

VINformation

2009-3



Chers oenophiles,

19 septembre 2009

Vous trouverez ci-joint la plus récente newsletter **VINformation**.

VINformation souhaite vous tenir informés des offres actuelles ainsi que des nouveautés "autour du vin".

Le Domaine Pibarot, notre fournisseur principal, travaille selon la réglementation européenne sur l'agriculture biologique depuis 2001, et depuis mai 2007 est enregistré en conversion vers l'agriculture biologique. A partir de la récolte 2010 il pourra utiliser facultativement le logo AB, qui atteste que les vins sont élaborés à partir de raisins provenant de vignes biologiques.

Qu'est ce qu'un "vin bio"? (source: agencebio.org et J. van der Putt – vin bio, mode d'emploi)

Pour commencer, le vin bio n'est pas simple à définir puisque réglementairement, il n'existe pas encore. On dit vin bio mais c'est un raccourci utilisé dans le milieu commercial pour différencier le vin élaboré avec des raisins bio du vin conventionnel, élaboré avec des raisins ayant reçu des traitements chimiques.

Le vigneron exerce généralement deux métiers: celui d'agriculteur, ou plus précisément de viticulteur, qui cultive sa vigne et celui de vinificateur, qui produit et élève son vin avec son raisin.

Aujourd'hui, c'est seulement la partie agricole du processus de production du vin qui peut être contrôlée au regard du règlement européen de l'agriculture biologique. Ce règlement s'applique à l'agriculture biologique dans son ensemble et englobe par conséquent ce type de viticulture.

Mais il n'existe pas aujourd'hui de réglementation européenne pour la vinification en bio. La réglementation européenne détaille en quoi un produit certifié bio est différent du produit équivalent issu d'un mode de production conventionnel. Le vin est cependant explicitement exclu de cette réglementation.

L'agriculture biologique est un mode de production spécifique, caractérisé par la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés). Ce mode de production permet d'entretenir et d'améliorer la fertilité des sols, favorise la biodiversité et préserve la qualité de l'eau et de l'air. Le viticulteur bio fertilise la vigne avec du compost et des engrais verts. Afin de la protéger des maladies et des ravageurs, il applique des méthodes préventives, utilise des substances naturelles ou a recours à la lutte biologique. Le désherbage est effectué mécaniquement ou manuellement. En portant une attention toute particulière à la vie des sols et en permettant le développement en profondeur des racines des cepes de vigne, le viticulteur bio favorise l'expression des terroirs.

L'agriculture biologique emploie 20 à 30 % de main d'oeuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle. Elle participe à l'aménagement et à la valorisation des territoires ruraux.

Conclusion: Le vin est fait avec du raisin biologique récolté à la main, fermenté avec ses propres levures, sans correction d'acidité ni chaptalisation, faiblement ou non filtré, avec une dose strictement minimale d'anhydride sulfureux, ce vin-là tient à la fois du talent et de l'inspiration éclairée s'il est réussi. C'est beaucoup plus difficile à faire que le vin industriel, les risques sont plus élevés à tous les stades de l'élaboration, mais le résultat nous fait vibrer de plaisir quand le vigneron-artiste atteint les objectifs qu'il s'était fixés.

Avec la richesse de leurs arômes naturels, les vins issus de raisins bio ont de quoi ravir vos papilles mais aussi vos convives en toutes occasions!

OFFRES ACTUELLES

Domaine Pibarot

- **CLOS DOMITIA 2007 rouge**, AOC Languedoc, assemblage rouge de Grenache Noir, Syrah et de Mourvèdre, 75cl **CHF 24.00** la bouteille
- **CLOS DOMITIA 2008 rosé**, AOC Languedoc, assemblage rosé de Mourvèdre, Syrah et de Grenache Noir, 75cl **CHF 19.00** la bouteille
- **CLOS DOMITIA 2007 blanc**, AOC Languedoc, assemblage blanc de Grenache Blanc et de Clairette, 75cl **CHF 21.00** la bouteille
- **Cante Renard 2006**, Vin de Pays, assemblage rouge de Cabernet-Sauvignon, Syrah, Mourvèdre et de Carignan, 75cl **CHF 16.00** la bouteille
- **L'Estrade 2007**, Vin de Pays, vin blanc de 100% Sauvignon Blanc, légèrement barriqué, 75cl **CHF 15.00** la bouteille
- **Les Tardives 2005 (MMV)**, Sélection du Domaine, vin liquoreux doré de 100% Sauvignon Blanc vendanges tardives, 50cl **CHF 25.00** la bouteille
- **Set de dégustation** de tous ces 6 vins BIO Pibarot (valeur CHF 120.00) **CHF 100.00** le set

Tous les vins sont disponibles individuellement ou en cartons de 6 bouteilles. A partir de l'achat de 4 cartons, un rabais de quantité de 5% s'ajoute, et des assortiments personnalisés sont possibles. La livraison se fait à Faoug ou à Berne. Ou par VinoLog: carton avec 12 bouteilles de vin au maximum: forfait Fr. 18.- par carton.

Cordialement,
Beat Begert