



DES CIGARETTES MOINS CHÈRES

Les prix de certaines marques de cigarettes baissent de 20 à 25 centimes d'euros à partir de ce lundi. La ministre de la santé Roselyne Bachelot s'est dite "absolument scandalisée".

[Accueil](#) > [Champagne](#)

Etre bio en Champagne : la croisade naturelle

Publié le dimanche 04 juillet 2010 à 11H00

« Pour moi, la biodynamie c'est le bon sens ! » Ainsi David Léclapart, vigneron à Trépail (Montagne de Reims, Marne), résume-t-il ce choix, depuis 1998, de rejoindre le « clan » de la biodynamie. Clan, tant aujourd'hui encore (même si les mentalités évoluent bien) beaucoup lorgnent ces vignerons du coin de l'œil, comme s'il s'agissait d'illuminés.

A ce propos, David précise tout de go : « Certes, je consulte le calendrier lunaire, mais mon premier réflexe, comme tout bon paysan, reste de regarder par la fenêtre et d'agir en fonction de la météo du moment ». Pour résumer donc : oui, la position des astres influence le travail en vignes et dans le chai; oui, David s'en inspire; non, ce n'est pas « sa bible viticole ».

« Profiter sans exploiter »

« Je suis un fermier-métayer, ayant choisi de vivre en harmonie avec la nature, profitant de ses atouts mais sans l'exploiter », résume le vigneron, qui gère 3 hectares sur le terroir réputé de Trépail (80 % chardonnay, 20 % pinot noir).

« La révélation m'est venue en lisant Rudolf Steiner (philosophe, visionnaire et père de la biodynamie), le principe de la viticulture bio m'interpellait déjà (protéger la plante avec des produits naturels), je voulais aller encore plus loin, stimuler la plante de l'intérieur ».

Depuis 1998, certifié Demeter évidemment, David assume donc ce choix, bannit l'utilisation de produits chimiques de synthèse, enherbe ses rangs de vignes, nourrit les plants de « préparas » (qui renforcent l'immunité de la vigne en respectant l'équilibre naturel de la faune et la flore). « J'utilise juste un peu de soufre, un peu de sucre, mais aucun adjuvant pour la prise de mousse. »

La bête noire de David ? Pas de surprise : « Le mildiou évidemment, qui depuis 1998 touche chaque année 5 à 30 % de mes vignes ».

Car l'adepte du bio le sait, son choix peut signifier pertes sèches. Ce risque et le travail quotidien dans les vignes justifient aussi des cuvées plus chères que les non-bio (28 à 63 euros chez David) mais un vrai bonheur d'assumer le choix du naturel, dans le respect de l'environnement et des générations futures.

Un « discours » qui peut sembler pompeux mais qui, chacun le constate, éveille les consciences, séduit la génération montante et sonne de plus en plus comme une évidence. La dégustation des cuvées Léclapart confirme surtout cette profondeur des vins bio que l'on ne retrouve pas forcément ailleurs, une fraîcheur plus solide que prévue, une minéralité remarquable, une finale qui tient.

Certes, d'autres vins bio sont parfois ratés (finale plate, faible acidité, forte réduction...) mais après tout, comme certains autres champagnes « classiques », d'un style étal et surdosé...

Réalisé par Thierry Perardelle
tperardelle@journal-lunion.fr

Champagne David Léclapart - 10 rue de la Mairie - 51380 Trépail Tél. 03.26.57.07.01.



« Je suis un fermier-métayer, ayant choisi de vivre en harmonie avec la nature, profitant de ses atouts »

A suivre

< précédent - suivant >

Le Tour de France vu de chez nous



Jardinage : posez vos questions à



Les + lus

Depuis 5 jours

Vendange : ça se complique

Etre bio en Champagne : la croisade naturelle dans les livres

Depuis 1 mois

Piper-heidsieck: «Vers une période épouvantable»

Vendange : ça se complique

Des cuvées pour les stars

Les Pommery contre l'externalisation de l'habillage

La région en direct

Un garçonnet défiguré par un berger allemand
20H55 - Hirson

Risques d'averses
10H08

13 conseillers élus à Villers-Allerand
00H56 - Villers-Allerand

Grosse participation aux municipales de Villers-Allerand
19H04 - Villers-Allerand

Un bateau vide retrouvé au Lac du Der
17H53 - Marne

Des vuvuzelas à Rubécourt
15H37 - Rubécourt-et-Lamécourt

La députée Bérangère Poletti a du pain sur la planche
15H24

Place au vote à Villers-Allerand
10H34 - Villers-Allerand