

# DOMAINE Naïma & David DIDON

## Vin de Bourgogne

Ma rencontre avec la biodynamie s'est faite lors d'une spécialisation de 6 mois à l'école de Beaujeu en 1995 (première école du genre en France à l'époque). Je m'y suis inscrit sans savoir ce qui m'y attendait. Je voulais finir « ma scolarité » en me dirigeant vers l'agriculture biologique et je n'ai pas été déçu. Cela a été riche de rencontre et je remercie encore la destinée de m'avoir permis de profiter de cette immense bouffée d'oxygène !

J'ai poursuivi par une objection de conscience auprès du mouvement de culture de biodynamique. J'ai pu travailler en élevage et en maraichage sur différentes fermes en Alsace. Après deux ans de bohème très riche en relations humaines et en observations des différentes situations agricoles ; je suis parti travailler pour un domaine bio en vigne et arboriculture dans les Côtes de Toul. Là, j'ai fait mes premières armes dans la vigne. Il s'agissait du domaine Michel Goujot en nature et progrès (un des pionniers de la bio dans son secteur). Rapidement, je suis venu à Beaune tout en travaillant pour compléter ma formation. J'y ai rencontré Naïma et je n'ai plus quitté la Bourgogne.

En 2001, j'ai immédiatement travaillé pour Etienne De Montille où j'ai été engagé à l'époque pour conduire la conversion du domaine AB et biodynamie. C'est avec Julien Altaber et grâce à Dominique Derain que nous en sommes venu à nous intéresser aux vinifications sans soufre... Voilà pour la petite histoire !

Afin de pouvoir aller au bout de mes idées en vigne par rapport à l'application de la biodynamie et en cave en n'utilisant pas ou peu de soufre ou sous d'autre forme (Homéopathie) ; nous avons repris des vignes à Chassey le Camp.

Une parcelle d'un seul tenant (2 ha) qui regroupe 3 cépages (Pinot Noir, Pinot blanc & Aligoté). Il s'agit d'une vigne plantée entre 1947 et 1960 sur sélection massale par un chasséen (M JONNIER, 95 ans aujourd'hui). Cette vigne a été plantée sur un terrain qui n'avait plus connu de vigne depuis la crise phylloxérique et la guerre de 14-18. Cette vigne est le témoignage de méthodes ancestrales de travail : labour au cheval, plantation racine longue, sélection de variété très locale ...aussi je me sens comme un devoir de conserver cette vigne et de lui redonner en culture et en vin ce qu'elle mérite d'exprimer...

### Vinification / Elevage / So2 :

Pour la vinification, nous travaillons en vendange entière. Nous ne souhaitons pas des cuvaisons trop longues. Nous recherchons du fruit et une structure tannique fondue, velouté. Nous effectuons ensuite un temps d'élevage de 9 mois pour le moment mais espérons les allonger un peu plus ; nous présenterons d'ailleurs une cuvée en magnum qui a été élevée 14 mois. Notre pressurage est doux avec un pressoir verticale ancien. Nous gardons les vins sur lies et un soin particulier est porté sur le soutirage pour ne pas devoir filtrer.

La philosophie générale c'est « on fait le travail à la vigne et on intervient peu en cave » Il sera de plus en plus compliqué (cause changement climatique) d'amener des vendanges équilibrées au chai. En terme d'agronomie, nous devons être de plus en plus pointu et attentif. Les préparations biodynamiques nous aideront sans doute et nous devons développer nos capacités à être à l'écoute de nos parcelles de manière humble afin de trouver de nouvelles alternatives qui permettront aux forces de vie de toujours s'épanouir malgré un contexte environnemental dégradé.

### Vignoble / Orientation / Sol :

L'exposition est pleine Est. La particularité c'est qu'il s'agit d'un Bourgogne de coteaux et non pas de plaine. Nous sommes sur de l'argilo-calcaire mais contenant de vrai argile et non pas ceux que l'on appelle argile granulométrique. C'est à Chassey le Camp, le lieu dit « les vignes blanches » connus pour être un des meilleurs terroirs de la commune.



Hameau le Bourg - 3 place de l'Eglise - 71150 Chassey-le-Camp - France

David : +33 06.63.80.30.99 - Naïma : +33 06.76.12.80.91 - [domainedidon@gmail.com](mailto:domainedidon@gmail.com)