3.5 ha we went to 7.5 ha distributed in 3.5 ha of Merlot 1.5 hectares of Cabernet Franc 0.5 hectares of Cabernet Sauvignon 1 ha of Sauvignon Blanc 1 ha Semillon for a density ranging from 3300 to 5000 plants / ha  
Hand picking of all times made on the estate continue on all plots, allowing us sorting and selection of grapes  
The transition to organic farming was done in 1997 and Biodynamics conversion took place from 2007.  
The vineyards and wines are processed through the specification of Biodyvin, for a return to a balanced soil, plants and wine.  
The work of the wines in barrel has become a specialty of the vineyard.*



## CHATEAU FALFAS

Contact : Véronique COCHRAN  
Château Falfas • 33710 BAYON  
Tél. +33 (0)5 5764 8041 • Fax : +33 (0)5 5764 9324  
Email : [jvcochran@online.fr](mailto:jvcochran@online.fr)

Le Château Falfas est un cru renommé depuis fort longtemps. Le Château actuel a été bâti en 1612, et bien avant cela les vins étaient exportés avec privilège à la cour des Edouard en Angleterre. Les 22 hectares du vignoble sont situés sur les pentes sud des coteaux de la rive droite de la Gironde dans cette belle région des Côtes de Bourg. Le domaine est entièrement planté en cépages nobles : Merlot, Cabernet, Malbec. Le terroir de Falfas se compose d'un fond de calcaire à astéries. Sur son sol, essentiellement argilo-calcaire, la vigne s'enracine profondément. Ainsi, dans un climat doux, résultat de la proximité de l'estuaire de la Gironde, le raisin atteint sa pleine maturité dans des conditions idéales. Des rendements limités et une sélection sévère des raisins favorisent aussi la qualité. Une vendange manuelle suivie d'une vinification longue et soignée et un élevage en barriques de chêne français assurent la qualité et une excellente évolution en bouteilles pendant de nombreuses années. En effet, notre philosophie est simple : nous pensons que les meilleurs vins ne sont pas faits, ils sont cultivés ! L'art du vigneron consiste essentiellement à laisser exprimer naturellement la richesse de son vignoble à travers ses fruits. La clé s'est donc le raisin qui doit être le pur reflet de la typicité de son unique terroir – la culture Biodynamique, sans apport, sans produit chimique de synthèse – qui nous permet d'extraire la quintessence du fruit pour produire un vin de caractère, riche et généreux, un plaisir vrai à partager.

*Château Falfas has an historic reputation. The present buildings were constructed in 1612, and well before that time, the wines were exported to the English Court of the Edwards. The 22 hectares (55 acres) of vineyards extend over the hillsides sloping to the south around the Chateau, less than half a mile from the Gironde in this beautiful rolling region, Côtes de Bourg. The domain is entirely planted on the noble growths of Bordeaux: Merlot, Cabernet, Malbec. The soil of Falfas rests on limestone deposits. In the topsoil of this 'terroir', predominantly clay and limestone, the vines take hold sinking their roots deeply and profoundly to the mother rock. Thus, in the temperate climate of the Gironde estuary the wines and their lush fruit reach peak maturity under virtually ideal conditions. Limited yields and rigorous selection are standard elements at Falfas. A manual harvest followed by long and careful vinification and aging in barrels of French oak insure wines of the highest quality with excellent maturation and conservation in bottle over many years. Our philosophy is simple: we believe that the finest wines are 'grown' not made! The vintner's art lies essentially in allowing the richness of his vineyard to express itself naturally through its fruits. The grape is the key and it must be the pure reflection of its unique terroir. Thus our endeavour begins with our respect for this terroir – Biodynamic cultivation, no extraneous yeasts or other matter, no synthetic chemical products – which permits us to extract the essence of the fruit in order to make wine of great character, rich and generous, a true pleasure to be shared.*

## CHATEAU LA GROLET

Contact : **Catherine & Jean-Luc HUBERT**  
Château La Grolet • 33710 ST CIERS DE CANESSE  
Tél. +33 (0)5 5742 1195 • Fax : +33 (0)5 5742 3815  
Email : [contact@la-grolet.com](mailto:contact@la-grolet.com)

C'est dans un paysage digne de la « Petite Suisse Gironde » que le Manoir de La Grolet s'impose avec harmonie, encerclé par son vignoble de 28 hectares, une succession de coteaux et terrasses souvent escarpés exposés plein sud privilégiant la qualité des raisins et leur pleine maturité.

Pour rester en harmonie avec leur domaine, Catherine & Jean-Luc Hubert se sont donnés comme objectif d'augmenter la biodiversité en augmentant la fertilité du sol et en préservant la santé de ce très ancien vignoble uniquement avec des préparations naturelles.

