

## Domaine Christian Ducroux - Régnié - Thulon/Lantignié



*Pulvérisation de préparât biodynamique*

### Le domaine :

**Christian s'est installé en 1970 sur la commune de Lantignié** avec 7,5 hectares de vignes. Dans les années 80, il adopte progressivement des pratiques biologiques car c'est ce en quoi il croit profondément. Il est sans doute un des premiers en Beaujolais et en France à le faire. Première certification bio avec Nature et Progrès en 1985. Puis mise en pratique de la Biodynamie et obtention du label Demeter. Depuis sa conversion à l'agriculture biologique, il a réduit son parcellaire à 4 hectares afin de mieux maîtriser ses travaux, travaux qu'il effectue seul. Les terres sont pour moitié en fermage et pour moitié en propriété. Les parcelles sont réparties en trois sites distants d'environ 1km du domaine. Les sols sont sableux à sablo-limoneux, assez érosifs. Les objectifs qualitatifs de Christian sont les suivants : être le plus autonome possible, malgré la spécialisation de sa production ; privilégier la qualité de la production au rendement ; mettre en œuvre un système extensif, respectueux des sols et de la biodiversité ; et établir un compromis entre la quantité de travail et les revenus dégagés afin d'avoir une qualité de vie satisfaisante.

Au niveau des 4 ha de vignes, signalons que celles ci ont une moyenne d'âge de 40 ans. Les plants actuels sont issus d'une pépinière conventionnelle qui pratique la sélection massale. Christian envisage de faire effectuer un marquage sur ses propres ceps afin de multiplier des plants bio pour lui et d'autres viticulteurs inscrits dans la même démarche. Il n'utilise plus d'outils rotatifs pour travailler les sols très sableux qui subissent une trop forte érosion. L'enherbement est maîtrisé grâce à un passage de tracteur avec une décauillonneuse puis deux passages de griffes canadiennes en traction au cheval, pour un travail superficiel (5 à 10 cm), ce qui limite le tassement du sol. La pulvérisation a nécessité l'arrachage d'un rang sur 7 de vignes. Le fumier issu de la stabulation des animaux est composté en mélange avec les sarments broyés, pendant 2 ans, en andins bas non retournés. Les sarments permettent l'aération du tas. Le compost est dynamisé au démarrage pour éviter une élévation de la chaleur trop importante. Concernant la gestion phytosanitaire, les doses de fongicides sont réduites autant que possible en appliquant au plus et selon les parcelles : 2,5 kg/ha/an de cuivre métal en deux pulvérisations ; 50 kg/ha/an de soufre, en formulation mouillante, jugée plus efficace que la poudre. Noter aussi que pour préserver au mieux les équilibres du milieu, Christian a implanté des bandes fleuries de 50 cm de large dans les parcelles. Il entretient également l'enherbement des chemins et compte implanter au moins 4 arbres/ha.

Malgré des autorisations légales de rendements s'élevant à 58hl/ha, Christian préfère se situer entre 40 et 50 hl/ha, et il est même bien plus souvent en dessous, ou alentours de 35, ce qui lui permet d'avoir toujours des vins de bonne concentration, sans extraire trop. Les vendanges sont bien évidemment manuelles avec pour souci de respecter l'intégrité de la grappe jusqu'au pressoir. La vinification est conduite en macérations semi-carboniques et se fait en cuves bois qui permettent d'éviter le levurage, possédant une flore spontanée qui permet de démarrer le processus de fermentation, sachant qu'il ne faut non plus négliger les levures indigènes présentes sur des raisins « bios ». Elles durent entre 3 à 6 jours pour les vins du domaine.

Les élevages sont ensuite conduits en foudres, sauf pour la cuvée Patience qui voit le bois, mais non neuf. Les mises sont réalisées sous gaz inerte, le plus souvent sans ajout d'anhydride sulfureux (SO2). Les vins de Christian possèdent souvent des degrés alcooliques très modérés, ce qu'il attribue aux faibles apports de potasse de ses sols, mais aussi à une qualité de feuillage moins bonne au moment de la véraison que pour les vigneron travaillant en « conventionnel ». J'ajoute que ce n'est pas non plus la 'chaptal' qui fera ici monter les degrés.



