

CHAMPAGNES BIO

DES VIGNERONS BOURRÉS D'ÉNERGIE

Malgré les conditions climatiques peu favorables, ils sont de plus en plus nombreux à cultiver la vigne et vinifier le raisin sans l'aide de la chimie. A l'image de Franck Pascal, qui met un point d'honneur à écouter la nature



« **Je croyais naïvement** que le champagne était un produit naturel, se souvient Franck Pascal qui, après une école d'ingénieurs, décide de bifurquer pour reprendre le vignoble familial. *Ma formation en viticulture-œnologie m'a vite prouvé le contraire.* » Dès 1998, il abandonne l'usage des herbicides et adopte la culture biodynamique en 2005. « *Je travaille sur les aspects énergétiques du vivant, explique-t-il. Cette année, j'ai été confronté à des problèmes de mildiou que j'ai réussi à contenir à partir de préparations naturelles à base*

de plantes. Mon travail consiste à apporter du bien-être à mes vins. » Et ceux qui les boivent pourrait-on ajouter.

Thérapeute bio-énergéticien, Franck Pascal met un point d'honneur à respecter la nature dans les vignes comme dans son chai. Il accepte les faibles rendements, laisse les levures naturelles s'exprimer au cours de ses vinifications, évite l'usage du bois, refuse de filtrer ses vins, utilise peu ou pas de soufre et dose très faiblement ses cuvées. A partir d'un vignoble à dominante de pinot meunier, situé sur la

Thérapeute bio-énergéticien, Franck Pascal élabore avec sa femme des vins naturellement expressifs

rive droite de la Marne, il livre des vins puissants et expressifs dotés d'une solide vinosité. La cuvée Reliance Brut Nature explose en saveurs florales et fruitées sur un fond de craie. La bouche est fraîche, minérale, tout en tension sphérique. On peut ne pas suivre Franck Pascal dans ses théories sur les énergies cosmiques et telluriques, mais force est de s'incliner devant la qualité de ses vins. **G.M.**

Prix : 36 €

Baslieux-sous-Châtillon (51).

Tél. 03-26-51-89-80. www.franckpascal.fr