Afin de ne pas « stresser » leurs vignes âgées de plus de 40 ans, une cueillette manuelle du raisin en petites cagettes de 20 kg permet d'obtenir un vin soyeux, parfaite expression d'un terroir unique révélé par la pratique de la Bio-Dynamie : vin subtil et élégant avec beaucoup de richesse et complexité dans ses arômes et sa structure.

*In a very charming landscape, a great representation of the "Petite Suisse Gironde" is taking place: it's the Manor of La Grolet, architecturally attractive and surrounded by sunny slopes with famous clayed and gravelly soil.*

*The 28 hectares of the domain are situated in a succession of sunny exposed hillsides and terraces, which produce high quality grapes with full maturity. To conserve their connection to the vineyard, Catherine and Jean-Luc Hubert aim to increase the biodiversity of the domain by enhancing the fertility of the soil and preserving healthy plants with natural nutrients.*

*The Huberts oversee handpicking with small grape boxes in order not to stress their 40-year-old vineyards (an average since some are 80-years-old!) and also to obtain a silky wine—the perfect expression of the unique "terroir" intensified by the biodynamic process. With very soft and gentle winemaking and fermentation with wild yeasts, the result is a very elegant and subtle wine with a lot of richness, earthy spiciness and a very impressive length. La Grolet is perhaps the most "terroir-characteristic wine" of the Côtes de Bourg, and its complexity of aromas, flavour and texture represents its specific place of origin.*

## CHATEAU FOGAS

Contact : Jean-Yves BECHET

BP 51 • 33710 LANSAC

Tél. +33 (0)5 5768 4215 • Fax : +33 (0)5 5768 2859

Email : jybechet@fogas.com

L'implantation du vignoble date du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Le Château Fogas appartenait jadis au Prieuré de Bellegarde. Une aquarelle d'arpenteur de cette époque représente les terres d'un seul tenant entourant le Château, comme de nos jours. Une belle bâtisse en pierre girondine construite en 1778 témoigne de ce passé.

Le Château Fogas était déjà cité dans la première édition du Ferret parmi les « Grands Crus Bourgeois ».

C'est une propriété familiale acquise en 1976. Jean-Yves Bechet est issu d'une famille de négociants bordelais. Rejoint par Michèle Bechet son épouse, ils se sont attachés à réveiller le Terroir qui s'exprime pleinement dans leurs vins...

*The Fogas vineyards count as one the oldest properties in this area, the land once belonging to the Priory of Bellegarde. One 18th-century watercolour shows the land comprising a single holding, a situation that continues to this day. A very fine 18th-century house stands to remind us of this glorious past.*

*17 hectares Appellation Côtes de Bourg. 75% Merlot and 25% Cabernet Sauvignon. Average vine age – 38 years.*

*Harvesting: By hand, using 2 sorting tables.*

*Geologically speaking, the soil is made up of colluviums and the subsoil of blue and red ferruginous clay along with sand and gravel, deposited on a bedrock of Fronsadais molasses (limestone).*

*The topography is also interesting: Fogas is naturally drained by two small streams. It is a plateau set at an altitude of 40 m and swept by westerly winds – so no danger of erosion – and during rainy periods the wind dries the grapes and leaves quickly, protecting them against diseases.*

*Vinification in temperature-controlled stainless steel vats with punching down of the cap.*

*Barrel maturation.*

## CLOS PUY ARNAUD

Contact : Thierry VALETTE  
7 Puy Arnaud • 33350 BELVES DE CASTILLON  
Tél. +33 (0)5 5747 9033 • Fax : +33 (0)5 5747 9053  
Email : clospuyarnaud@orange.fr

Clos Puy Arnaud est situé dans l'appellation Côtes de Castillon sur un plateau argileux sur calcaires à astéries dominant la vallée de la Dordogne (100m d'altitude) dans la continuité géologique des meilleurs terroirs de plateaux de St Emilion, siège de la plupart des grands crus classés.

Repris en 2000 par Thierry Valette (ex copropriétaire de Château Pavie 1<sup>er</sup> cru classé à St Emilion), le vignoble a été cultivé depuis 2001 en agriculture biologique sans certification.

De 2000 à 2004 Stéphane Derenoncourt était conseil de la propriété.

Le passage en biodynamie s'est fait au cours de l'hiver 2004 2005 avec Anne Calderoni comme conseil.

Les démarches de certification ont été entamées en 2006.

Notre but est de produire des vins fins et équilibrés de fruit et de minéralité en combinant une approche "bourguignonne" dans la gestion parcellaire et les méthodes de vinification (Pigeages, petites cuves bois) et la tradition bordelaise d'élevage en barrique et d'assemblage.

La question clé chaque année est de trouver la qualité et l'intensité de l'extraction adaptée au potentiel du millésime.

