



La fontaine des Girondins place des Quinconces



Maison Joseph Drouhin

Véronique Drouhin :

« 50 % des surfaces viticoles passeront en biodynamie »

« Cela fait vingt ans que nous sommes passés en biodynamie. Les vins sont-ils meilleurs ? Pas nécessairement, mais ils sont plus sains. Certes, nos rendements sont plus faibles, mais nos raisins sont tellement meilleurs car plus concentrés. Nous avons constaté que les profils de nos jus étaient plus équilibrés. Nous avons retrouvé des taux d'acidité normaux, alors qu'auparavant l'excès de potasse faisait baisser l'acidité des vins, ce qui les faisait vieillir prématurément. Dans l'avenir, je pense que de plus en plus de vigneronnes vont s'orienter vers la culture biologique. De nombreux jeunes qui s'installent aujourd'hui veulent tenter cette expérience. Bien sûr, le bio demande un effort financier. Par exemple, les biodynamistes sont plus souvent

dans les vignes. Mais ils connaissent mieux leurs parcelles et font donc du meilleur travail. Aujourd'hui, 6 % des vignes sont en biodynamie. Je formule le vœu que dans cinquante ans, ce soit 50 % de la surface viticole qui soit convertie. »
Le domaine Joseph Drouhin est en biologie depuis 1988 et en biodynamie depuis le milieu des années 1990. Fort de ses 78 hectares de vigne, c'est le plus grand domaine bourguignon à s'être converti à cette forme de culture respectueuse de l'environnement, et des hommes qui y travaillent.

F D -B.

Veronique Drouhin,
maison Joseph Drouhin (Bourgogne)
Site : www.drouhin.com

Chassagne-Montrachet Morgeot Marquis de Laguiche 1^{er} cru 2012 (blanc)

À l'ouverture, le nez exhale des arômes de miel, de fruits jaunes de cire d'abeille, d'agrumes. La bouche est tendue, saline, gourmande, très énergique.

64,90 € (prix départ domaine)