



VINS ET SPIRITUEUX

Par JULIEN TISSOT / OCTOBRE 30, 2020 @ 11:20

# CHAMPAGNE MANDOIS : LE VIGNOBLE PASSE AU BIO !

LUXE IN THE CITY

HOME

À PROPOS

CONTACT

FOOD

VINS ET SPIRITUEUX

CASINO

HÔTELS

HORLOGERIE

REPORTAGE

SOIRÉES

CULTURE

MODE



**C'EST OFFICIEL, LA MAISON MANDOIS DISPOSE DÉSORMAIS DE L'UN DES PLUS IMPORTANTS VIGNOBLES CERTIFIÉS BIO DE LA CHAMPAGNE.**

En effet, sur les 37 hectares de vignes de la Maison, 32 ont été labellisés par Ecocert à la vendange 2020. Ancrée à Pierry depuis 1905, la Maison Mandois est également propriétaire d'un Clos d'1,5 hectares plantés en Pinot Meunier qui donne naissance à seulement 4.000 flacons, symbole de l'excellence et de la rareté.

Depuis les années 2000, Claude Mandois, 9ème génération de la famille, est animé par la volonté de progresser vers une culture plus respectueuse de la biodiversité. Peu à peu, les herbicides sont écartés, l'enherbement est mis en place et le labour, abandonné à la fin des années 60, est de nouveau pratiqué. Regrettant que la notion d'une viticulture durable soit insuffisamment reconnue et valorisée, Claude Mandois fait le choix en 2017 de convertir en bio 32 hectare. Il adopte même certaines pratiques de biodynamie.



Claude Mandois

« Le bio c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. Les interventions sont précises et immédiates. Le vigneron devient le chef d'orchestre d'un trio magique : sol, climat, végétal. Il observe et intervient de façon subtile tant au niveau de la vigne que du vin. La recherche de la typicité de chaque terroir et la culture du vivant constituent les axes majeurs de sa passion », explique Claude Mandois.



Un blogueur aime ceci.