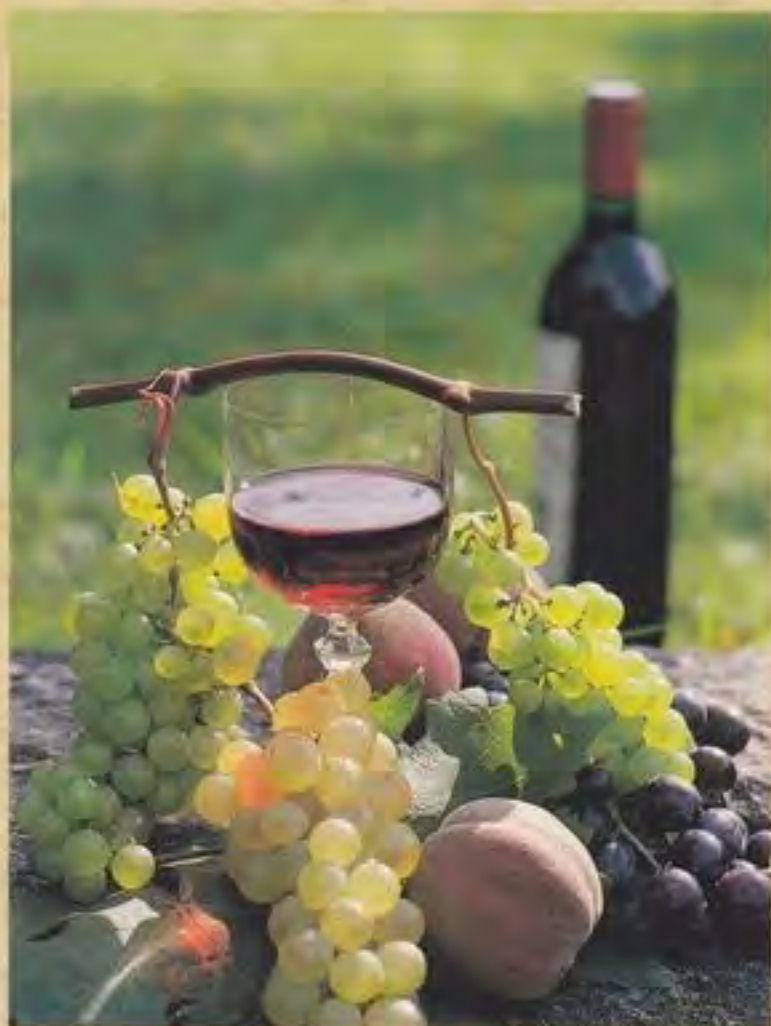


# LE VIN AUTHENTIQUE



**Docteur Sylvain Bihaut**

*Sang de la terre*

## Le vin authentique

conformité avec le cahier des charges Nature et Progrès. Pour le Blanc : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre, voisin de 70 mg/l de SO<sub>2</sub> total. Pour le Rouge : 20 mg/l de SO<sub>2</sub> libre, voisin de 60 mg/l de SO<sub>2</sub> total.

**Hélène DUPAS**

*Mention Fesa*

Courson, 33890 Pessac/Dordogne,  
Tél. 57 40 40 27

**Didier EYMARD**

*Mention Fesa*

Les Augirons, 33820 St-Clers/Gironde,  
Tél. 57 32 77 26

**Michel FAVARD**

*Mention Demeter*

Château Meylet, La Gômerie, 33330 St-Emilion,  
Tél. 57 24 68 85

### Château Meylet

*Appellation Saint-Émilion Grand Cru.*

Mention Nature et Progrès jusqu'en 1988, Biodyn en 1989, Demeter depuis 1990.

Superficie : 2 ha. Sol sablo-calcaïque avec sous-sol sablo-argileux. Orientation des parcelles : levant, couchant et sud-nord.

Cépages : plus de 80 % en merlot ; 10 à 15 % cabernet franc. Age moyen : 40 à 50 ans.

Travail du sol mécanique. Fumure : compost de fumier de vache. Traitement : à base de plantes.

Vendanges manuelles avec tri sur table de tri, fin septembre. Rendement : 40 à 45 hl/ha.

Macération longue (3 semaines à 1 mois). Pas de chaptalisation, pas de levurage, très peu de sulfitage, soutirage de barrique & barrique au soufflet. Aucune filtration, collage en barrique aux blancs d'œufs frais et biologiques. Élevage du vin exclusivement en barrique. Mise en bouteille à la propriété avec lavage des bouteilles neuves avant remplissage. Vieillessement en barrique : 20 mois. Vieillessement en bouteille : minimum de 2 ans.

**J.J. FAVEREAU**

*Mention Biofranc*

Château La Hage, 33420 St-Aubin-de-Branne,  
Tél. 57 84 55 51

**Isnel FOURNIER & FILS**

*Mention Bioplampac*

Château de la Prade, Belves de Castillon, 33350  
Castillon-la-Bataille, Tél. 57 47 91 38

**Julien GARCIA**

*Mention Fesa*

La Chagnerasse, 33320 St-Quentin-de-Caplong,  
Tél. 57 41 27 93

**Jean-Marc GRENIER**

*Mention non connue*

Château Pilot, Lansac, 33710 Bourg/Gironde,  
Tél. 57 68 24 29

**Joël GRILLET**

*Mention Fesa*

Rioucieux, 33220 St-Cristoly-de-Blaye,  
Tél. 57 42 54 87

**Gabriel GUÉRIN**

*Mention Unia*

Château St-Hilaire, 33640 Portets,  
Tél. 56 67 12 12

**Christian GUICHARD**

*Mention non connue*

Les Caris, 33220 St-André-et-Appelles,  
Tél. 57 46 16 25

# LE VIN AUTHENTIQUE

## Pour le plaisir et la santé

Retrouver les couleurs, les arômes et les saveurs de "vrais" vins : tel est le désir de nombreux consommateurs déçus, voire malades, de ces vins "chimiques" et standardisés qui ont envahi les étals de la distribution de masse.



Qu'est-ce qu'un terroir ? Quels sont les sols favorables aux grands crus ? Qu'est-ce que la culture biologique de la vigne ? Quelles grandes appellations ont adopté ce type de viticulture ? Comment reconnaître un vin authentique ? Comment le déguster ? Où trouver ces vrais vins ? Quels sont les effets du bon vin sur le corps humain ? Quel est le rôle civilisateur du vin ? Voici quelques-unes des nombreuses questions auxquelles répond cet ouvrage très complet, destiné tant à l'amateur éclairé qu'au néophyte.



A la fin de l'ouvrage, un guide pratique, établi par le Club du Vin Authentique, propose une SÉLECTION DES MEILLEURS VINS. Des fiches de dégustation illustrent la qualité et l'ampleur de la gamme des vins offerts, pour toutes les occasions et tous les budgets. Près

de 300 adresses des viticulteurs pratiquant l'agriculture biologique sont fournies, que leurs appellations soient célèbres ou inconnues.

*Médecin à Douai et enseignant à la faculté de Lille, Sylvain Bihaut s'inscrit dans la grande tradition des médecins qui, depuis Hippocrate, ont écrit sur le vin.*

