

SARCEY [VIS MA VIGNE]

Un été dans un domaine viticole biodynamique



■ Florence Subrin dans ses vignes au domaine du Crêt de Bine. Photo Diane MALOSSE

Agence de Tarare
1 avenue Edouard-Herriot,
69170 Tarare
04.74.63.14.80
lptarare@leprogres.fr

Publicité
www.bjp-publicite.com

Web
www.leprogres.fr/rhone/tarare

Facebook
www.facebook.com/
leprogres.tarare

Twitter
@leprogestarare

Cinquième épisode de notre série consacrée à la production et à l'élevage d'une cuvée de beaujolais biodynamique au domaine du Crêt de Bine, à Sarcey. Pendant un an, nous suivons avec la famille Subrin tous les moments importants de cette production biologique. Aujourd'hui : l'été et la préparation des vendanges.

« **A**lleluia, il pleut ! » Florence Subrin se réjouit des premières gouttes de cette mi-août, qui viennent de tomber sur son domaine du Crêt de Bine, à Sarcey. De fortes températures et un terrain sableux : les jeunes vignes avaient davantage de mal à supporter la chaleur. Un temps trop chaud est aussi propice au développement de maladies cryptogamiques. Et comme la

biodynamie exclue toute intervention chimique, il a fallu soigner les vignes avec des préparations de plantes, ainsi qu'en les effeuillant. Des traitements ont été appliqués jusqu'à la mi-juillet environ (bouse de corne, silice de corne, décoctions de plantes, etc.) La priorité est désormais de « laisser les vignes et la fleur microbienne tranquille », comme le dit Florence Subrin.

Les vendanges vertes

En juin et juillet, la famille Subrin a également effectué un éclaircissage de ses vignes, ce que l'on surnomme les « vendanges vertes » : faire tomber une partie du raisin quand les ceps sont trop chargés. Cela permet aux fruits restants de mûrir plus vite. Sur les jeunes parcelles, c'est environ 40 % de la quantité de rai-

sin qu'on a fait tomber. Une démarche qualitative plutôt que quantitative, donc (le domaine du Crêt-de-Bine produit environ 45 hectolitres par hectare, quand le rendement classique en Beaujolais s'élève plutôt à 55-60 hectolitres).

“ Nous voulons revenir à une pratique ancienne ”

Florence Subrin, viticultrice

Quelques jours avant les vendanges (à la main !), qui commenceront le 7 septembre, pour une durée de deux semaines, le domaine prévoit de préparer son pied de cuve (levain provenant d'un moût de raisins choisi dans sa meilleure parcelle, et servant à multiplier les levures pour l'étape de vinification Ndlr). Durant plusieurs heures, il faudra presser le pied de cuve... La suite au prochain épisode !

Diane Malosse

PRATIQUE Le domaine du Crêt de Bine recherche encore quelques vendangeurs dynamiques à partir du 7 septembre. Chemin du Martin à Sarcey. Tél. 07.71.86. 08.24, 04.74.26.86.50 ou 06.85.67.43.44

La biodynamie, c'est quoi ?

Le domaine familial en est à sa dixième année en biodynamie. Outre l'élimination de tous les traitements chimiques, la biodynamie consiste aussi à trouver des solutions dans la nature elle-même (avec des mélanges naturels), et à respecter le rythme du calendrier lunaire. En clair, selon les mots de Florence Subrin, « revenir à une pratique ancienne ». Le résultat : des racines loin dans le sol, un vin avec plus de caractère, et le retour des animaux, fleurs et insectes dans les vignes. Les vins mis en bouteille sont labellisés Demeter (la référence en biodynamie). Le concours international Gamay (du nom du cépage du beaujolais) a d'ailleurs récompensé cette année de la médaille d'or la cuvée François 2015 du domaine.

« ALERTE INFO » Vous avez une info ?

0 800 07 68 43

Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr