

## Les Domaines Albert Bichot s'affichent en vert

*A partir du millésime 2018, tous les vins Albert Bichot issus de ses Domaines de Côte d'Or et de Mercurey\* revendiqueront la certification « vin biologique » sur leurs étiquettes.*

### Du raisin... au vin bio

Si le premier objectif de la Maison visait essentiellement l'aspect viticole, objectif atteint en 2012 par la certification « agriculture bio » délivrée par l'organisme indépendant ECOCERT, l'évolution réglementaire européenne des « vins biologiques » en 2012 l'a incitée à aller plus loin dans la démarche. Même si les vins suivaient le cahier des charges depuis quelques années déjà, le pas de la revendication était un signal attendu par les clients de la Maison.

### Une démarche engagée il y a 20 ans

Les Domaines étaient déjà conduits en lutte raisonnée depuis le début des années 1990. Progressivement la Maison se préoccupe de plus en plus de l'environnement, du respect de la bio-diversité, de la santé de la population et de son personnel. La viticulture biologique, qui apparaît alors comme l'une des réponses à ces préoccupations, va aussi dans le sens de la recherche d'une meilleure expression des terroirs et de l'équilibre des vins.

Convaincue mais pragmatique face aux défis d'une conversion à l'échelle d'une grande Maison de Bourgogne et de ses domaines, la Maison Albert Bichot a fait le choix d'une évolution progressive. Dès les années 2000, sous l'impulsion d'Alain Serveau, Directeur Technique, elle s'adjoint les compétences d'une équipe expérimentée dans la viticulture biologique.

Plusieurs étapes ont été nécessaires pour mener à bien cette ambition : un travail de fond pour encore mieux connaître les différents terroirs et parcelles des domaines, un équipement adéquat pour répondre à de nouveaux besoins et limiter l'échelle de risque (petits tracteurs pour les labours, matériel pour des pulvérisations plus efficaces...), la formation du personnel à cette nouvelle approche, la recherche de solutions alternatives pour s'adapter à la configuration de certaines parcelles (chenillard, labour à cheval dans certaines vignes comme au Château-Gris...).

### Les prochaines étapes en faveur du bio

Exigeante et soucieuse de s'inscrire dans le « durable », la Maison Albert Bichot continue d'étendre son expertise du bio. C'est notamment le cas pour les vignes du Domaine Long-Depaquit à Chablis et du Domaine de Rochebrès à Moulin-à-Vent, déjà équipées et conduites partiellement en AB (ou en viticulture raisonnée) selon les parcelles.

Au-delà de ses propres domaines, Albert Bichot développe également une gamme de vins biologiques issus d'achats de raisins sur une dizaine d'appellations, avec des vigneron partenaires de longue date.

*\*Domaine du Clos Frantin et Château-Gris à Nuits-Saint-Georges, Domaine du Pavillon à Pommard et Domaine Adélie à Mercurey.*

*Albert Bichot est une maison familiale implantée à Beaune depuis 1831, propriétaire de 6 domaines d'exception totalisant 105 hectares de vignes dans les appellations les plus prestigieuses de Bourgogne et en Beaujolais au cœur de l'appellation Moulin-à-Vent. La Maison vinifie près de 100 appellations issues de ses domaines et provenant d'achats de raisins.*