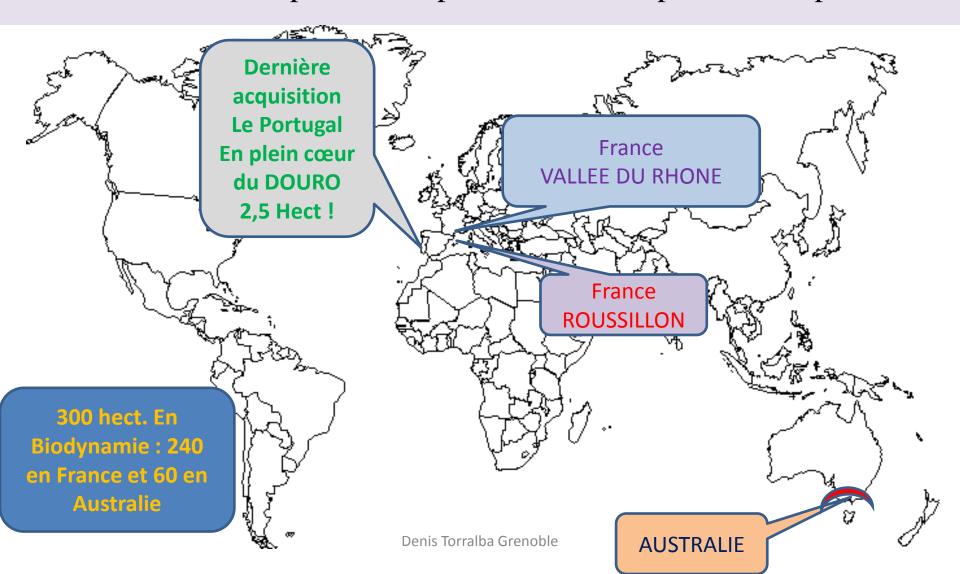


Les appellations d'Origine Contrôlé sont une subtile rencontre entre des sols, des cépages et des hommes. Bien plus qu'une entité géographique ou un concept marketing, c'est toute la magie d'un terroir qui s'exprime. CHAPOUTIER est présent sur plusieurs lieux répartis sur la planète :



## QUELQUES CHIFFRES ....

5 Millions de bouteilles Chapoutier! Dont 30% en Bio 70% en Négoce 1 Millions de Côtes du Rhône BELLERUCHE

#### VINS BIO

- « Deux mots pour une valeur essentielle. "Bio", la vie; "Dynamie", en action. La Maison M. Chapoutier a fait le choix de la culture biologique et biodynamique sur la plupart de ses vignes (certifié depuis 1999).
- C'est parti d'une conviction : laisser le sol vivre et s'exprimer. C'est donner avant tout l'expression d'un terroir (sol, climat, savoirfaire).
- En effet, l'expression transmutation du minéral en végétal ne peut exister en dehors d'un terroir vivant, apte à transmettre la vie. »
- Agriculture biologique
- Demeter
- Biodyvin
- Ecocert

• \_



- Les vins dits "de raisins issus de l'agriculture biologique" peuvent utiliser le logo "AB".
   Cela signifie que M. Chapoutier respecte le cahier des charges « Agriculture biologique » et qu'il n'utilise ni engrais chimique, ni désherbant chimique, ni pesticide, ni fongicide chimique.
- Le logo AB est le logo du ministère de l'Agriculture.



- DEMETER est la marque internationale, déposée depuis 1932, des produits issus de l'Agriculture Bio-Dynamique.
- L'Agriculture Bio-Dynamique existe depuis 1924. Elle a pour but de soigner la Terre et régénérer les sols.
- Les viticulteurs et vignerons bio-dynamistes, grâce à la fumure et à des préparations à base de plantes médicinales et de minéraux, en respectant les rythmes de la Terre et du Cosmos, travaillent dans ce sens.
- C'est un mode de viticulture durable. Le cahier des charges est beaucoup plus exigeant que pour l'agriculture biologique de la company la company de la compa

