



GOULT

Un vent nouveau souffle sur Aureto

Jocelyne Battistini

C'est André Rhis, amoureux de la Provence, qui a fondé Aureto en 2006 et a créé l'Hôtel "Coquillade Village". Au fil des années, des progrès considérables ont été réalisés, mais le monde évolue sans cesse et la viticulture également. Le réchauffement climatique, la dégradation de l'humus, l'accumulation de CO2 dans l'atmosphère et la perte de biodiversité sont autant de préoccupations majeures qui ont poussé Aureto à se repositionner afin de proposer une qualité encore plus élevée.

Aurélie Julien, viticultrice, et Nicole Guillot, directrice d'exploitation, empruntent désormais des voies nouvelles et depuis septembre 2021 Aureto est devenu l'un des premiers domaines viticoles "climatiquement neutre" du sud de la France.

Qu'est ce que la neutralité climatique ?



"Prémices" est à l'orée d'une ère nouvelle en accord avec les valeurs éthiques et la passion des viticulteurs d'Aureto.

La première préoccupation des viticulteurs fut de se pencher sur les émissions totales de CO2 provoquées par leur activité. Pour cela un calcul de l'empreinte carbone d'Aureto a été mené au cours de l'année 2020 et a abouti à prendre un certain nombre de décisions. Sélectionner des bouteilles en verre plus légères, privilégier les fournisseurs régionaux afin de réduire les distances de transport, passer à des réfrigérants moins nocifs, regrouper des opérations et des distances dans le vignoble, passer à la conversion en électricité verte ainsi que la sélection de sociétés de transport climatiquement neutres pour la livraison, sont autant d'actions en cours de réalisation.

D'autre part, l'ensemble de la production a été converti à la viticulture biologique, la biodynamie sera mise en place sur quelques parcelles et bientôt il y aura le moins de soufre possible dans les vins.

Présentation de Prémices

"Prémices" si joliment nommé, est un rosé frais et élégant, premier messenger du nouveau millésime. Il représente le passage de l'arrière-saison à la saison hivernale propice à la méditation. Sa couleur rappelle les divers sols de couleur ocre du Luberon. Des arômes séduisants de framboise sont enrichis d'impressions exotiques, de litchi et de pamplemousse, portées par des arômes de cannelle et d'anis. Aureto a misé sur le développement du rosé, évocateur de la Provence et de son art de vivre.

Ce premier millésime marque le changement présent et futur avec le Label Ecocert qui va bientôt récompenser des années de préparation et d'efforts, sans herbicide, avec l'emploi de produits naturels pour traiter les vignes. ■