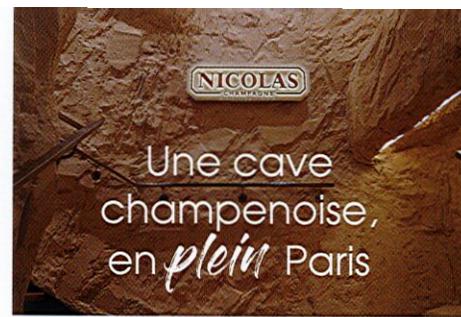


Bulles & Millésimes

le magazine des vins de CHAMPAGNE



PIERRE GAGNAIRE
l'ambassadeur
du bon goût



BOLLINGER
Les grands projets du Bicentenaire

ISSN 2272-4311
Prix France 8,00 €
BEN/LUX 8,90 €
CH 14,40 FS
CAN 13,90 \$ca

L 13508 - 19 H - F: 8,00 € - AL



©DR

Premières *Vendanges* bio pour la maison Lombard

La maison sparnacienne Lombard vient de réaliser sa première vendange bio sur son propre vignoble. L'aboutissement d'une démarche réfléchie.

En 2004 Thierry Lombard achète un vignoble sur la Montagne de Reims Ouest : 5,5 hectares essentiellement Premier Cru (Villedomange, Pargny-les-Reims, Jouy-Les-Reims, Coulommès-la-Montagne et Vrigny). La réflexion d'une viticulture raisonnée est immédiatement ouverte : Thierry Lombard et Laurent Vaillant, alors Directeur Vignoble, entament les premiers essais d'enherbement.

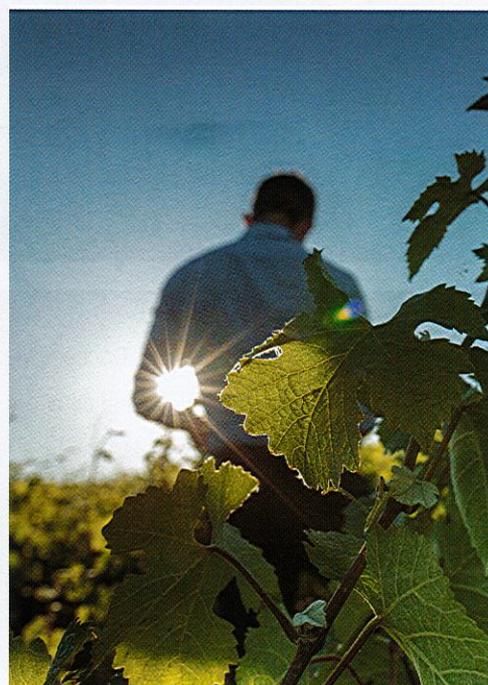
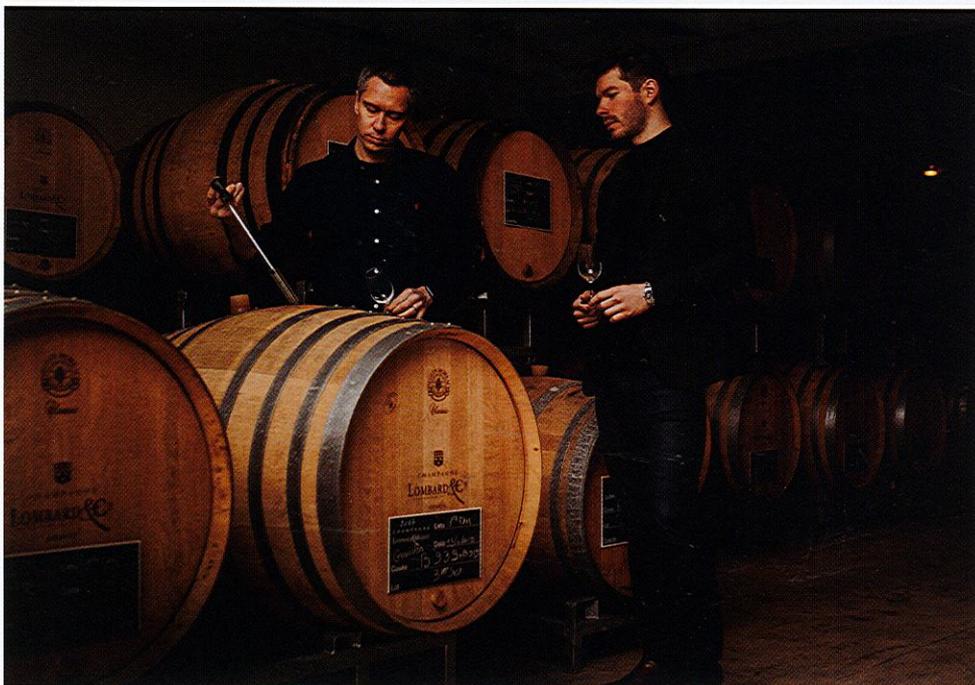
Le vignoble est plutôt âgé : l'enherbement apportait une concurrence trop importante. Les rendements ont baissé et l'entreprise opte finalement pour le désherbage mécanique du sol. Elle pratique le travail du sol depuis 2012, c'est la plus grosse étape à franchir avant de se lancer en Bio.

