



Philippe Garrey mène ses 4,5 hectares de vignoble en biodynamie ; cette approche développée dans les années 20 par Rudolf Steiner, philosophe et disciple de Goethe, permet dans son application à la viticulture « d’avoir un environnement favorable au développement harmonieux de la vigne ». Les vins du Domaine Philippe Garrey se distinguent par leur équilibre et leur grande digestibilité.

Du caviste au bistrot gastronomique en passant par les 3 étoiles comme Lameloise, Pierre Gagnaire, Guy Savoy ou L’Ambroisie, ses Mercurey rouge et blanc et ses Mercurey 1^{er} Cru, Clos du Paradis, La Chassière, Clos de Montaigu, sont présents sur les petites et grandes tables.

Des vins naturels d’une grande finesse, profondeur et minéralité

Après avoir longtemps travaillé à l’étranger, Philippe Garrey, revient s’installer au cœur de la Côte Chalonnaise, à Saint-Martin-Sous-Montaigu où, avant lui, sa famille travaillait la vigne et le vin depuis de nombreuses générations. En 2007, il achète deux parcelles de vigne pour agrandir son vignoble. Ce qu’il veut avant tout, c’est que ses vins soient l’expression du terroir et révèlent au plus près la typicité du sol. Dans un premier temps, il aborde la question de la biodynamie avec scepticisme puis en étudie les principes, approfondit sa recherche ; c’est après avoir échangé avec des spécialistes dont Jacques Mell, l’un des pionniers de la

biodynamie en France et avec qui il garde des liens très étroits, qu'il se tourne vers cette philosophie. Aujourd'hui, tous les vins de ce Domaine sont certifiés bio (Ecocert) et biodynamie (Démeter). Pour cela, rien n'est laissé au hasard : calendrier lunaire, observation des cycles, jours fruit, racine, fleur, feuille, infusions d'ortie, ou de prêle, ou de camomille, ou de valériane... suivants les besoins, pour dynamiser et traiter la vigne. Philippe Garrey privilégie également les pulvérisations de silice, utilise du compost obtenu à partir de « bouse de corne », des engrais naturels... La biodynamie, qui demande attention et rigueur, bannit tous produits chimiques. Le raisin, quant à lui, toujours de belle maturité, est vendangé à la main et placé en petites caisses. Il arrive donc entier, sans être abimé, dans la cuve. Pas de chaptalisation, pas d'ajout de levure... Après vinification le vin est élevé pendant 12 mois en fût exclusivement (provenant, en grande majorité, de la tonnellerie de Mercurey) puis en cuve inox pendant 6 mois.

La satisfaction se retrouve dans le verre : les vins du Clos de Montaignu ont une belle minéralité, sur la tension, ceux du Clos du Paradis sont des vins plus féminins, plus aériens. La Chassière, enfin de par son exposition sud-est, à l'abri du vent du nord et de par son sol argilo-calcaire sablonneux, signe les vins emblématiques et caractéristiques du Domaine : purs et d'une belle complexité aromatique. Les vins du Domaine s'invitent donc aux meilleures tables et chez les cavistes, comme la cave « Les caprices de l'instant » à Paris qui suit tous les millésimes depuis plus de 10 ans. Ils voyagent, également, en Belgique, au Luxembourg, en Suisse, en Suède, au Québec, aux Etats-Unis, au Japon où ils sont très appréciés. On les retrouve aussi à Malte, en Pologne. Les professionnels et l'export constituent donc l'essentiel de ses ventes. Vous ne serez pas déçu en poussant la porte de ce sympathique viticulteur bourguignon qui aime à partager sa passion et à expliquer le choix de mener sa vigne en biodynamie.

Philippe Garrey – 2, rue du Clos des Boilles – 71 640 Saint Martin sous Montaignu Tél. : 03 85 45 23 20 ou 06 30 40 42 21

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

S.B.R





