

La **BIODYNAMIE** appliquée à la viticulture ne cesse de gagner du terrain. A l'exemple du Domaine de la Ville de Morges dont Corentin Houillon assure depuis un an la transition en bio. Portrait.

TEXTE FRANÇOIS BUSSON

Ce n'est pas dans un tonneau de potion magique que Corentin Houillon est tombé petit mais dans une barrique d'Arbois. Né il y a 28 ans au cœur du de ce célèbre vignoble français, l'actuel chef de culture du Domaine de la ville de Morges, jouait déjà dans les caves de son oncle à l'âge d'un an. Heureusement, 1991 fut une année de gel noir sur le Jura français, et le peu de raisin à presser permit de garder un œil sur le turbulent gamin.

Vingt-sept ans plus tard, après des études à l'École de viticulture de Beaune puis SupAgro à Montpellier suivies d'une kyrielle d'engagements à travers le monde (France, Australie, Californie, Nouvelle-Zélande, Suisse...), Corentin Houillon maîtrise la vinification de 55 cépages différents. Pas étonnant alors qu'il soit engagé en 2015 par Marc Vicari, nouveau directeur du Domaine de la ville de Morges avec pour mission d'opérer la transition en bio de ce domaine fondé en 1547. Finis les produits chimiques de synthèse dans la lutte phytosanitaire et les engrais ainsi que les herbicides (supprimés dès 2015). Place aux produits de contact non systémiques, aux pièges à phéromones



«FAIRE DU BIO
À LA MANIÈRE DU
CONVENTIONNEL:
NON MERCI.»

CORENTIN HOUILLON

Du vin, oui..., mais vivant et orange!

pour attirer les ravageurs et au désherbage mécanique. Mieux, Corentin, élevé dans la religion du bio par son oncle, disciple de Pierre Overnoy, pionnier historique du vin nature, a décidé de cultiver une partie du domaine en biodynamie: tisanes de plantes rajoutées aux produits de traitement et cornes remplies de bouse de vache enterrées aux quatre coins du domaine dont le contenu est épandu au printemps. En outre, Corentin a vinifié lui-même en 2017, 7000 bouteilles d'un vin nature sans aucun intrant ni

**POUR EN
SAVOIR PLUS**
www.domaine-delaville.ch

sulfite. Dont quelques précieux flacons d'un étonnant nectar orangé, à base de Chardonnay ou de Pinot gris, mais vinifié à la manière d'un rouge. Le résultat: un vin tannique, frais, moins acide et plus digeste à l'étonnante palette aromatique. Mais il vous faudra attendre le millésime 2018 pour le goûter... ■

Retrouvez d'autres
faiseurs de Suisse durable
sur notre site internet
www.nous-aujourd'hui.ch