*Clos Puy Arnaud is located in the AOC Côtes de Castillon, on a limestone plateau dominating the Dordogne valley in the geological continuity of the best limestone plateau of St Emilion.*

*This property run since 2000 by Thierry Valette (ex co owner of Château Pavie / St Emilion), has been cultivated since the beginning (2001) in organic agriculture without any certification.*

*From 2000 to 2004 Stéphane Derenoncourt was our consultant.*

*The transition towards biodynamic occurred during the winter 2004/2005 with Anne Calderoni as consultant.*

*We start the certifications in 2006.*

*Our goal is to produce fine wines of fruit and minerality with a good balance, doing a synthesis between a "burgundy" approach regarding each plot of the vineyard and the winemaking methods (Pigeage by hand in small wooden vats) in order to avoid overextraction and the Bordeaux tradition of blending and aging in barrels.*

*The key of each vintage is the quality and intensity of the extraction adapted to the potential of the year.*

## CHATEAU CANON SAINT MICHEL

Contact : Jean-Yves MILLAIRE  
Lamarche • 33126 FRONSAC  
Tél. +33 (0)6 0833 8111 • Fax : +33 (0)5 5724 9499  
Email : vignoblemillaire@aol.com

Dans les années 50, Mr Jean Garnier, grand-père de Jean-Yves Millaire, achète plusieurs petites parcelles sur les coteaux de Fronsac. L'exploitation est mise en fermage de 1979 à 1997.

Début 1998, Jean-Yves Millaire reprend l'exploitation en fermage et restructure le vignoble.

Aujourd'hui, le vignoble comprend 20 parcelles réparties sur 7 Ha de Canon Fronsac, 4 Ha de Fronsac, 6 Ha de Bordeaux rouge et 0.5 Ha de Bordeaux Blanc. Les vignes ont des expositions variées et disposent de sols différents : - argilo calcaire et argilo sableux, aux sous sols de calcaire à astéries pour le Canon Fronsac et le Bordeaux Blanc - argilo calcaire pour le Fronsac - argileux pour le Bordeaux

Ceci nous permet de pratiquer des vinifications "parcellaires", et d'élaborer des crus à partir d'assemblages de cuves différentes (cépages et expositions) donnant à nos vins une forte personnalité et une belle complexité.

Les vendanges sont manuelles, la récolte est triée au chai, fermentation naturelle en cuve ciment (charte FNIVAB) élevage en barriques de 5 tonneaux différents offrant une très grande diversité.

Après avoir converti le vignoble en culture Biologique depuis 2006, nous sommes passés en Bio-Dynamie en 2009. C'est pour nous une suite logique à tous nos efforts entrepris au vignoble depuis 11 ans. C'est surtout le respect de la plante et de son fruit, la magnificence du terroir et l'alchimie qui s'opère avec la nature environnante qui nous intéressent, car le vin devient vivant et pur. Ainsi révélé, il met tous nos sens en éveil et c'est cette magie que nous souhaitons partager avec vous.

*Everything begins when Jean Garnier purchases several parcels in the 50's. In 1979 the domaine is rented out for 18 years. It is only in January 1998 that Jean-Yves Millaire, Jean Garnier's grand son, takes over the family estate. Today, joined by his wife, they exploit 17 hectares of vines in 3 different appellations: Canon Fronsac, Fronsac and Bordeaux. Having inherited Charlemagne and Cardinal of Richelieu capital, the soil of our vineyards is a part of the geological Dordogne Valley. Fronsac and Canon Fronsac appellations are situated on the right bank of the Dordogne. They are made of various soil components issue from mother earth erosion such as clay, sandy and stony soils. With a very good draining capacity Fronsac's hills insure an excellent exposition to the vineyard.*

*We decided beginning 2006 to suit BIO quality requirements. With a very good draining capacity Fronsac's hills insure an excellent exposition to the vineyard.*

*The 2009 vintage was the first one to be certified. Very conscious about our environment and terroir we do not want to use weed killer or chemicals products.*

*We focus on mechanical soil maintenance, putting wine undergrass, leaves removal. The follow up of the parcels reveals the best tipicity of this unique clay-chalk of Fronsac's hills.*

## CHATEAU FONROQUE

Contact : Alain MOUEIX

SAS Alain Moueix • 33330 SAINT EMILION

Tél. +33 (0)5 5724 6002 • Fax : +33 (0)5 5724 7459

Email : [info@chateaufonroque.com](mailto:info@chateaufonroque.com)

Le point d'ancrage de la famille Jean Moueix à Saint-Emilion se situe en 1931, date à laquelle les arrière-grands-parents d'Alain s'installent sur la propriété... Début d'une longue et belle histoire, le Château Fonroque est un lieu chargé de symboles et de souvenirs, expression d'un attachement filial à cette belle terre. À quelques centaines de mètres au nord-ouest du bourg de Saint-Emilion, 17,6 hectares d'un seul tenant se répartissent sur un plateau et un coteau exposé à l'ouest.

