

Certification Demeter en cours

Notre Domaine

[fr]Posté par [fr][en]Posted by [en] : Patrice

Publié le : 26/01/2013 17:40:00

2013 est pour nous un nouveau challenge, après notre première récolte 2012 certifiée AB pour la plupart des vignes (4 années de culture en agriculture biologique), nous entamons les démarches de certification en biodynamie (Demeter <http://www.demeter.fr/>). La plupart des vins 2013 auront le logo Demeter.

Principes

L'agriculture bio-dynamique est donnée pour but de sauvegarder et améliorer l'accroître la fertilité de la terre et la qualité des produits agricole pour produire des aliments de qualité et assurer aux domaines agricoles une prospérité et une santé durables. Rudolf Steiner, lors du cycle de conférences sur l'agriculture en 1924, a donné des conseils qui constituent la base de la méthode biodynamique.

Pratiques agricoles

L'agriculture bio-dynamique exige l'emploi régulier des préparations bio-dynamiques (laboratoires entre autre base d'achillée, camomille, pissenlit, ortie, corce de chêne et valériane) pour les traitements et les composts tout en tenant compte des rythmes journaliers, saisonniers et planétaires, 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 exogènes (non présentes 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.