



PULIGNY-MONTRACHET

La cave bioclimatique Leflaive



La cave d'élevage des vins Leflaive bioclimatique est composée de matériaux naturels. Photo E. P.

Le domaine Leflaive a inauguré mardi un nouveau chai d'élevage des vins, une cave bioclimatique en forme d'œuf.

De la paille, du bois et de la terre. Ces matériaux naturels composent le nouveau chai d'élevage des grands crus du domaine Leflaive, inauguré mardi. « La première cave bioclimatique de Bourgogne », a souligné Anne-Claude Leflaive, qui voulait « un chai en phase avec la philosophie du domaine » qui produit des vins grâce à une agriculture extrêmement respectueuse de l'environnement. Plus de deux ans d'études et de travaux ont été né-

cessaires à la réalisation du projet. Pour l'Atelier zéro carbone architectes de Nuits-Saint-Georges en charge de la conception, les contraintes étaient nombreuses : « Zéro chimie, zéro pollution de l'air, zéro énergie, zéro carbone, zéro fluctuation thermique et zéro fluctuation hygrométrique. » De plus, la nappe phréatique du village est très proche du sol. Il est donc impossible d'enterrer des caves.

120 à 180 fûts élevés dès les vendanges

La forme de l'œuf s'est naturellement imposée. « Un choix énergétique, technique et esthétique qui nous a permis de réaliser une cave passive, faiblement climatisée »,

« Je ne me fais pas de soucis quant à la qualité des vins qui y seront élevés. C'est formidable. »

Dominique Lafon, viticulteur

explique Marine Jacques-Leflaive du cabinet d'architecture de Nuits-Saint-Georges. Le bâtiment, composé de bois, de roseaux, d'enduits d'argiles, de briques en terre crues et de pierres naturelles de Bourgogne fait 7 mètres de hauteur. Un taux d'humidité de 80 % et une température de 12 °C y régneront toute l'année.

120 à 180 fûts en chêne seront élevés ici, dès les vendanges de cette année. Dominique Lafon, viticulteur à Meursault est conquis. « Ce chai est une très belle réalisation, d'une grande technicité. Je ne me fais pas de soucis quant à la qualité des vins qui y seront élevés. C'est formidable, naturel, sein. On s'y sent bien. Je pense que le vin le sera aussi. »

Une viticulture biodynamique

Cela fait plus de vingt ans que le domaine Leflaive cultive ses vignes selon les principes de l'agriculture biodynamique. Une agriculture unique : la seule à considérer le domaine agricole ou viticole dans son ensemble comme un être vivant. Des préparations à base de plantes sont utilisées pour améliorer la qualité de la terre, favoriser un meilleur enracinement et développement de la plante. Des échanges se créent entre le sol, les racines et les feuilles. Ainsi, les raisins « expriment toutes les caractéristiques de leur terroir ».

ELSA PONCHON

0c7295cb57b0e30dd2ed49b48c08951a2695126661fc387