



Un Engagement vers l'Excellence : le Domaine de La Bégude Labellisé Demeter depuis 2023

Après l'obtention de notre certification BIO dès 2008, toute l'équipe du Domaine de La Bégude est fière de partager avec vous une grande nouvelle : à partir du millésime 2023, l'ensemble de la production (vins et huile d'olive) sera labellisée Demeter ! Une reconnaissance de notre engagement incontestable envers nos pratiques biodynamiques, autrement-dit vers une agriculture plus saine et plus durable.

Qu'est-ce qu'un Vin Biodynamique Labellisé Demeter ?

Nous connaissons tous la certification d'agriculture biologique, mais qu'en est-il de la labellisation Demeter ? La certification d'agriculture biologique se concentre principalement sur l'élimination des pesticides et des engrais chimiques de synthèse tandis que la labellisation Demeter va bien au-delà en intégrant les principes de la biodynamie. C'est l'une des labellisations les plus exigeantes au monde et propose une approche holistique de l'agriculture pour soigner la Terre. Première forme d'agriculture biologique, elle vise à régénérer les écosystèmes en prenant soin de chaque élément du domaine agricole et en s'assurant de leurs synergies : sol, plante, animal, être humain.

La biodynamie favorise ainsi la rencontre entre la vigne et son environnement et grâce à elle, les vignes produisent des raisins qui expriment pleinement leur terroir.



DOMAINE DE
LA BÉGUDE

BANDOL

Pulvérisation des Préparations Biodynamiques Fondamentales

Nos vignes bénéficient de l'énergie vitale des préparations biodynamiques fondamentales que nous appliquons en respectant les cycles lunaires. La 500P, à base de bouse de corne préparée, stimule les racines et favorise la vie du sol. La 501, quant à elle, à base de silice de corne, favorise la partie aérienne de la plante en apportant un facteur de lumière. C'est cette alchimie naturelle qui donne à nos vins une véritable singularité.

Une Vigne Naturelle avec des Extraits Végétaux Précieux

Les pulvérisations d'extraits végétaux, tels que les tisanes et décoctions de prêle, valériane, matricaire, achillée millefeuille, écorce de chêne, consoude, ortie et osier, sont des joyaux de la biodiversité. Chacun de ces extraits a une cible physiologique ou cryptogamique et contribue au bien-être du végétal.

Une Utilisation Responsable et Minimale des Produits Phytosanitaires

En 2024, notre utilisation de cuivre métal s'est limitée à 1,2 Kg/Ha, soit moins d'un tiers de la dose homologuée en BIO.



Vinification Minimaliste pour une Pure Expression du Terroir

La vinification au Domaine de La Bégude conjugue simplicité et pureté. Notre seul intrant œnologique est le SO₂ pur gazeux, utilisé à très faible dose, moins de la moitié de celle autorisée en BIO. Nos vins ne sont ni collés ni levurés, et les rouges ne subissent aucune filtration. C'est ainsi que nous préservons l'authenticité et l'essence même de nos cépages.

Vous l'aurez compris, nous avons à cœur de minimiser notre impact sur l'environnement. Au Domaine de La Bégude, la biodynamie n'est pas simplement un label, mais une philosophie. Partageons ensemble l'histoire du Domaine de La Bégude et venez découvrir l'essence même de nos vins au travers d'une visite gustative.