

RVI

Revue Viticole Internationale
fondée en 1880

**1^{er} magazine des entreprises
du vin et des spiritueux**

Novembre-Décembre 2020
N°3956

www.larvi.com



Champagne
Adepte des bonnes pratiques

Val de Loire
La demande ne faiblit pas

Sud-Ouest
Des sorties de chai en hausse

Baisse des exportations
de vins français

Production mondiale de vin

Sélection de Champagne,
Whisky, Cognac

**Le vignoble s'engage dans
le développement durable**

La Champagne passe au bio

Louis Roederer vers la certification agriculture biologique AB



Frédéric Rouzaud, PDG de la Maison de Champagne Louis Roederer.

Par ses choix audacieux, souvent à rebours de l'époque, Louis Roederer a patiemment constitué un précieux vignoble de 242 hectares et 410 parcelles qui s'étend entre la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs. Un patrimoine exceptionnel que la maison familiale a choyé tout au long de son histoire entretenant avec son terroir un lien

particulier et intense fait de respect et de proximité.

Ancrée dans cette histoire et la prolongeant, la démarche environnementale de Louis Roederer s'est exprimée très tôt avec le démarrage, il y a vingt ans, sur l'ensemble de ses domaines, d'une transition vers une viticulture de renaissance, puisant sa force dans les sélections massales, une taille douce, des gestes et des soins quotidiens opérés dans le respect du vivant.

Pour laisser la terre se régénérer, des jachères longues, des composts biodynamiques, des pratiques douces et vertueuses inspirées du modèle de la permaculture où l'écosystème ajuste son équilibre sont également mises en œuvre.

La Maison dirigée par Frédéric Rouzaud a également été pionnière en Champagne en engageant dès 2018 le processus de certification en agriculture biologique sur la moitié de son terroir, le vignoble historique de Louis Roederer.

C'est ce processus qui franchit aujourd'hui une nouvelle étape avec la conclusion du troisième et dernier audit de conversion à l'issue duquel 115 hectares propriété de Louis Roederer seront éligibles à la certification agriculture biologique AB.

Cette étape décisive, aboutissement de 20 ans de travail menés par Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves, et son équipe, sera officialisée d'un point de vue administratif au mois de mars prochain. Ce sont donc les raisins de la vendange 2021 issus de ces parcelles qui seront certifiés AB.

« C'est une conviction profondément ancrée dans ma famille depuis des générations que nous devons tout à la Nature et que c'est en lui apportant toujours plus d'écoute, d'attention

et de soins qu'elle nous fait ce cadeau d'un terroir au plus haut de son expression, promesse de grands vins. L'obtention de la certification AB pour le vignoble historique de Louis Roederer est un motif de joie et de fierté. C'est pour nous tous également un formidable encouragement à poursuivre cette démarche d'artisan-vigneron, aussi exigeante que gratifiante » explique Frédéric Rouzaud.

« Le bio, c'est plus qu'un label, c'est une philosophie. »



Claude Mandois, propriétaire de la Maison Mandois

Si quelques maisons comme Roederer, Leclerc Briant, Fleury, cultivent déjà leurs vignobles en Bio, la tendance se développe en Champagne... par exemple, la Maison Mandois s'étend sur l'un des plus importants vignobles certifiés bio. Sur les 37 hectares de vignes de la Maison, 32 ont été labellisés par Écocert 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 4000 flacons, symbole d'excellence et de rareté. Depuis les années 2000, Claude Mandois, 9^{ème} 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 1960, 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 hectares. Il adopte même certaines pratiques de la biodynamie. Claude Mandois est un homme heureux: « 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 ». ■