NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

20.01.2020

Avenue ID: 1904 Artikel: 1 Folgeseiten: 0

News Websites



19.01.2020

thomasvino.ch / Thomas vino

Un salon «biodynamique» pour La Côte

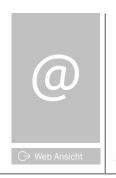
01

Datum: 19.01.2020



Thomas vino 1200 Genève Medienart: Internet Medientyp: Weblogs, Userforer

www.thomasvino.ch



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 76057394 Ausschnitt Seite: 1/1

News Websites

Un salon «biodynamique» pour La Côte

C'est le 29 février, de 10 à 18 h., qu'auront lieu, au Château Le Rosey, à Bursins, les premières «portes ouvertes à la biodynamie» , mobilisant neuf domaines indépendants de La Côte, labellisés Demeter ou non. Depuis trois ans, Lavaux Vin Bio organise une telle manifestation, dans un des sept (et cette année, en principe, huit...) domaines membres, début avril.

Pour les producteurs de La Côte, pas (encore ?) question d'association formelle, ni même de rendez-vous... sinon tous les quatre ans, vu la date choisie pour cette première ! L'affiche a fière allure. Un des plus grands domaines bio et biodynamie de Suisse, La Capitaine , où Reynald Parmelin fut un pionnier. Ensuite, deux vedettes des vins vaudois, impliqués dans le cercle d'excellence Arte Vitis et inscrits à la Mémoire des vins suisses, le Domaine Henri Cruchon , fils et fille, à Echichens, et Raymond Paccot , et fille, à Féchy. Le premier domaine de la Ville de Lausanne converti au bio et à la biodynamie, le Château de Rochefort , à Allaman, accompagné par l' Abbaye de Mont. Puis la Maison du Moulin , domaine iconoclaste conduit par Yannick Passas , désormais à Coinsins. Charles Rolaz, Hammel Terres de vins, également présent à Lavaux Vin Bio avec un de ses domaines, sera à Bursins avec le Château Pictet Lullin . Reprise par l'ancien mais jeune, œnologue du Domaine de Marcelin, Lionel Widmer , la Cave du Signal , à Echichens, sera là, avec Yvan Parmelin , à double titre, avec son Domaine de La Croix , à Vinzel, et pour le Château Le Rosey , dont il travaille les vignes, qui propose, dès le millésime 2018, les seuls trois 1ers Grands Crus en rouge, un garanoir, un garanoir barriques et un gamaret barriques.

Et c'est dans les murs restaurés avec goût depuis une vingtaine d'années par son propriétaire, l'architecte Pierre Bouvier , qu'aura lieu ce premier salon. «Différents par l'approche que chacun de nous peut avoir de la biodynamie, bénéficiant ou non du label Demeter, nous sommes unis par la même passion du vin, le même respect du terroir, la même approche globale de la viticulture et de la vinification» , soulignent les participants. « Cette approche est encore méconnue, chacun d'entre nous se trouve être un pionnier qui faire bénéficier les autres de son expérience dans la recherche d'une plus grande typicité des vins, de davantage de biodiversité pour le terroir et d'une connaissance accrue des procédés de vitiviniculture. Ces recherches individuelles impliquent une prise de risque qui se doit d'être partagée, entre nous et avec vous.»

Premier rendez-vous est pris au Château Le Rosey, le samedi 29 février, de 10 à 18 h.

©thomasvino.ch

