



Le parcours est exigeant, par exemple la période de reconversion obligatoire est de trois ans avant la certification, mais la détermination de nos trois viticulteurs est sans faille, d'autant plus qu'ils mûrissent et anticipent ce passage à l'agriculture biologique depuis plusieurs années. L'organisme de contrôle et de certification qui les suit est l'ECOCERT (pour en savoir plus www.ecocert.fr). Claudie maîtrise parfaitement le sujet, nous lui donnons la parole : « *Oui, depuis longtemps nous pensons à la culture biologique, ce qui nous a freinés c'est le très important investissement humain qu'elle demande et par ricochet les moyens financiers indispensables. Ainsi, comme cela a été le cas récemment, si une succession d'averses survient, Bertrand passe 9 à 10 jours, pour sarcler avec son tracteur l'ensemble de nos vignes et nous avons investi plusieurs milliers d'euros dans un outil moderne de sarclage. Bien sûr l'opération doit être renouvelée autant de fois que nécessaire !*

Tout produit chimique est proscrit en agriculture bio, ce qui peut poser problème quand une vigne classée bio jouxte la parcelle d'un exploitant utilisant des traitements chimiques car la vigne est partiellement "contaminée" par ces molécules de synthèse et peut perdre ainsi la mention bio.

Contre les maladies les plus récurrentes le mildiou, mais surtout l'oïdium nous utilisons respectivement des traitements naturels à base de cuivre et de soufre qui sont très efficaces. Concernant le cuivre et afin de conserver une terre saine, nous sous-dosons volontairement nos préparations et nous traitons uniquement quand cela s'avère opportun.

Nous vendangeons manuellement en 4 ou 5 semaines toute la récolte. Nous pouvons ainsi trier notre raisin qui garde toute son intégrité.»

Militante intarissable, Claudie reprend son souffle avant de poursuivre sur le sujet sensible du dioxyde de soufre (encore appelé en œnologie anhydride sulfureux SO₂) nom barbare qui désigne pourtant un produit naturel.

Que nous dit l'Institut Français de la vigne et du vin sur ce SO₂ : "L'anhydride sulfureux de par ses propriétés technologiques (antioxydant, antimicrobien) est l'intrant le plus traditionnellement et largement utilisé en œnologie. A ce

jour, il est quasi impossible de produire des vins sans ajout de SO₂, sous peine d'en modifier substantiellement les caractéristiques sensorielles habituelles. Depuis le 25/12/05 les producteurs ont l'obligation de mentionner la présence de sulfites sur l'étiquette des bouteilles de vins".

Ceci étant dit, retrouvons Claudie : « *Tout l'enjeu du défi bio est d'obtenir le produit le plus naturel possible. En ce qui nous concerne nous ne rajoutons du SO₂ qu'à la toute dernière étape, celle de la mise en bouteille en restant très en deçà des doses autorisés. Nous recommandons ainsi de conserver notre vin à une température inférieure à 20°. Une dernière chose à noter sur les vins bio, c'est qu'ils ne causent pas de maux de tête car ils ne contiennent que très peu de soufre. Pour conclure je tiens à préciser que les levures indispensables à la fermentation de nos vins sont indigènes c'est à dire qu'elles sont présentes naturellement sur le raisin.»*

A l'arrivée vous l'avez compris, les vins obtenus se rapprochent beaucoup des méthodes traditionnelles et naturelles, ce qui donne des vins typiques des appellations et des domaines qu'ils représentent. Le consommateur a l'assurance que tout au long des différentes étapes, aucun produit chimique n'a été rajouté aussi bien dans la terre que sur la vigne et le vin.

Cette année le domaine a fêté le 9 juin son dixième anniversaire. Les sept vins des millésimes 2005, 2006 furent à l'honneur et à cette occasion le caveau s'était paré des toiles de Pascal Lionnet (voir page 7).

A l'entrée du village à gauche ou à la sortie à droite, entre les deux chicanes de la route de Fournès vous trouverez l'accès à la cave. Devant la propriété un petit panneau vous indique bienvenue/Welcome, prémices discrets de l'accueil délicat que Claudie Cortellini vous réserve.

Horaires d'ouverture du caveau : tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h ; samedi de 9 h à 12 h.

Dimanche et jours fériés : fermé.

Juillet & août : de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h

Tél : 04 66 37 06 92

Port : 06 14 41 52 88

Email : contact@rougegarance.com

Site Internet : www.rougegarance.com



PROGRAMME DE LA FETE VOTIVE organisée par "La SaintHilairoise"

Vendredi 6 juillet

18h30 : Bandido Manade Labourayne ; **21h30** Encierro ; **23h** : Bal avec Anima Sud

Samedi 7 juillet

Journée taurine offerte par le Bar du Midi

11h30 : Abrivado Manade Thunier ; **12h30** : Paella, place du Jeu de boules (inscriptions à la boulangerie 15 euros) ; **15h** : Concours de boules 100 euros + mises organisé par le Bar du Midi ; **18h30** : Bandido ; **21h30** Encierro ; **23h** : Bal avec Anima Sud

Dimanche 8 juillet

9h30 : Déjeuner à la cave Cruzel offert par les Ets Agostini et

le Domaine de l'Aure ; **11h30** : Abrivado Manade Chapelle (récompense au meilleur charbonneur) ; **12h30** : Apéro mousse avec Anima Sud ; **15h** : Spectacle des Anciens Place du Jeu de boules ; **18h** : Bandido Manade Chapelle ; **21h** : Encierro Manade Thunier ; **22h** : Bal avec Anima Sud.

Buvette et restauration sur place