*Bandes fleuries entre les rangs*

#### **Visite du 12 aout 2008 :**

**Régnié 2007 :** *Pas de SO2, non filtré. Vendanges commencées le 13 septembre 2007.* Beau nez de fruits noirs frais, touche de menthol, nez un peu syrah nord-rhodanienne, violette. Vin de belle tendreté, savoureux, goût acidulé (typique 2007), c'est mûr et frais. Saveur de mûre écrasée délicieuse. Grande diversité de fruit et plaisir de boire. **Très bien et COUP DE CŒUR**

**Vin de Table « Patience » 2006 :** *Anciennement Régnié « Fût ».* Élevage 1 an en fûts non neufs. Notes de cerise noire, violette, orange sanguine. Très beau volume de bouche, vin étonnant de plénitude et de fruit. Une boule fruitée toute en rondeur, tanin gras, très plaisant à boire. **Très bien+**

**Régnié 2001 :** Réduction tertiaire marquée à l'ouverture, puis belle évolution aromatique, mais le vin sèche malheureusement un peu en finale. Christian le reconnaît bien volontiers et même le premier. A l'aération on retrouve ces notes de violette qui nous plaisent décidément bien. Le bois n'est pas totalement intégré mais le millésime était vraiment difficile dans la région. Joli vin quand même, émouvant d'honnêteté et de franchise dans la construction et l'expression. **Assez bien**

**Régnié 1996 :** Superbe 96 qui a évolué lentement, net dans les arômes, très beau volume, encore du gras, très belle qualité de fruit pour un millésime réputé difficile, vraiment un beau vin. Légère évolution sur le pain d'épices qui rappelle le Côte du Py de Jean Marc Burgaud – voisin de cuverie de Christian à Thulon - dans la même année, avec un volume de bouche différent. Ça pinoterait même un peu. L'allonge n'est pas immense mais ce vin étonne par sa tenue. Nous apprenons ce jour là qu'un beaujolais sans soufre bien construit (nous insistons sur le "bien") peut tenir 12 ans. **Très bien !**



**Franchement, nous avons passé un très beau moment chez ce vigneron**, ou devrions nous plutôt dire cet homme. Un régal de passer une heure et demie en sa compagnie à parler simplement, assis sur un banc dans sa cuverie, à goûter ses vins, ses deux têtes blondes assises à ses côtés, sifflant du jus de raisin (non alcoolisé !) produit par leur papa. Christian parle avec une ouverture et une franchise totale non pas de son métier mais de sa vie. Il explique tout, n'a honte de rien, de ses échecs comme de ses petites fiertés, il n'est pas là pour « en jeter » mais juste parler simplement de ce qu'il fait, de ce en quoi il croit. Il pose un regard plein de passion et en même temps juste sur son travail, sa vigne, son terroir. Il est en Biodynamie parce qu'il ne se verrait pas faire autrement, c'est comme ça, c'est en lui, c'est lui. Et ça ça se respecte car il a été cohérent avec lui même dès ses débuts. Ils ne doivent pas être nombreux les bons vignerons bio de France à posséder une telle antériorité en la matière. Imaginez, en bio depuis plus de 20 ans !

Nous n'avons pas spécialement envie de revenir longuement sur ses vins tant nous avons dit ce qu'il y avait à dire plus haut. Pureté et diversité de fruit idéale, plénitude, justesse, avec de très belles concentrations (les rendements bas parlent tout seul). Son Régnié 2007 est un délice, dont la maturité n'a d'égale que la prise de risque au moment de la vendange, vu qu'il a coupé très tardivement, « *il fallait que cela soit vraiment mûr* » dit il. « *J'en ai fait moins mais je voulais qu'il soit bon* ». Et en plus ses vins vieillissent mieux que bien, comme le 1996 est là pour l'attester...

Nous avons beaucoup de respect pour Christian, et vous encourageons à le rencontrer. S'il est un peu timide au début, ne pas se formaliser, c'est quelqu'un d'adorable qui s'ouvre au fur et mesure de la discussion, quand la confiance s'installe.

**Domaine Christian Ducroux**  
Thulon 69430 LANTIGNIE  
04 74 69 20 47  
ducroux.christian@wanadoo.fr