Certification Demeter en cours
Notre Domaine
[fr]PostÃƒÂ© par [/fr][en]Posted by [/en] : Patrice
PubliÃ©e le : 26/01/2013 17:40:00

2013 est pour nous un nouveau challenge, aprÃƒÂ¨s notre premiÃƒÂ¨re rÃƒÂ©colte 2012 certifiÃƒÂ©e AB pour la plupart des vignes (4 annÃƒÂ©es de culture en agriculture biologique), nous entamons les dÃƒÂ©marches de certification en biodynamie (Demeter http://www.demeter.fr/). La plupart des vins 2013 auront le logo Demeter.
Principes

LÃ¢Â€Â™agriculture bio-dynamique sÃ¢Â€Â™est donnÃƒÂ©e pour but de sauvegarder et mÃƒÂªme dÃ¢Â€Â™accroÃƒÂ®tre la fertilitÃƒÂ© de
la terre et la qualitÃƒÂ© des produits agricole pour produire des aliments de qualitÃƒÂ© et dÃ¢Â€Â™assurer aux domaines agricoles une prospÃƒÂ©ritÃƒÂ© et une santÃƒÂ© durables. Rudolf Steiner, lors du cycle de
confÃƒÂ©rences sur lÃ¢Â€Â™agriculture en 1924, a donnÃƒÂ© des conseils qui constituent la base de la mÃƒÂ©thode biodynamique.

Pratiques agricoles

LÃ¢Â€Â™agriculture bio-dynamique exige lÃ¢Â€Â™emploi rÃƒÂ©gulier des prÃƒÂ©parations bio-dynamiques (ÃƒÂ©laborÃƒÂ©es entre autre ÃƒÂ base dÃ¢Â€Â™achillÃƒÂ©e, camomille, pissenlit, ortie, ÃƒÂ©corce de chÃƒÂªne et valÃƒÂ©riane) pour les traitements et les composts tout en tenant compte des rythmes journaliers,
saisonniers et planÃƒÂ©taires, et des besoins du sol et des plantes.

Vinification

Cette certification permet de garantir par rapport au label AB la non utilisation par notre Domaine de levure exogÃƒÂ¨nes (non prÃƒÂ©sentes sur les raisins), de tanins, de gomme arabique (pour donner plus de rondeur au vins), d'enzymes industrielles, mais aussi de garantir des doses de sulfite dans les vins encore plus basses.

Notre Domaine n'utilise pas non plus la chaptalisation (ajout de sucre pour produire plus d'alcool) et seulement l'argile pour le collage des vins.