La maison juge en 2019 que la conversion Bio est possible : après 3 années de conversion, 2022 a été la première vendange certifiée.

Convaincue par le sens écologique de l'approche, la maison développe également

son approvisionnement bio via ses partenaires viticulteurs : le bio (dont conversion) représente aujourd'hui 20% de l'approvisionnement. Les raisins bio sont destinés à la gamme Terroir (cuvées Mono-cru et Lieu-dit) de la marque Lombard et à la marque Médot dont la cuvée Bio existe depuis 2014.

Le contexte climatique très compliqué de la vendange 2021 n'a pas remis en cause les convictions bio des dirigeants de l'entreprise. « Nous avons débloqué la totalité de nos propres Réserves Individuelles pour faire face à cette année exceptionnelle. Nos partenaires Bio ont, comme nous, débloqué la quasi-totalité de leur réserve. Néanmoins, les mouts issus de la vendange 2021 révèlent un très beau potentiel et les réserves de nos partenaires ont été renouvelées par les très belles vendanges 2018, 2019 et 2020 : les projets d'assemblage seront conformes à nos exigences. Cette année a été l'occasion d'échanger longuement avec nos partenaires viticulteurs au sujet de la viticulture Bio. Chaque exploitation travaille des ter-



roirs, des cépages et des configurations parcellaires différentes : certaines exploitations sont davantage exposées aux aléas climatiques, ce qui ne permet pas de mener une viticulture Bio. 2021 a découragé beaucoup de viticulteurs qui préféreront reconstituer leur stock avant d'envisager une conversion Bio » explique le directeur de la maison, Thomas Lombard.

UNE ANALYSE GÉO-SENSORIELLE D'UNE PARCELLE

La Maison a fait le choix d'orienter sa gamme Terroir vers des parcelles issues de la viticulture certifiée Bio. Aujourd'hui, tous les partenaires lieu-dit sont certifiés HVE, bio ou en cours de conversion bio. Ainsi, la conversion Bio du vignoble Maison permettra de mener ce travail d'exploration des terroirs sur son propre vignoble.

En provenance du vignoble Maison, les consommateurs peuvent actuellement découvrir la cuvée Brut Nature Villedommange Premier Cru Lieu-Dit « Les Ribauds ». Cette expression atypique du Meunier, isolée dans les chais de la Maison depuis 2014, est à découvrir dès à présent. Nous serons ravis de vous la faire redécouvrir en Bio à partir de 2028 ! Cette parcelle a fait l'objet d'une analyse géo-sensorielle réalisée par Geoffrey Orban. Le spécialiste estime : « La typicité des argiles sableuses ressort : agrumes, pêche, infusions, épices douces; matière fruitée pulpeuse et enrobage délicat. Le travail sous-bois équilibre l'argile vers les sables pour conférer une plénitude, de la vinosité, et une sensation harmonieuse des substances, tout en favorisant la concentration de l'ensemble (effet de sève développé avec le temps) et une fraîcheur rémanente (acide malique intégrée) porteuse d'arômes (infusions, fruits mûrs, épices douces, résineux). » ■