En 2001, l'exploitation a été confiée à Alain Moueix. Dès la première année, le cru a connu de nombreux changements : drainages, modification du système de taille, maîtrise plus stricte des rendements, tri de la vendange... A partir de 2003, les règles de production en agriculture biologique avec contrôle pour certification ont été appliquées. Débutée dès 2002 sur une partie de l'exploitation, la biodynamie a progressivement été étendue sur l'ensemble du vignoble.

Un travail minutieux, basé sur une observation attentive du vignoble permet à chaque parcelle de s'exprimer au mieux. L'argile apporte de la force au vin, alors que le calcaire donne un caractère minéral affirmé. Ce précieux équilibre débouche sur des vins vivants, dotés d'une harmonie et d'une complexité intenses. Les vins du Château Fonroque sont naturellement riches avec un touché de bouche raffiné et velouté, une belle fraîcheur et beaucoup d'élégance. Leur longueur est un gage de vieillissement harmonieux.

*The history of the Jean Moueix family started in Bordeaux in 1931 when Alain's Grand Parents bought Fonroque. Start of a long and nice story, this place is full of memories, and the family is very attached to it.*

*A few hundred meters on the north west of the Saint-Emilion village, the 17,6 hectares are located on limestone plateau and limestone and clay soils.*

*In 2001, Alain took it over and changes many things straight away: pruning, yields, sorting of the grapes... From 2003, the control process for organic farming started. From 2002, the amount of plots under biodynamie has grown every year and the estate is fully under biodynamie with a control for Biodyvin from 2005.*

*A very careful work base on a fine observation of the vines allows getting the best from each block. The wine power comes mainly from the clay soils, as the mineral character is due to the limestone soils. This fine balance gives lively wines with a very refined and velvety texture, together with a fresh and long finish. They age with harmony.*

## CHATEAU MOULIN DU CADET

Contact : Isabelle MOUEIX  
SAS Blois-Moueix • 33330 SAINT EMILION  
Tél. +33 (0)5 5755 0050 • Fax : +33 (0)5 5751 6344  
Email : moulinducadet@wanadoo.fr

Ce charmant vignoble situé aux portes de Saint-Emilion, sur le plateau calcaire du Cadet est dirigé par Isabelle et Alain Moueix.

De notoriété très ancienne, les vins de Moulin du Cadet étaient déjà très appréciés il y a plus d'un siècle. En effet, en 1867, lors de l'exposition universelle de Paris, il fit partie des crus qui obtinrent la médaille d'or.

Depuis 2002, pour préserver le vignoble et les personnes qui y travaillent, mais aussi pour exprimer au mieux la qualité de ses sols, le vignoble est conduit en culture biologique (certification Agrocert). Ayant connu la biodynamie sur certaines parcelles depuis 1996, celle-ci est généralisée à l'ensemble du vignoble depuis 2005 (certification Biodyvin Ecocert). Alain Moueix, le frère d'Isabelle, par sa rigueur et son expérience internationale, permet aux vins de Moulin du Cadet d'exprimer au mieux ce merveilleux terroir: le soyeux délicat du calcaire et la puissance subtile de l'argile.

La date des vendanges est minutieusement choisie pour obtenir une maturité optimale des peaux, tout en gardant la fraîcheur minérale du fruit. Après un tri minutieux des raisins grain par grain, les fermentations alcooliques se déroulent en cuves ciment thermo-régulées pendant 2 à 4 semaines. Le vin est ensuite élevé dans des barriques de chêne français pendant 12 à 18 mois.

*This charming vineyard, run by Isabelle and Alain Moueix, is located on the limestone plateau of the Cadet at the entrance of Saint Emilion, With its notoriety, the wines of Moulin du Cadet have been appreciated for more than a century. In fact, in 1867, during the World's Fair in Paris, it was one of the estates that got awarded a gold medal.*

*Since 2002, in order to preserve the vineyard and to better the staff's working conditions, as well as allowing the soil to express its best qualities, the vineyard has been run organically (Agrocert certificate). In 1996 some of the plots were even run bio-dynamically, and as of 2005 it has become the standard practice for the entire vineyard (Biodyvin Ecocert certificate). Alain Moueix, Isabelle's brother, with his rigor and his international experience, brings the best expression of Moulin du Cadet from this wonderful soil: the delicate silkiness from the limestone and the subtle force from the clay.*

*The harvest date is carefully chosen to obtain the best maturity for the skin and to keep the mineral freshness of the fruit. After a meticulous sorting of the grapes, berry by berry, the alcoholic fermentation is conducted during 2 to 4 weeks through a temperature control process in concrete tanks. After, the wine is aged in French oak barrels during 12 to 18 months.*