

BLB VIGNOBLES



BLB Vignobles est la société mère qui regroupe les Domaines de la Jasse, Domaine Montlobre et Vignes Des Deux Soleils. Elle a été créée en 2008 par Bruno Le Breton, quand celui-ci a racheté le vignoble et repris l'entreprise de son prédécesseur Néerlandais où il était régisseur œnologue depuis 1995. Elle est engagée dans le Développement Durable et est évaluée exemplaire par l'Agence Française de Normalisation selon la norme ISO 26 000 sur la Responsabilité Sociétale des Entreprises.



LA BIODIVERSITÉ

Réduire son impact et contribuer positivement

Quand nous parlons de biodiversité nous faisons face à un enjeu qui semble paradoxal. Nous devons à la fois réduire notre impact sur la biodiversité, mais également y contribuer positivement. L'important est de ne pas le voir comme un paradoxe mais un objectif : réduire et contribuer ne sont bien sûr pas incompatibles mais nécessitent des actions différentes.

Le pourtour méditerranéen est identifié comme un Hotspot Mondial de Biodiversité. Cela signifie que nous bénéficions d'une richesse floristique exceptionnelle et d'une faune qui y trouve un habitat riche. Les activités humaines et notamment la viticulture peuvent impacter ces habitats ou la faune directement.

Au-delà de la sensibilité et la connaissance de nos équipes constamment sur le terrain, nous avons voulu dès le début des années 2000 rentrer dans un référentiel de lutte raisonnée du vignoble qui exclut le recours aux traitements les plus agressifs ainsi que nous former afin de connaître l'environnement avec lequel nous travaillons.

Voilà quelques actions et tests qui nous permettent de répondre à cet objectif :

- Enherbement 1 rang sur 2, test sur une plus grande surface
- Plantation en agroforesterie
- Potager partagé en permaculture
- Réalisation d'une retenue collinaire
- Prairies fleuries et hébergement de ruches
- Vignoble certifié HVE et Terra Vitis



'Le test du slip', juillet 2019

Découvrez l'intérêt de ces actions et la raison pour laquelle ce slip est en si mauvais état en lisant l'article complet disponible sur notre blog : www.blb-vignobles.com/blog

Chers amis,
Nouvelle année, nouveaux challenges ! À commencer par la collecte de bouchons en liège qui est en bonne voie, avec des entreprises engagées et des éco-citoyens impliqués.

Ensuite, le projet d'un OAB : Observatoire Agricole de la Biodiversité. Attentif à l'empreinte que nous laissons sur notre environnement, la mise en pratique d'un OAB nous permettra de définir des protocoles d'observation pour évaluer l'impact de nos actions sur la biodiversité.

Je suis aussi heureux de vous présenter l'arrivée de nos nouveaux millésimes : 2019 pour le rosé et le blanc, 2018 pour les Vieilles Vignes et 2017 pour la Réserve d'Excellence. Partager avec vous cette cuvée spéciale me fait toujours aussi plaisir : elle est le fruit d'un travail précis avec notre ami Patrick Léon, qui nous a transmis son savoir et son expertise du Cabernet Sauvignon. Un cépage roi au Domaine de la Jasse ! Damien a partagé son amour pour celui-ci dans la dernière newsletter, et vous trouverez ici que le Cabernet Sauvignon est aussi le choix de Jean-Michel dans son témoignage... pour des raisons différentes !

Trinquons à ce nouveau millésime et aux nouveaux challenges, au plaisir de nous retrouver au domaine pour en relever certains ensemble !

Amicalement,

Bruno Le Breton
propriétaire œnologue
& l'équipe **BLB Vignobles**





Jean-Michel est arrivé en 2011 au Domaine de la Jasse, en tant que tractoriste. 2020 est son ^{Xième} millésime.

JEAN-MICHEL MILESI

Le portrait d'un viticulteur

Ta saison préférée dans la vigne ?

Maintenant, la fin de l'hiver, même si c'est le moment où il y a le plus de travail ! La taille est très importante car elle prépare le fruit, mais il faut aussi préparer la récolte. Réparer les fils, les descendre, attacher les baguettes... Tous ces petits travaux nous assurent que les raisins pousseront dans de bonnes conditions et qu'on pourra les vendanger correctement.

Si tu devais n'avoir qu'un seul cépage dans la vigne ?

Le Cabernet Sauvignon. Il a un bois dur, difficile à tailler, c'est un cépage costaud. Le Merlot est beaucoup plus tendre, tu sens la différence quand tu tailles à la main. Et il repousse dans tous les sens, alors que le Cabernet nous laisse que ce qu'on doit tailler à nouveau. Et ça c'est plutôt pratique quand tu dois tailler un vignoble majoritairement composé de Cabernet !

Plutôt manuel ou mécanique ?

Les deux. C'est ça qui est bien dans mon métier : c'est la polyvalence, c'est de pouvoir varier. 4 mois de taille c'est bien mais il faut que ça s'arrête à un moment ! Pas forcément pour monter sur un tracteur, mais changer de geste. Le tracteur c'est un autre poste, une fatigue différente, et une autre précision. Avoir le bon matériel est important, donc on est obligé de se maintenir à jour sur les innovations. Tant qu'on me demande pas de travailler sur l'ordinateur au bureau, j'irai bien !

Ton vignoble idéal ?

Un vignoble à deux cultures. Pas forcément à parts égales, mais avoir quelques hectares d'amandiers ou d'oliviers permettrait de diversifier ses compétences et apprendre de nouvelles choses sur le végétal. C'est aussi très bon pour la biodiversité. Ajoutez-y de la garrigue et on a le vignoble idéal ! Sans oublier la philosophie du 'bien faire' : la lutte raisonnée pour faire l'effort de diminuer les intrants, réfléchir aux solutions pour ne pas polluer le sol par exemple. Faire ça pour la nature mais aussi pour nous : pour avancer tout le temps, et ne pas avoir le sentiment de stagner.

2019 EST LÀ

Le nouveau millésime

Avec le printemps arrive le nouveau millésime ! Découvrez l'édition 2019 du Rosé Cœur de Cuvée de la Jasse ainsi que la Tête de Cuvée Blanc de Montlobre en exclusivité sur l'offre de printemps.



CHALLENGE D'ENTREPRISE

Point à mi-challenge des entreprises engagées

Les entreprises engagées dans le challenge #BouchonsNous ont 6 mois pour collecter ensemble 100 000 bouchons de liège à recycler. Tous les mois, elles sont aussi mises à l'épreuve pour répondre aux mini-challenges. Après avoir défini leur slogan, elles ont du réaliser leur logo en... bouchons bien sûr !

Suivez l'évolution du challenge sur les réseaux sociaux #BouchonsNous.



"Les raisins d'y croire ! Nous sommes convaincus que la motivation de notre équipe soudée vers un challenge commun permettra d'accomplir de belles choses pour notre environnement et notre avenir."

- Lucie, Resp. Qualité chez Castelbarry

"Débouchons ensemble l'avenir écologique"

- Clémence, Resp. Qualité à l'OT Mauguio Carnon



SAVE THE DATE

Cette année, le comité des parties prenantes aura lieu le **jeudi 4 juin**. Ce sera l'occasion de se réunir pendant la Semaine Européenne du Développement Durable et de dévoiler les résultats du challenge #BouchonsNous. Plus d'informations à venir !

