

Que faire ? / Vins /

7 expériences totalement bio à vivre dans les vignobles français

De l'Occitanie à l'Alsace en passant par la Bourgogne, les vignerons se mettent à l'heure de la viticulture biologique et en biodynamie ! Respect des cycles de la lune et du soleil, traitements à base de plantes et de matières organiques, désherbage par les poules ou prise de mousse sur fond de symphonie de Beethoven... Voici 7 expériences pour s'immerger dans l'univers de la vigne en mode durable

Se cultiver dans les vignes en Provence



© Gehry Partners et Château La Coste 2015. Photographe Andrew Pattman 2016 — Pavillon de musique au milieu des vignes

Au Château La Coste, la dégustation est plus que jamais un art ! Dans ce domaine de 200 hectares aux portes d'Aix-en-Provence, le chai est signé Jean Nouvel, le pavillon de musique Franck O. Ghery, et d'autres grands noms de l'architecture et de l'art contemporain ont semé leurs œuvres monumentales tout au long des 125 hectares de vignes cultivées en agriculture biologique. Parviendrez-vous à distinguer les oeuvres de Louise Bourgeois de celles de Sean Scully aussi bien que les cuvées du domaine certifiées Côtes de Provence ? Vous pourrez toujours réviser dans le domaine voisin de Château La Gaude où les sculptures de Philippe Pasqua s'épanouissent à l'ombre d'un vignoble cultivé en biodynamie.

Château La Coste ([LIEN EXTERNE](#))

Château La Gaude ([LIEN EXTERNE](#))