

STAGE CERPET

- HÔTELLERIE-RESTAURATION - M. CHAPOUTIER

Description du contenu

- Découverte de la Maison CHAPOUTIER et de son environnement.
- Présentation de la Maison Chapoutier.
- Connaissance du droit vitivinicole et de la filière.
- Système de management et de la qualité.
- Présentation des produits et dégustation.
- De la grappe de raisin à la bouteille de vin à travers la visite du site de production : cuverie, embouteillage, expéditions, logistique. Visite des vignobles.
- Sommellerie restauration : Le caveau, la BPC, la dégustation d'un point de vue technique, l'école du vin M. Chapoutier.

Description de l'objectif pédagogique

- Approfondissement des techniques de dégustation et de ventes à travers la découverte de produits L'École du vin.





Chapoutier est une maison familiale héritière d'une longue histoire dans la production de vins de la Vallée du Rhône .

Sous l'impulsion de **Michel Chapoutier**, la maison a subi une profonde transformation au cours des dernières décennies notamment dans le style et la qualité des vins.



L'histoire familiale a débuté en 1808, date de la création du domaine, mais c'est véritablement en 1879 que les contours se sont dessinés, lorsque Polydor Chapoutier achète quelques hectares de vignes pour devenir éleveur de vins et négociant.

Aujourd'hui Michel Chapoutier est l'une des figures incontournables de la Vallée du Rhône.

Partie prenante dans de nombreux vignobles en tant que négociant, M. Chapoutier n'en néglige pas moins sa maison à Tain l'Hermitage.

Depuis, sept générations se sont succédées, jusqu'à Michel, aujourd'hui à la tête de ce vignoble exceptionnel, ancré dans l'histoire et les traditions. Passionné par l'expression des sols, toujours en quête de perfection et du respect de la plante, il marque une rupture avec ses prédécesseurs, tant dans les méthodes culturales que dans ses choix personnels, sans pour autant transiger avec la tradition et l'esprit Chapoutier qui ont assis la réputation du domaine. **Notez aussi que depuis 1996, toutes les étiquettes de la Maison M. Chapoutier sont transcrites en braille.**



M. CHAPOUTIER





Comme c'est le cas avec de nombreux vignerons **Michel Chapoutier** croit que grand vin se conçoit tout d'abord dans la vigne et non dans une cave. Chantre de la Biodynamie, **M. Chapoutier favorise de faibles rendements, et évite les levures de culture.** Chapoutier fit un pas supplémentaire dans ça en convertissant le domaine à la **Biodynamie.** La gamme de vins est aujourd'hui régulière, Hermitage , Châteauneuf-du-Pape et Côte Rôtie comptent parmi les meilleurs. **Les sélections parcelaires d'Hermitage, Saint Joseph et Crozes Hermitage** produites en quantités infimes atteignent un niveau impressionnant notamment en blanc.



M. CHAPOUTIER

- La Maison Chapoutier, pionnier de la conversion en Biodynamie, est sans conteste l'un des noms les plus prestigieux de la vallée du Rhône, dont la réputation a largement dépassé les frontières de l'Hexagone.
- **Le domaine s'étend sur 240 hectares de vignes**, entièrement convertis en Biodynamie ; c'est à ce jour le plus grand vignoble de France à avoir adopté ce mode cultural exigeant, érigé en philosophie et traduisant une volonté farouche de préserver des sols vivants les plus expressifs possible. Les vignobles couvrent la majeure partie des appellations septentrionales de la Vallée du Rhône : Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Côte-Rôtie, Condrieu, *mais également plus au Sud*, Châteauneuf-du-Pape, Banyuls, Coteaux d'Aix, Coteaux de Tricastin, Côtes du Roussillon...
- Le savoir-faire Chapoutier s'est par ailleurs étendu vers d'autres vignobles, dans le Roussillon mais aussi dans le Sud de l'Australie.

SELECTIONS PARCELLAIRES

- **Fac & Spera**, « fais et espère » est la devise de la Maison Chapoutier, **c'est la philosophie appliquée à leurs sélections parcellaires** qui sont le résultat de la sélection d'une parcelle déterminée. Là, le vigneron laisse le terroir s'exprimer sans entrave pour obtenir avec exactitude la conjonction du sol, du climat et du savoir-faire issu de la tradition.
- C'est la photographie d'un cépage dans un millésime sur un terroir donné. Ce sont des vins d'exception, rares, créés à partir des plus vieilles vignes.
- Ici, la Biodynamie prend tout son sens.

LA BIODYNAMIE ?

- **La viticulture biodynamique est une forme d'agriculture biologique basée sur les idées du philosophe autrichien Rudolph Steiner .**
- Deux éléments la distinguent des autres formes d'agriculture biologique :
- **1.** L'utilisation d'un système complexe de pulvérisations à base de plantes et de composts nommées « préparations ».
- **2.** La planification de toutes les opérations sur le vignoble par rapport aux rythmes cosmiques.
- Plusieurs personnes respectées par la profession se sont converties à la Biodynamie ces dernières années. Au regard des vins produits par cette méthode, l'industrie du vin l'étudie sérieusement.
- Le mouvement biodynamique est géré avec efficacité par l'organisation indépendante **DEMETER** (explications plus loin).



La théorie !

- **La Biodynamie fait partie d'un système anthroposophique plus large, une science spirituelle imaginé par Steiner.**
- Une ferme, ou un vignoble est considéré comme un système vivant dont le fonctionnement est expliqué en termes de forces « formatives ».
- Si quelque chose ne va pas, c'est en raison d'un déséquilibre de ces forces. Il peut y avoir trop d'« **astralité** » par exemple et pas suffisamment de force « **éthérique** » (chimie = relatif à l'éther).
- Même les mouvements d'étoiles les plus distantes entraînent des opérations à réaliser sur le vignoble. Les « lay lines » (limites des terroirs) doivent être prises en compte.
- La faiblesse de la science conventionnelle, selon la Biodynamie, est son obstination à vouloir analyser les effets physiques en ignorant les forces qui les sous-tendent.
- Steiner était parfaitement conscient que cela serait considéré comme une « hérésie » pour certaines personnes.

Usage de La viticulture biodynamique

- L'usage de la Biodynamie peut paraître tout aussi étrange que la théorie.
- Faire de la bouse de corne, par exemple, nécessite d'enterrer une corne de vache pleine de bouse pendant l'équinoxe d'automne et de la déterrer au printemps pour la répandre sur le sol.
- Mais les indices suggèrent que l'agriculture biodynamique a de vrais bénéfices pour la vie du sol.
- Des analyses sur le sol conduites par le microbiologiste Claude Bourguignon, par exemple, ont montré que les résultats étaient supérieurs à ceux de l'agriculture conventionnelle et biologique.
- Les causes précises des bénéfices engendrés par l'usage de la Biodynamie ne sont pas encore (re)connues. Mais cela n'est pas nécessaire pour accepter les explications de Steiner.
- Des recherches plus poussées permettront probablement d'expliquer les effets de la Biodynamie sur les bases de la science conventionnelle.

La préparation Bouse de corne

- La préparation bouse de corne dite " 500 " est obtenue par la fermentation dans le sol durant la période hivernale, de bouse de vache de bonne qualité qui a été introduite dans des cornes de vaches.

On accordera la plus grande importance à n'employer que des préparations s'étant totalement métamorphosées dans le sol durant la période hivernale. Elles doivent être humides, de nature colloïdale, de couleur brun noir, sans odeur ou avec une légère odeur humique de sous bois

Les préparations qui ont amorcé un processus de dessèchement ou au contraire de moisissure ou de putréfaction ne donnent pas de bons résultats.

Cette préparation, quand elle est bien élaborée, bien conservée et bien appliquée, occupe une place primordiale, car elle s'adresse au sol et aux racines des plantes



- Elle est un puissant édificateur de la structure du sol. Elle favorise l'activité microbienne et la formation d'humus.

Elle régule le pH du sol en accroissant celui des sols acides et en atténuant celui des sols alcalins.

Elle stimule la germination des graines, la croissance générale du système racinaire et particulièrement son développement vertical vers la profondeur.

Elle accroît le développement des légumineuses et la formation de leurs nodosités.

Elle aide à la dissolution des formations minérales dans les sols, même en profondeur (alios), et peut aider à lutter contre les phénomènes de salinisation.

- **Emploi de la bouse de corne :**
 - Epoques de pulvérisation :
La préparation bouse de corne " 500 "devrait être appliquée au moins deux fois par an, en général au printemps et à l'automne, un peu avant que l'activité biologique des sols ne soit la plus intense. Chacun doit juger des conditions dans son propre lieu. Ces conditions correspondent en général en un lieu donné à des conditions de chaleur et d'humidité suffisante dans le sol.
 - Quantités :
On utilise 100 grammes de "bouse de corne" (500) dans un minimum de 30 à 35 litres d'eau par hectare. L'essentiel est la quantité de préparation " bouse de corne" par hectare.
 - Celle-ci peut être brassée dans un plus grand volume d'eau. Mais cela n'est guère économique ni en chauffage ni en moyens de manutention.
Pour des parcelles inférieures à 10 ares (1000 mètres carrés) on utilise 10 à 20 grammes de "500" dans 5 à 10 litres d'eau et on pulvérise le tout.

- - Conditions de pulvérisation :
La préparation bouse de corne "500" doit être diluée dans l'eau de pluie conservée dans de bonnes conditions et brassée énergiquement durant exactement une heure avant d'être pulvérisée (l'eau doit être tiédie avant brassage, idéalement jusqu'à la température du corps humain).
- L'application devrait se faire dans la soirée en tous cas pas avant 17 heures (16 heures en heure d'hiver) , par un jour ni trop venté, ni trop chaud, une fin d'après-midi un peu couverte est idéale.
- On évite de pulvériser sous la pluie ou si une grosse pluie est prévue après l'épandage. Il est mieux de s'abstenir si une gelée nocturne est attendue.
- Les bonnes conditions atmosphériques et un état favorable du sol sont plus importants que les indications du calendrier des semis. (Il est préférable cependant d'éviter les quelques heures avant et après les nœuds et les éclipses de la Lune et des différentes planètes.)
- Épandre aussitôt que possible après avoir brassé (idéalement dans l'heure qui suit, au maximum deux heures après la fin de la dynamisation).