

Le domaine de la Michelle se dote de sa propre cave

Si Jean-François Margier a voulu créer sa propre cave, c'est que, très impliqué dans la culture bio et le respect de l'environnement, il souhaitait lancer de nouvelles gammes de vins, en respectant les propriétés de chaque parcelle et le rythme naturel de la vigne. Jusque-là, pour concilier à la fois les contraintes techniques de la certification bio et celles de la cave coopérative, chez celle-ci, des créneaux lui étaient exclusivement réservés, solution pas vraiment satisfaisante pour les parties concernées.

Il a donc cherché sur sa propriété l'endroit idéal où construire cette cave, un simple hangar qui s'inscrit parfaitement dans le paysage et qui répond aux normes HQE (haute qualité environnementale)

pour sa conception : isolation extérieure du bâtiment, gravité du sol et des installations, aération par puits canadien, pompe à chaleur réversible, récupération des eaux de pluie, utilisation réduite de l'eau, eaux de lavage réutilisées pour l'épandage des cultures, adéquation avec l'activité de destination, esthétique en cohérence avec les constructions existantes. La cave est ouverte au public depuis début avril.

"Alors que nous devons vendanger en 4 jours pour la cave coopérative, précise Jean-François Margier, là, nous avons pris trois semaines car on ne récoltait que le matin pour avoir du raisin frais, que l'on travaille en petites cuvées, parcelle par parcelle. De 3 vins, nous sommes ainsi passés à 7, suivis par un



Cette nouvelle cave permet à Jean-François Margier de respecter les propriétés de chaque parcelle.

/ PHOTO E.P.

œnologue, Olivier Nasles. Nous utilisons bien sûr les techniques modernes, mais nous avons aussi des tonneaux de bois pour certaines cuvées, dans une salle spécifique, au sol argileux recouvert de gravier et à l'hygrométrie surveillée. Enfin, une salle de dégustation permet à nos clients de découvrir nos produits. Pendant tout l'été, jusqu'au 27 août, nous serons ouverts les samedi après-midi de 14 h 30 à 19 h. Nous avons aussi décidé d'organiser une fois par mois une animation gastronomique et culturelle dans la cave, avec des artistes et des chefs cuisiniers réputés."

Elisabeth PERCHE

Domaine La Michelle : 1090 chemin la Michelle - www.domainelamichelle.com - ☎ 04 42 04 74 09