



Eric et Christine Saurel
Domaine Montirius

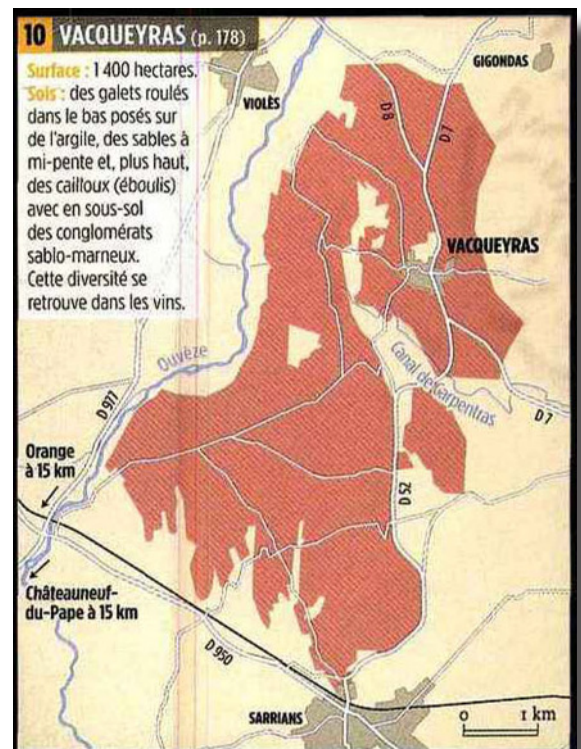
« On a commence a cultiver en biodynamie en 1996. Notre fille ainee avait un probleme au niveau des reins, on est allés voir un professeur a Marseille qui lui a prescrit une annee d'antibiotiques. C'était un bebe. On a cherche a voir s'il n'y avait pas d'alternatives. On a vu des homeopathes. On n'est pas temoins de Jehovah. On n'a jamais ose lui dire, au professeur, qu'on n'avait pas donne les antibiotiques. On ne l'a dit a personne. Mais ça a change notre vision des choses. On s'est rendu compte qu'il pouvait y avoir differents chemins. On a surtout eu une ouverture d'esprit. Le professeur a raison, mais dans sa voie, il peut y en avoir d'autres. Après, on s'est pose d'autres questions : qu'est-ce qu'on mange ? etc. On a commence a apprehender notre vie autrement. Quant au vignoble, des le debut de notre installation, vers 1986, on avait arrête les pesticides et retravaillé la terre sans avoir conscience que ça allait changer les vins. Il y avait une logique paysanne : lutter contre l'erosion. C'était pour le raisin, d'autant qu'à l'époque on ne faisait pas de vin, on vendait le raisin. Après, on est passés directement en biodynamie. »



SPÉCIAL VINS VALLÉE DU RHÔNE

Vacqueyras, l'âge de raison

Passée de côtes-du-rhône-villages à cru en 1990, cette appellation a valorisé ses terroirs et ses vins au point de rivaliser avec gigondas et châteauneuf.



SPÉCIAL VINS

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX / PLAISIR	ENSEIGNES	RÉGIONS	COUP DE CŒUR	MON CHOIX
VACQUEYRAS	Domaine Montirius - Garrigues	2010		●		★★★	★★★★	Monorix	National	♥	

Notre Vacqueyras Montirius Garrigues Rouge 2010 coup de coeur du Point