

www.mybettanedesseauve.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Notre-Dame de Quatorze : « On vendange selon un agenda biodynamique »



L'encépagement global est en majorité composé de syrah à 60%, avec 20% de grenache, 10% de mourvèdre, et autant de carignan. Sans oublier le vermentino et le viognier, pour les blancs, ainsi qu'un peu de roussane, la syrah blanche, qui vient d'être plantée. "Nous avons commencé à vendanger le 7 septembre, et tout terminé le 28, à la machine. Avec deux machines, même, ce qui permet de coller au plus près des maturités". Les dates ont été choisies, après dégustation et analyse, et en fonction d'un agenda biodynamique. "En cave, je n'utilise aucun sulfite, sauf à la fin des fermentations malolactiques, et toujours avec des doses les plus basses possibles", souligne-t-il, en s'adressant à Olivier [Dauga](#).

"Le [Faiseur de vin](#)", c'est le nom de la société d'Olivier Dauga, conseille Vinadeis depuis 2013, et l'apport de ce winemaker est déterminant pour faire évoluer les habitudes.

Dans le domaine technique et commercial, notamment. Il connaît la demande changeante des marchés, et peut donc faire bouger les lignes dans les chais. En douceur, car cet ancien joueur de rugby sait qu'un viticulteur ne se bouscule pas comme un pack de Kiwis.

"Viticulteur, c'est déjà assez compliqué, vendre le vin, c'est un autre métier, et je préfère me concentrer sur le mien", explique Georges Ortola. Dans son grand cuvier en béton thermo-régulé, Olivier Dauga a isolé de plus petites cuves de 30 hl, après avoir zoné les meilleures parcelles. L'élevage se déroule ensuite dans des barriques pour la plupart française et de chêne blanc du Missouri, neuves d'un vin, qui sont par la suite assemblées ou non et pour le reste en cuve, afin que le fruit l'emporte toujours sur le bois. Un second assemblage aura lieu, enfin, entre ces trois éléments, au bout de 10 à 12 mois.