

## Bourgogne sans soufre

Par A. Couture - 15 juin 2018



Ayant toujours eu à cœur de faire de grands vins « dans le respect du territoire bourguignon » la maison familiale [Aegerter](#) s'est engagée au début des années 2000, avec l'arrivée de Paul Aegerter, dans un processus de travail dont la dimension écologique ne cesse depuis de prendre de l'ampleur. En mettant en place au fil des ans des cahiers des charges toujours plus exigeants (herbicides proscrits, travail du sol), la maison s'est de plus en plus approchée d'une viticulture bio à laquelle elle convertit désormais progressivement son vignoble, avec pour horizon 2025.

Sur la base de la vendange 2017 d'un hectare en appellation bourgogne-hautes-côtes-de-nuits passé en bio en 2016, Aegerter lance une nouvelle cuvée vinifiée sans sulfites. « C'était une suite logique de notre engagement, » explique Paul Aegerter, « avoir des vins les plus purs possibles, traduisant toute la puissance de ce terroir bourguignon unique et où l'expression du fruit prime. » Cette première incursion dans le vin bio qui représente 900 bouteilles sera uniquement distribuée sur le circuit des cafés, hôtels et restaurants (CHR), pour environ 20 euros.