



COMMUNIQUE DE PRESSE – NOVEMBRE 2016

Un pas de plus vers la juste expression des terroirs au Domaine Laroche

Dans sa recherche de protection optimale de ses vins, le Domaine Laroche introduit le bouchon NDtech d'Amorim pour ses premiers et grands crus de Chablis.

A la recherche d'une protection optimale

Au Domaine Laroche, tout est en œuvre pour obtenir une expression authentique des terroirs de Chablis: à cela, rien de surprenant car le vignoble du domaine est constitué au tiers de premiers et de grands crus.

« Quand on cherche à avoir la juste expression du terroir jusque dans le verre de notre client, on ne peut pas accepter qu'elle puisse être gâchée ou seulement altérée par un bouchage inadapté », explique Grégory Viennois, Directeur Vigne et Vin. Le Domaine se dote d'un cahier des charges drastique qui sert de base à toute négociation avec ses fournisseurs de bouchage. Fondé sur un contrôle systématique des produits livrés et des normes plus resserrées que celles qui ont cours dans l'industrie, le domaine montre clairement sa position.

« Lorsqu'Amorim nous a proposé son nouveau bouchon NDtech, nous avons tout de suite vu l'intérêt pour nos vins d'un bouchage sans TCA relargable car assurer une protection parfaite est notre sujet majeur. Leur démarche et la nôtre ont des points communs ».

La technologie au service du naturel

L'association d'un produit naturel que la technologie permet d'amener à l'optimum a séduit le Domaine Laroche qui décide, après des essais concluants, d'adopter le bouchon NDtech à partir du millésime 2015. Au Domaine Laroche comme chez Amorim, travailler avec des matières naturelles fait partie de la culture depuis longtemps.

En effet, l'agro-biologie est à l'honneur au Domaine Laroche. En témoignent les évolutions de la culture de la vigne entreprises depuis 2011 : les herbicides sont par exemple bannis. Le travail manuel est largement favorisé. Le Domaine Laroche a aussi replanté plus de 100 mètres de haie écologique dans ses grands crus pour développer la biodiversité et lutter contre l'érosion des sols. La Chambre d'Agriculture de l'Yonne a pu confirmer par un suivi de certaines parcelles que la biodiversité y était significativement meilleure que la moyenne du département.

« Notre approche de la culture de la vigne est fondée sur une série de gestes simples, cohérents entre eux, pour créer un équilibre pour la plante en prenant en compte l'avenir de notre métier. C'est une question de bon sens. Nous avons le sentiment de partager ces valeurs fortes avec Amorim ».





Penser à l'avenir

Et demain ? Cette question est prise en compte dans chaque décision au Domaine Laroche.

« Restructurer notre vignoble est un projet sur 30 ans, une génération. Par exemple, le repos des sols que nous nous imposons dans notre grand cru Blanchots est de trois ans. Pour Amorim, la qualité de la matière première dépend également du temps dont l'arbre dispose pour accumuler les couches de liège. Cette notion de temps et de cycle de la nature, nous la partageons ».

L'industrie du liège a aussi à son actif un excellent bilan carbone, ce qui n'a pas laissé indifférent un producteur qui recycle 98 % de ses déchets et utilise l'eau de pluie pour ses produits de traitement. Les deux entreprises se sont aussi retrouvées sur le bénéfice social de leur activité : chaque fois qu'une bouteille du Domaine Laroche est ouverte, des emplois vivent, à Chablis ou plus loin, à l'ombre des chênes.

Pour toute précision :

Camille Juillard – Responsable Marketing et Communication

camille.juillard@larochewines.com

Carlos des Jesus – Directeur Communication d'Amorim

carlos.dejesus.ai@amorim.com

