

À LA VIGNE...

Taille courte, ébourgeonnage, épamprage sont les travaux manuels qui rythment l'année dans les vignes. Les sols sont tonchés ou broutés (merci à l'âne et au cheval pour leur appétit salubre !), et labourés en surface. L'intercep est désherbé à la décaillonneuse.

Évidemment, aucun herbicide, pesticide ou engrais chimiques. Les traitements, lorsqu'ils sont jugés nécessaires, se résument à l'application de soufre, de graines de fenugrec ou de cuivre auxquels s'ajoutent des purins d'ortie et de fougère. Nous sommes certifiés en Agriculture Biologique. Nul besoin de vendanges en vert pour concentrer les raisins : L'arrêt des désherbants et des engrais chimiques en 2005 a naturellement régulé les rendements : de 10 à 25 hectolitres/ha selon les parcelles !

Les vendanges, point d'orgue de la campagne, sont manuelles, amicales et festives.

Créé en 2005, le domaine Mazet des Croses est né de l'envie de faire des vins authentiques et digestes. Convaincus qu'une culture naturelle est indispensable pour y parvenir, nous accompagnons les vignes tout en leur rendant leur autonomie.

Notre choix s'est avant tout porté sur des parcelles aux sols, aux expositions et aux écosystèmes d'une grande variété. C'est ici que nous avons choisi de vivre et de travailler, dans ce petit mazel entouré de vignes et d'un «jardin extraordinaire» qui le devient un peu plus chaque jour.

*Superficie : 5 ha de vignes,
3 ha de « jardin extraordinaire »*

*Encépagement : Grenache, Merlot,
Cabernet-Sauvignon.
Quelques Sangiovese, Chenin
et Incrocio Manzoni.*

*Terroir : Argilo-calcaire.
Marnes rouges et jaunes en terrasses,
marnes remaniées caillouteuses.*

...À LA CAVE...

L'esprit du travail en cave est, comme à la vigne, de n'intervenir que lorsque c'est nécessaire. Un éventuel et léger sulfitage pour éviter l'oxydation de la vendange est le seul ajout de produits extérieurs. Pas de levurage, ni d'enzimage. Les raisins sont ramassés et triés à la main. Chaque parcelle et chaque cépage est vinifié séparément. Les moûts sont travaillés par pigeage et remontage ; une partie des vins est vinifiée en barriques roulées, de 20 à 130 jours avant pressurage. Enfin, au printemps, les vins sont collés au blanc d'oeuf avant la mise en bouteille.

Ces méthodes de travail artisanales (archaïques parfois!) découlent surtout du choix d'un travail lent, manuel, qui prend le temps de faire les choses et se déroule dans un esprit festif et fraternel.

Nous pensons que cette somme de petits gestes rend service au vin.

...À LA VÔTRE !

