



Le Grappilleur

n° 95 – avril 2014

«Un vin doit avoir la tête de l'endroit où il est né et les tripes de celui qui l'a fait»
(Jacques Puisais)



Les bons plans de la Baronnie

Les beaux jours se profilent, et l'on a envie de chaleur, de soleil, de voyage... Peut être que certains d'entre vous décideront d'aller passer quelques jours dans cette belle vallée du Rhône, alors laissez-moi vous donner quelques bons plans. En effet non seulement cette région est plaisante, mais nous avons des vigneron accueillants et charmants, qui proposent aux membres de notre Baronnie Suisse des gestes commerciaux... Sympa non ?

Tout d'abord La Cave de Tain l'Hermitage, sous l'impulsion de David Quillin, vous offre un rabais de 10% sur l'ensemble de leur gamme de vins. Cave de Tain l'Hermitage – 26602 Tain l'Hermitage – Tél : 00.33.475.08.20.87 - <http://www.cavedetain.com>

Laurent Habrard, du Domaine Habrard – 7 route des Blancs – 26600 Gervans – Tél 00.33.660.61.60.26, <http://domainehabrard.com>, vous offre une bouteille de Crozes-Hermitage rouge, spécialement dédiée pour la Baronnie suisse par tranche de 100€ de vins achetés.

Hubert Valayer du Domaine De Deurre – R.D. 94 – 26110 Vinsobres – Tél: 00.33.475.27.62.66, <http://www.domainededeurre.com>, vous offre la douzième bouteille gratuite sur le lot acheté, et il vous propose son gîte à Saint-Maurice-sur-Eygues avec 10% de rabais

Thierry Vaute, du Domaine de la Pigeade, vous offre 5% de remise sur l'ensemble de la gamme de ces vins. Domaine de la Pigeade, Route de Caromb, 84190 BEAUMES DE VENISE, Tél : 00.33.490.62.90.00, <http://www.lapigeade.fr>



Le domaine VIRET

Des vins issus de la « Cosmoculture »

L'univers du vin est infini et, dans cette galaxie de bouteilles, il faut au moins une fois s'intéresser à des vins cosmiques. Les vins biologiques sont de plus en plus connus par le grand public ; si l'on approfondit un peu, on va trouver les vins biodynamiques, un peu plus marginaux et plus difficilement accessible à notre logique actuelle, parfois trop cartésienne puis, si l'on va encore plus loin, on va trouver des vins issus de la cosmoculture... et là on entre encore dans une autre dimension !...

La cosmoculture est née dans les années 90, issue de la pensée d'Alain et de Philippe Viret qui ont appliqué des principes énergétiques ancestraux sur leur domaine.

Afin de se protéger de certains opportunistes, cette méthode a été déposée en tant que marque internationale. Cette marque privée deviendra évolutive et collective à l'avenir, avec un cahier des charges et des stages de formation. La Cosmoculture est une méthode d'agriculture naturelle, basée sur les principes fondamentaux des cultures biologiques et biodynamiques, mais qui associe les échanges d'énergies cosmiques et telluriques.

Dans un premier temps, il faut bien connaître les éléments du sol, la terre étant la matrice de la vie. Pour cela il existe la géobiologie, qui est l'étude des éléments du sol, comme les lignes telluriques, les cours d'eaux souterrains, les failles telluriques, qui ont une influence sur tout vivant, végétal ou animal. Dans la plupart des lieux, il existe des interférences ou des déséquilibres, il faut alors réorganiser tout ça par une sorte d'acupuncture terrestre. Des pierres paramagnétiques sont levées, pour agir sur des points actifs bien précis du sol et réguler ainsi les courants perturbés.

Les civilisations Mayas et Incas utilisaient le rayonnement cosmique et recherchaient le positionnement d'un lieu par rapport aux configurations planétaires, pour agir sur la vitalité du sol et des plantes. Les Gaulois et les Celtes dressaient des menhirs pour créer des cercles d'énergie. C'est le principe de la radionique qui, par la mise en place de balises cosmiques, va adapter et relier le rayonnement cosmique aux sols, aux végétaux, donc à la vigne ainsi qu'au vin. Ce balisage va favoriser les échanges entre les forces du ciel et de la terre et recréer une ambiance pour que la vigne soit vitalisée, en augmentant ses défenses naturelles.

L'eau est l'élément essentiel de la vie mais c'est aussi un formidable vecteur. Elle peut transmettre et agir sur les sols en association avec des préparations, afin de dynamiser ceux-ci, le but étant d'optimiser les défenses naturelles des plantes dans la lutte contre les maladies et de favoriser la qualité sanitaire, énergétique, et nutritionnelle de ses fruits. L'eau a une mémoire ! Elle peut se charger en énergie et l'apporter en un lieu pour l'énergiser ou rétablir un équilibre, cela s'applique aussi à une cuverie ou un chais, là où va naître et évoluer le vin.