### Un sol vivant, un terroir qui s'exprime....

- Au centre de la culture Biodynamique: la Bactérie!
- Elle est la mère de la vigne. Par elle, le minéral devient végétal. Le développement de la flore microbienne devient alors essentiel. On enrichit le sol avec un compost soigneusement élaboré, à base de matière organique. (Corne de vache).
- Correctement nourri, il permettra aux racines d'aller au plus profond.
- De rechercher la matière minérale, les oligoéléments. Importance aussi d'une forte densité de plantation (entre 8000 et 10 000 pieds/ha)

- Les racines de la souche se trouvent alors contraintes de plonger plus profondément.
- Vivifié, le sol transmet à la vigne et au vin, la typicité de son terroir. Les vieilles souches sont soigneusement préservées. Car seul le temps permet au terroir de s'exprimer!

Des cycles naturels..... Comme tout organisme vivant, la vigne est sensible.

- \* Aux cycles de la terre, du soleil, de la lune, à ceux du sommeil et du réveil de la vigne, le moment de la taille est l'un des plus importants.
- C'est un art véritable : le vigneron est un tailleur de ceps.
- \* Il domestique la vigne (rappel, c'est une liane!) il l'éduque, la dirige.
- Pour atteindre un objectif essentiel: la modération des rendements.

L'adaptation au sol..... Les parcelles de M. Chapoutier sont situées sur des reliefs très variés. Une grande souplesse technique est envisagée: tracteur, treuil, mais aussi cheval, pioche. Seule la main de l'homme intervient au moment des vendanges.

- Pesticides et herbicides sont bannis. La vie microbienne propre à chaque terroir se développe librement!
- Les plantes sont combattues par d'autres plantes!
- Les insectes par d'autres insectes!
- Les insectes par d'autres plantes!

Comme il en a été toujours dans la nature, les équilibres naturels sont préservés



- Le label Biodyvin regroupe les vignerons adhérants au Syndicat International des Vignerons en Culture Biodynamique.
- Ils ont tous pour volonté de produire des grands vins de qualité, représentatifs de leur région et terroir, tout en préservant l'environnement et les hommes.
- L'application des principes de la Biodynamie permet de vitaliser et conserver la fertilité des sols ainsi que de rendre les plants de vignes naturellement plus résistants, pour l'obtention de raisins qui n'auront pas besoin de techniques correctives en cave.
- Plutôt que de standardiser, M. Chapoutier cultive la différence et l'authenticité de goût.



- ECOCERT est un organisme de contrôle et de certification, dont l'activité est à ce titre encadrée par les Pouvoirs Publics et la législation.
- Il est agréé par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.
- Ecocert est très connu pour ces certification en bio.
- Cet organisme certifie, entre autres, les vins issus de raisins de l'agriculture biologique (AB) ou biodynamique (Demeter).



- La coccinelle, précieux auxiliaire de la viticulture biologique, est le symbole qui identifie tous les vins issus de raisons de l'agriculture biologique ou biodynamique de la Maison Chapoutier.
- Si vous voulez connaître tous les vins « bio » sans faire de différence entre biologique ou biodynamique, la petite coccinelle sur sa feuille vous aidera.

#### Oenotourisme

- Apprendre le vin, autrement...
- Telle est la mission de l'Ecole M. Chapoutier. Une école pour révéler à chacun que le vin n'est pas élitiste, mais généreux. Qu'il n'est pas hermétique, mais gourmand.
- Apprendre autrement, c'est aussi s'étonner, s'enthousiasmer, se surprendre. Et c'est dans cet état d'esprit, sans à priori et dans une ambiance conviviale, que M. CHAPOUTIER invite à redécouvrir la culture du vin.
- De rendez -vous initiatiques en formules sur mesure, l'Ecole M. Chapoutier dispense ses ateliers à Tain l'Hermitage, au cœur même de leur maison.

# Exemple ATELIER DECOUVERTE

- Une soirée conviviale autour du vin et d'un dîner "bistronomique".
- Deux vendredi par mois en "after-work".

# Exemple ATELIER DU MOIS

Une matinée de dégustation thématique en salle privée avec les commentaires de leur sommelier, un déjeuner accords mets et vins à la Table d'Hôtes M. Chapoutier, la visite des parcelles de vignes en Hermitage, une dernière dégustation pour terminer la journée.