

Le Clos des Ursulines à Pommard

2020, l'année du bio pour Albert Bichot

Maison indépendante et familiale implantée à Beaune depuis 1831, Albert Bichot concrétise une étape cruciale de son développement. A compter du millésime 2018 tout juste sorti de cave, les vins de ses domaines de Côte d'Or et Côte Chalonnaise revendiquent sur leurs étiquettes la certification « vin biologique ».

Une démarche engagée il y a près de 20 ans

Après avoir travaillé ses vignes selon les principes de l'agriculture raisonnée durant les années 90, la Maison a décidé, sous l'impulsion d'Alain Serveau, directeur technique, et de Christophe Chauvel, arrivé au début des années 2000 en tant que régisseur des domaines de Côte d'Or et Côte Chalonnaise, de convertir progressivement ses parcelles en bio.

Cette démarche qui a demandé près de 15 ans de travail, de réflexions et d'investissements matériels et humains a finalement abouti à l'obtention de la certification Ecocert « agriculture biologique » en 2014.

Un autre cap est ensuite franchi en 2018, avec l'obtention de la certification Ecocert « vins biologiques ».

« Lorsque nos domaines ont été certifiés « agriculture biologique », nous avons choisi de ne pas mentionner le label sur nos étiquettes. Mais ces dernières années, les mentalités ont changé : nos clients et prescripteurs perçoivent le label bio comme une véritable valeur ajoutée, il est désormais nécessaire de l'associer visuellement à nos bouteilles » précise Albéric Bichot.

Christophe Chauvel, régisseur des domaines de Côte-d'Or et Côte Chalonnaise, ajoute : « Si le passage en viticulture biologique et vins biologiques, présente un intérêt certain, il ne faut pas négliger les difficultés, coûts, contraintes, risques et imperfections de ces pratiques. Aussi, un long travail préparatoire et progressif, une bonne connaissance de ses terroirs, un sens de l'observation de tous les instants, sont autant de facteurs permettant la réussite ».

Chez Albert Bichot, la viticulture biologique est un moyen, parmi d'autres, pour aborder avant tout la viticulture « durable » : diversité dans le choix des plants, développement de la biodiversité, recherche d'alternance et d'alternatives dans le choix des produits de traitement et leur mode d'action afin d'encourager la plante à développer ses défenses naturelles. Le but ultime est d'agir dans le respect des terroirs, leur entretien et leur préservation, afin d'exprimer les caractéristiques propres à chacun d'entre eux.

4 domaines certifiés

Cette labellisation concerne l'ensemble des vins des Domaines de Côte d'Or et Côte Chalonnaise : Domaine du Clos Frantin et Château-Gris, Domaine du Pavillon et Domaine Adélie. Les cuvées 2018 bio en blancs seront disponibles à la vente dès mi-avril et les rouges courant juin. La surface reconnue officiellement en bio pour les domaines de la Maison est de 35 hectares. La Maison vinifie également une gamme de vins à partir d'achats de raisins certifiés bio. A ce jour, la Maison propose au total une sélection de 47 vins bio, ce qui est tout à fait unique en Bourgogne.

La démarche vers une viticulture « durable » se poursuit sur l'ensemble des propriétés et en particulier au Domaine Long-Depaquit à Chablis qui a obtenu en 2019 la certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

Albert Bichot et les « Bio-Rencontres » au Domaine du Clos Frantin le 10 Mars

La Maison Albert Bichot a été choisie par Bio Bourgogne pour accueillir les « **Bio-Rencontres** » en Off des Grands Jours de Bourgogne le mardi 10 mars prochain au Domaine du Clos Frantin. Plus de 800 professionnels sont attendus pour déguster les cuvées de plus de 90 vignerons en bio et biodynamie de Bourgogne-Franche-Comté.

Inscriptions [à ce lien](#)



