



Dis Fernand, il y a quoi dans ton champagne ?

**Culture raisonnée, Vin bio, Vin Naturel,
levures indigènes etc...**

Notre version :

Conduire une exploitation viticole de façon « propre » et vous offrir un champagne le plus naturel possible, c'est sans doute l'une de nos principales préoccupations aujourd'hui, nous le faisons pour nous, pour vous, pour l'environnement.

Pour la partie viticole nous avons choisi la certification *HVE, avec très clairement une autorisation **d'utilisation de produits phytosanitaires** pour combattre le **mildiou et l'oïdium**.

Les certifications Bio ou Biodynamie, ne sont pas forcément les solutions idéales pour tous les vigneron et pour tous les vignobles (voir climats région champagne), l'utilisation du cuivre (pesticide naturel) à haute dose peut être néfaste à long terme pour les sols et la vie microbiennes.

Selon nous, produire « propre » c'est avant tout un état d'esprit qui ne peut être réduit à un seul cahier des charges. C'est surtout vous offrir une **transparence absolue**, dans chacune de nos actions et dans chacun de nos flacons et **vous donner les clés pour faire vos propres choix, de façon éclairée**.

Rappelons aussi qu'en France, **les consommateurs sont protégés par la législation Européenne, la plus stricte au monde, et que l'appellation Champagne est elle-même soumise à une AOC, tout aussi contrôlée pour la sûreté de tous, vigneron et consommateurs**.

En tant que **Récoltant-Manipulant**, nous maîtrisons la totalité du processus de fabrication de notre champagne, nous travaillons nos vignes, élaborons nos vins avec nos raisins et nous le commercialisons auprès de cavistes, restaurants et particuliers.



Notre exigence naturelle nous pousse à prêter une attention particulière à nos fournisseurs. Tous sont engagés eux-aussi dans une démarche la plus éco-responsable possible.

Nous recherchons sans cesse l'équilibre entre des compromis, pas toujours aussi simple qu'on voudrait le faire croire, et une efficacité, une sûreté, une pérennité entrepreneuriale et une éco-responsabilité.

Exemple de contresens écologique : le travail du sol demande de sortir 6 fois plus le tracteur (!) donc plus de gaz à effet de serre, nous n'avons pas trouvé de personnel pour bêcher manuellement 7 ha soit 70 000 m² à 6 reprises (=420 000 m²) dans l'année...

Pour la partie vinicole, grâce à la conduite en HVE nos raisins arrivent à maturités sans maladies, cela permet une vinification la plus naturelle possible. Pas de chaptalisation (CAD ajout de sucre de canne) aucun additif, pas de rectifications, la matière est saine.

La 1^{ère} fermentation est issue de levure biologique induite, selon les spécialistes, l'utilisation de levures indigènes (présentes naturellement dans le raisin) sont propices à l'apparition de défaut comme : **une production importante de SO₂, l'apparition de goût de souris, la désacidification, l'apparition de mauvais goûts.**

Nous voulons un champagne avec du goût, mais pas de « mauvais goûts »...

Pour terminer, aucune méthode n'est à bannir ou à mettre en avant, libre à chacun de choisir sa méthode, son vin, son vigneron.

Nos choix évolueront, ou pas, il n'y a que les imbéciles etc...

Aujourd'hui, après presque **10 ans de pratique**, nous restons sur cet adage :

« La nature ne fait pas du vin mais du vinaigre, le vin est une invention de l'Homme »

Vanessa & Xavier

Le 5 juin 2022