



DOMAINE ALAIN CHABANON

DES VINS BIODYNAMIQUES SINCÈRES ET SUBTILS

Saisir la délicate alchimie de la nature pour produire des vins hors du commun.



ALAIN CHABANON : LA PASSION DU VIN ET DE LA VINIFICATION

Rien ne me destinait à me tourner vers le métier de vigneron. Même si mon père, dès mon adolescence, m'avait appris le goût du vin. Mon rêve était alors d'élever des vaches Aubrac, fières et sauvages, sur le plateau du même nom. C'est avec cette idée en tête que je suis parti faire des études supérieures d'agronomie à Bordeaux. Jusqu'à ce que des stages dans des châteaux viticoles et des rencontres décisives avec leurs maîtres de chai, me fassent découvrir que le travail de la vigne et du vin pouvaient être passionnants. J'ai ensuite navigué quelques années chez des vignerons réputés : Alain Brumont à Madiran, puis en Corse et enfin comme directeur d'une cave coopérative dans le Gard. Au début des années 90, c'est sur l'appellation Terrasses du Larzac que j'ai trouvé mon bonheur en achetant mes premières vignes...



MA PHILOSOPHIE

Mon idée du vin est très simple : finesse et élégance. Je m'applique à faire des vins différents, dotés d'une véritable personnalité. Mon autre credo est qu'il faut savoir prendre son temps. Ne pas être dans l'immédiateté...

«DES RAISINS SAINS CAR LES VIGNES ET LES SOLS SONT SAINS»

Nous n'avons jamais recours à des apports d'engrais, qu'ils soient chimiques ou même organiques. Nous pensons que la vigne puise son alimentation dans la minéralité du sol lui-même. Les raisins sont vendangés entièrement à la main. Nous n'utilisons jamais de levures industrielles et préférons faire appel à celles qui vivent naturellement sur la peau des raisins depuis des mois.



UN TERROIR D'EXCEPTION AU PIED DU PLATEAU DU LARZAC

Le vignoble se répartit sur le territoire de cinq communes : Jonquières, Saint-André-de-Sangonis, Lagamas, Saint-Saturnin et Montpeyroux. Cette disposition permet de profiter d'un grand nombre de micro-climats et de différents types de sols. Le terroir est idéalement adapté à la culture de la vigne. Des sols arides et caillouteux situés sur les contreforts du plateau calcaire du Larzac, des hivers froids et des étés chauds encadrés par des printemps et des automnes doux. Tout le vignoble est cultivé selon les préceptes de l'agriculture biodynamique. Nous labourons intégralement les sols, sans recours aux herbicides, et les traitements excluent tout produit chimique de synthèse. La certification biodynamique Demeter a été obtenue à partir des vendanges 2011.