L'histoire du domaine

Le Domaine Viret, se trouve à Saint-Maurice-sur-Eygues, dans la vallée du Rhône sud, à 40km au nord

d'Avignon, plus exactement entre Tulette et Vinsobres. La famille Viret produit des Côtes-du-Rhône Villages. La propriété comprend 60 hectares dont 30 sont plantés en vigne sur un terroir argilo-calcaire avec des galets et des cailloutis agglomérés. Messieurs Viret père & fils travaillent sur le domaine avec sept ouvriers espagnols et produisent annuellement environ 120'000 bouteilles. L'acquisition de ce domaine a été faite en 1917 par le grand-père de M. Alain Viret dont il prendra la succession en 1973. Dès le milieu des années 80, ce dernier se dirige déjà vers une viticulture plus respectueuse de la nature et de l'écosystème. A la fin des années 90, Philippe le fils d'Alain, diplômé d'œnologie en poche, intègre l'exploitation. Les deux hommes construisent leur cave cathédrale et appliquent les principes de la cosmoculture à leur production. En 2007 la cosmoculture ® devient une marque internationale. Mais ce lieu est aussi chargé d'histoire. Déjà à l'époque romaine, les légions s'étaient établies sur les collines du clos du paradis pour dominer la vallée ; de nombreux vestiges ont été trouvés sur le domaine. Pendant plusieurs générations, on pratiquait la polyculture, avec des arbres fruitiers et les vignes dont les raisins étaient apportés à la cave coopérative. Alain Viret voulut se diriger vers une agriculture plus proche de la terre, plus respectueuse de la nature. Cette propriété était très belle mais pendant quatre générations elle a souffert d'un manque d'eau : pas de source, pas d'eau, pas de possibilité de faire du vin. En effet, il faut compter un litre d'eau pour produire un litre de vin. Alain Viret est sourcier radiesthésiste ; il trouvait de l'eau dans tous les villages voisins mais pas chez lui ! Il était persuadé qu'il y avait des sources. Les Romains n'établissant jamais de camp sur un lieu privé d'eau. Finalement, après de nombreux forages, il trouva une puis deux sources qui lui permirent de construire cette grande cave à proximité.

Visite du domaine



Pour arriver au domaine à flanc de colline, on traverse des plantations d'oliviers, de vignes et, à la sortie d'un petit bosquet, on découvre cette imposante bâtisse de pierre ressemblant à un palais égyptien. Le cœur de cette construction est une cave cathédrale édifiée sur une ligne magnétique, point de convergence entre l'énergie terrestre et l'énergie cosmique, et dynamisée par une fontaine. La cave a été édifiée avec la même philosophie de travail que celui pratiqué dans le vignoble. L'orientation, les formes, les volumes, les treize colonnes et le cœur ont été créés pour jouer sur les échanges énergétiques, et agir sur les vins lors des cycles successifs de vinification et d'élevage. Bâti sur le principe du nombre d'or, le chai est constitué de blocs de grès jaune de 3 à 6 tonnes chacun, provenant de la carrière qui a servi à l'époque à construire le pont du Gard. Le béton employé a été dynamisé avec l'eau de la fontaine, son armature reliée par une ceinture de cuivre à la terre. La

règle du nombre d'or, la coudée égyptienne, les treize piliers, les arcs en plein cintre ou surbaissés, le respect de l'angle solaire en direction du sud et de la polarité magnétique du lieu correspondent aux mesures et aux formes adoptées autrefois pour la construction d'édifices religieux. Une fois à l'intérieur on se sent vraiment dans une cathédrale. Les bancs ont été remplacés par des barriques ou des amphores, la nef est constituée de cuves inox, et l'autel est une colonne surmontée d'un énorme quartz sur lequel coule une source d'eau fraîche chargée d'apporter de l'énergie en ce lieu, pour les vins certes mais aussi aux visiteurs.

A première vue, ce vignoble est similaire à celui de ces voisins : une terre jaune un peu ocre, de petits galets blancs, des parcelles dispersées sur le flanc des collines, séparées par des genêts en fleur, des bosquets de chênes et de pins, un peu d'herbe entre les rangs de vigne. Mais lorsqu'on regarde un peu mieux quelques détails nous interpellent. Des stèles de pierre sont dressées au sommet des collines ou en lisière de forêt, de drôles de petits poteaux coiffés de chapeaux pyramidaux sont aussi plantés çà et là ; au milieu d'un petit bosquet on découvre une immense balise semblable à un missile mais ne lançant que des doses homéopathiques de préparation naturelle. Tout cela est un peu étrange et déconcertant, mais ce sont les principes appliqués au Domaine Viret : alliance de la cosmoculture, méthodes de viticulture et de conduite de vignobles plus conventionnelles, labour des sols, enherbement naturel, palissage qualitatif, travaux en vert... L'objectif étant de créer un environnement où la vigne retrouve ses défenses naturelles pour lutter naturellement contre les maladies rencontrées en viticulture. Au final, il faut obtenir une vendange de qualité à bonne maturité avec des raisins sains et naturels.

Au chai la méthode de vinification prône le moins d'interventions possibles. Les raisins qui ont été vendangés manuellement sont triés puis apportés sur le toit de la cave où ils sont transférés par gravitation. Il n'y a aucun ajout de produits œnologiques, pas de levurage, de chaptalisation ou d'acidification ; le soufre est réduit le plus possible (voire totalement absent sur certaines cuvées lorsque le moût et le vin le permettent). La mise en bouteille des vins rouges se fait sans filtration, sans collage et sans soufre ; pour les blancs, juste une filtration clarifiante. Le but est d'offrir un vin authentique, naturel et vivant, qui reflète les saveurs originelles liées au terroir.

La suite de ce voyage au pays de la Cosmoculture, sera proposée lors du prochain numéro, en attendant vous pourrez déjà regarder quelques photos de ce domaine sur le site internet de la Baronnie Suisse : <http://www.baronnie-suisse.ch>



Votre rédacteur
François Sannié
francois.sannie@gmail.com