



CHÂTEAU LAFOUX LE MEILLEUR DE LA NATURE

Aller au Château Lafoux est toujours un bonheur. D'une part car la qualité de l'accueil réservé aux visiteurs par les propriétaires M. et Mme Boisdron est des plus conviviales, d'autre part parce qu'on arrive ici dans un environnement protégé, au cœur de la nature, d'une beauté extraordinaire. Bref, le jour où nous avons rendu visite à Yves Boisdron, pour parler de sa somptueuse cuvée Auguste, coup de cœur de notre magazine, nous avons eu droit au petit déjeuner des vendangeurs au cœur de l'une des dernières parcelles qui restait à récolter. Et notre hôte en a profité pour nous inviter à effectuer un tour du propriétaire, logique en la circonstance... « En fait, confie Yves Boisdron, nous sommes labellisés bio depuis dix ans. Mais nous avons poursuivi dans la démarche vers la biodynamie et sommes aujourd'hui labellisés Demeter. Nous avons la chance de pouvoir travailler nos trente hectares de vignes qui sont situés dans des parcelles comme des clairières au milieu des forêts de chênes. Un environnement propice à une viticulture propre qui nous permet

d'affirmer aujourd'hui qu'aucun résidu de pesticides ne se trouve dans nos vins et que nos travailleurs de la vigne et nos vendangeurs n'ont aucun contact avec des pesticides. »

Une viticulture qui utilise les grands cycles cosmiques, qu'ils soient lunaire, solaire, ou planétaire, une volonté affirmée de faire en sorte que les sols restent vivants en utilisant des légumineuses et du seigle entre les rangs de vigne, un refus d'installer du goutte à goutte afin que les racines des vignes aillent chercher l'eau en profondeur et non à la surface : autant de processus qui font des quelque 166 hectares de la propriété une zone où la nature est préservée et, souvent, choyée. Un bel exemple à suivre et un lieu à découvrir séance tenante pour celles et ceux qui ne l'ont pas fait. C'est à Tourves...

Michel EGEA

Lire la fiche du vin coup de cœur en page 47