



Chêne Bleu à jamais la première winery certifiée Butterfly Mark



PREMIER DOMAINE VITICOLE DE FRANCE CERTIFIÉ BUTTERFLY MARK

Il y a peu le domaine viticole français Chêne Bleu est devenu le premier domaine viticole de France à recevoir la certification Butterfly Mark. Dans la forêt des certifications de tous genres et de tous poils, il faut l'admettre, celle-là n'est pas connue. Pour tout dire, elle ne s'adresse même pas au grand public. De fait, cette certification confirme qu'une entreprise répond aux normes de durabilité les plus élevées sur l'ensemble de la chaîne de valeur. Ici, la chaîne de valeur se situe au-delà du stupre et de la luxure, à la frontière du beau et de l'ultra-beau, bref carrément dans le luxe. Dior Couture, MCM, Tom Ford Beauty, Mirén Paris, Belvedere Pure Vodka, The Macallan, Anya Hindmarch, Clase Azul Mexico, Stephen Webster, La Perla Beauty... pour ne citer que ceux-là, ont tous leur certificat Butterfly Mark.

Là où Chêne bleu fait très fort, c'est qu'il est le tout premier domaine viticole français à décrocher ce label de la quintessence du luxe durable et sustainable. Le promoteur du label, [Positive Luxury](#), via un cadre d'évaluation et des outils de diagnostic de type ESG+ (environnement, social, gouvernance et innovation) totalement exclusif, conçu pour les risques sociaux, environnementaux et matériels spécifiques de l'industrie du luxe, octroie ce label aux marques qui témoignent d'une action tangible pour avoir un impact positif sur la nature et la société, sans recourir à aucun artifice pour atteindre les plus hauts standards de qualité.

D'un coup d'un seul, ce domaine du Rhône Sud, dont les seules références connues se retrouvent dans le Financial Times ou le Wall Street Journal et dans quelques mentions honorables dans Decanter ou Wine Spectator s'érige en standard du luxe viticole à la française. C'est carrément à en perdre son vinum.





LE DOMAINE ET SES VINS

Côté climat, avec 300 jours de soleil, une exposition régulière au mistral, une altitude élevée (550 m) pour atteindre une maturité alcoolique et phénolique optimale en fin de campagne, on ne peut pas écrire que ces standards sont bousculés. Le socle des cépages est lui aussi hyper classique, avec des pieds de grenache (25 ans et plus), de syrah bien mûres (40 ans et plus) et les traditionnels roussanne, marsanne, viognier, clairette et mourvèdre. Chêne Bleu, sous sa forme juridique la SCEA Domaine de la Verrière et sous sa forme bucolique s'articule autour d'une trentaine d'hectares de vignes inclus dans une propriété de 135 hectares, ce domaine viticole lové dans un creux caché du massif des Dentelles de Montmirail, à un jet de bouchon de Gigondas, dans la réserve de biosphère du Mont Ventoux (NDLR: C'est plus luxury que ... Parc régional), a décidé de rompre la monotonie des AOP du Rhône sud pour se lancer dans l'orfèvrerie viticole super ultra premium avec des cuvées qui répondent aux doux noms d'Abélard, d'Héloïse, d'Astralabe, de Scipio pour les rouges ou d'Aliot, d'Astralabe blanc et simplement Viognier pour la cuvée 100% viognier, pour les blancs; tandis que pour le rosé c'est modestement Le Rosé ...

UNE JUSTE CONSÉCRATION

Derrière tout cela, un projet. Celui de Nicole et Xavier Rolet, heureux propriétaires de cet ancien prieuré médiéval racheté il y a 25 ans, avec l'idée de confectionner des vins d'exception sans pesticides, ni engrais chimiques. Afin d'ancrer totalement la durabilité du projet, un tout nouveau cuvier gravitaire, sur 4 niveaux, construit à flanc de colline a récemment conclu les 25 années mises à profit pour étayer le projet. Politique de diversité, d'égalité, d'inclusion du personnel, avec des politiques et des procédures rigoureuses en matière de santé et de sécurité. Nicole et Xavier ont été au-delà de toutes les exigences légales établies en France. Et s'il est de notoriété qu'un travailleur viticole heureux et en bonne santé fait du bon vin, l'approche de Nicole et Xavier méritait déjà d'être validée HVE (3), Ecocert (organic) et Beefriendly. Butterfly Mark n'est finalement que la juste consécration



Et c'est vrai que les ruchers du domaine font aussi des BZZZ de bonheur car la propolis d'abeille est utilisée comme antiseptique naturel dans le vignoble. Dans un autre registre, la bonne dose de bon fumier de moutons et quelques graines de seigle et de sorgho amendent un complexe argilo-humique de grande qualité. Ensuite, les petites infusions de camomille réduisent la transpiration des feuilles de vigne à la chaleur et évitent tous les stress hydriques dus au changement climatique. Enfin, le Spa à sangliers aménagé, avec boue de luxe, dans un recoin abrité du domaine détourne la convoitise du raisin de ces gros animaux. Tout cela et encore bien d'autres font que Chêne Bleu mérite amplement sa Butterfly Mark.

Si vous aussi le luxe vous tente, il est à découvrir chez Bacchus And Friends, Place Verte 14b à 5630 Senzeilles ; chez Christ'Al Wine, Rue en Charotte, 8 à 6940 Barvaux (+32475/ 79 68 56) ; ou encore au Tastevin, Rue de Verviers, 8 à 4870 Trooz. Dernier détail, le luxe n'a pas de prix.



Chêne Bleu à jamais la première winery certifiée Butterfly Mark

10 Juin 2023

vinogusto.com

p. 3/3

[Visualiser l'article](#)

Chêne Bleu

Domaine de la Verrière

84110 Crestet

France

Chenebleu.com