

[Domaine Chapuis] Le bio a le vin en poupe

Posted By: Fabrice Gil | Rédacteur-en-chefon: 8 septembre 2020 à 13:15No Comments
Imprimer Email

Un vigneron bourguignon explique les raisons de son choix dans un vignoble où le bio est une vraie prise de risque.

Depuis dix ans, la consommation du vin bio progresse de quelque 20 % chaque année. Informés, alertés par les dangers des pesticides et autres intrants chimiques, les consommateurs imposent leur choix. La santé et le respect de l'environnement constituent les deux premières motivations d'achats des nouveaux clients. On oublie qu'elle concerne aussi la santé du vigneron. Mais si la conversion en bio pose moins de problèmes dans les terroirs du sud, secs et balayés par le vent, elle a d'autres exigences dans les vignobles plus septentrionaux où la suppression des désherbants fait peur, où les parcelles travaillées sans produits de synthèse sont plus rares. François Chapuis, viticulteur coopérateur à la cave de Mancey (Saône-et-Loire), explique les raisons de son choix dans le vignoble bourguignon où le bio est une vraie prise de risque.

On fait du bio par conviction, non par obligation marketing,
souligne François Chapuis.

Arrière-petit-fils de Victor Chapuis, l'un des fondateurs de la cave de Mancey, le vigneron exploite 15 ha, principalement couverts par du chardonnay et du pinot. Coopérateur, il possède six cuvées propriétaires à son nom, vins qui portent le label bio depuis le millésime 2019. Quotidien Libre a sélectionné trois d'entre-elles.

Mâcon Villages « Les Laines » 2019 (blanc) – « Les Laines » évoquent le faciès géologique du Jurassique supérieur, un beau calcaire légèrement orienté ouest. Cette exposition offre au vin une belle fraîcheur et une vivacité séduisante. Le nez est complexe avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et d'abricot. L'attaque en bouche est croquante. Une cuvée à apprécier à l'apéritif, sur des terrines de légumes, des escargots, des coquilles St Jacques et des poissons aux sauces crémeuses. A servir entre 8° et 10°C. *Mâcon Villages « Les Laines » 2019, blanc, prix : €15,90*

Bourgogne Pinot Noir « Les Confréries » 2019 (rouge) – Les vignes sont issues d'une sélection massale sur les villages de Pommard, Ladoix et Aloxe Corton. Elles sont taillées en Guyot Poussard afin de respecter les flux de sève. Les sols sont constitués de marnes argilo calcaires. Le nez présente des arômes de fruits rouges et noirs, comme la cerise noire. En bouche, une matière bien présente mais souple et fruitée, est accompagnée de tanins fins laissant présager une conservation de 5 ans en cave. Ce vin s'harmonise avec les viandes blanches, les viandes rouges grillées ou rôties et les fromages fins. A servir entre 16 et 18°C. *Bourgogne Pinot Noir « Les Confréries » 2019 (rouge), prix : €17,70 – Plus de renseignement [ici](#)*

Macon-Mancey (rouge) – Le Domaine exploite 2ha54a de cette appellation, sur 5 parcelles différentes. Sur les lieux-dits, « Biovois », « Les Laines », « Les Cras du Hauts » et « Les Roches » (2 parcelles). Les sols sont tous travaillés : Buttage, débuttage et 2 griffages pour éviter les désherbants. Les traitements contre les maladies sont raisonnés et effectués que par nécessité. Le nez toujours très frais révèle son origine de Gamay. Les arômes de fruits rouges dominent. En bouche, il est vif, rond et charpenté. On y trouve fréquemment des caractères épicés rappelant le poivre. **Coup de cœur** pour ce vin solide et charnu. A servir entre 15 et 17°C. *Macon-Mancey (rouge), prix : €14,20 – Plus de renseignement [ici](#)*