Le Domaine du Clos Frantin à Nuits-Saint-Georges

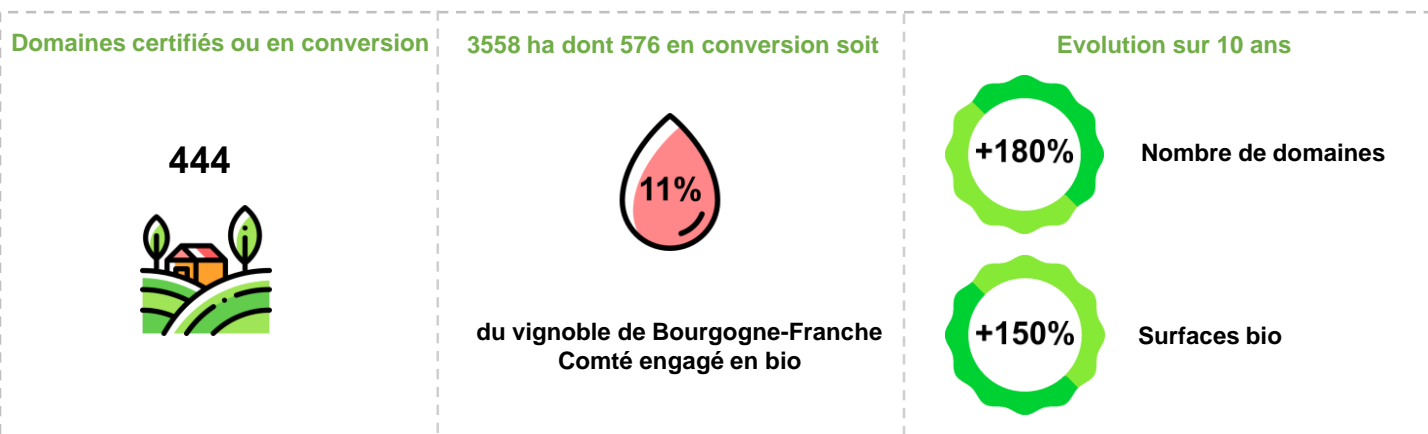
La Maison participera à 5 dégustations des **Grands Jours de Bourgogne**, manifestation organisée par le BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) et destinée exclusivement aux professionnels :

- Les Portes d'Or de la Bourgogne (Chablis et Grand Auxerrois), le 9 mars
- Vosne-Romanée Millésime - Noblesse des Clos Vougeot, le 10 mars
- Quatuor en Harmonie, le 10 mars
- Terroirs de Corton, le 13 mars
- Pommard et Volnay tout en nuances, le 13 mars

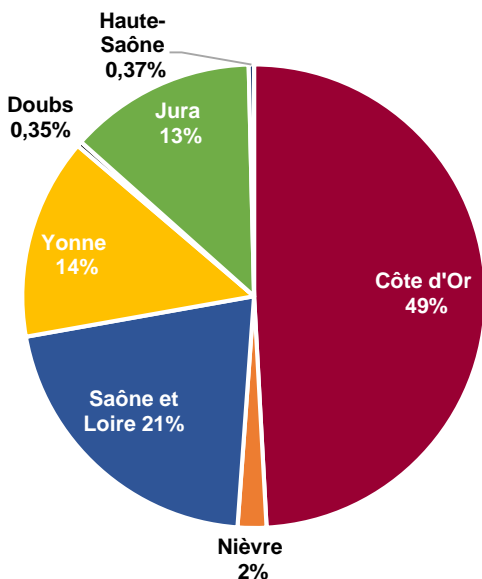
Informations et inscription [à ce lien](#).

Albert Bichot est propriétaire de 107 hectares de vignes réparties sur 6 domaines d'exception dans les appellations les plus prestigieuses de Bourgogne. En complément à cette expertise de vigneron, Albert Bichot est négociant-vinificateur-éleveur, sélectionnant et achetant des raisins et des moûts pour s'assurer de la qualité de tous ses vins. Les vins Albert Bichot sont porteurs d'une émotion, d'une philosophie qui font de la Maison l'un des plus grands noms de la Bourgogne.

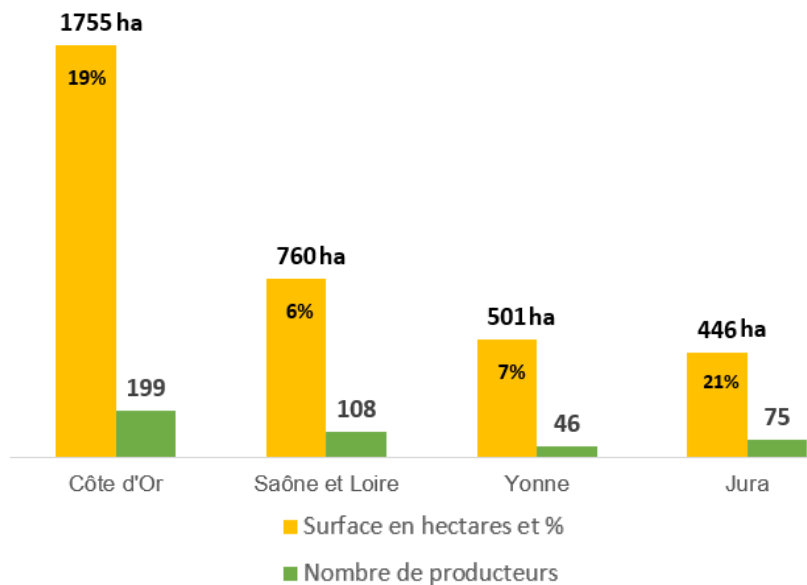
Les chiffres clés* de la viticulture bio en Bourgogne-Franche Comté



Répartition des surfaces viticoles bio en Bourgogne-Franche Comté



Surfaces viticoles en bio et nombre de producteurs dans les 4 premiers départements



* Données 2018 - Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique en Bourgogne-Franche Comté