

Le Domaine du Crêt de Bine dans *Goûtez-voir*

Télévision

L'émission diffusée samedi 22 mai sur France 3 Auvergne-Rhône-Alpes fera la part belle au domaine viticole de Sarcey.

Ségolène Perret

segolene.perret@centrefrance.com

« C'est un grand honneur que d'avoir reçu Odile Mattei et son équipe. On ne s'y attendait pas du tout, confie Florence Subrin, viticultrice du Domaine du Crêt de Bine, associée à Geoffroy Subrin. Le chef lyonnais Christian Têtedoie, auquel l'émission est consacrée, souhaitait mettre à l'honneur des producteurs avec lesquels il travaille. »

Promouvoir le bio et la biodynamie

C'est par une belle journée ensoleillée que le tournage s'est déroulé au milieu des vignes, mercredi 31 mars. Odile Mattei, la présentatrice emblématique



TOURNAGE. Florence Subrin, du Domaine du Crêt de Bine, aux côtés de la présentatrice Odile Mattei, du sommelier Jacques Rouget et du chef étoilé lyonnais Christian Têtedoie, le 31 mars, à Sarcey.

que de l'émission, était accompagnée du chef étoilé Têtedoie, Meilleur Ouvrier de France, et de son chef sommelier Jacques Rouget. « Le temps était magnifique, le cerisier était en fleur et les paysages étaient somptueux », se réjouit la vigneronne, ravie

de montrer aux téléspectateurs son territoire sous son meilleur jour.

Une dégustation de différentes cuvées du Domaine était bien sûr au menu du tournage. L'occasion pour Florence Subrin de présenter ses vins Beaujolais bio bien sûr, mais également

et surtout, de promouvoir la biodynamie, méthode de culture bio qui proscrit les traitements chimiques ainsi que l'emploi de dés herbants, de pesticides et d'engrais. « On met du soufre et du cuivre à dose minimum et on complète uniquement avec des

plantes. On protège les vignes par le biais d'infusions, de décoctions et de tisanes de plantes. Elles sont traitées uniquement avec des préparations naturelles comme le purin d'ortie ou les pousses de saule qu'on utilise notamment pour lutter contre le mildiou. On régénère et on dynamise également le vignoble avec les préparations biodynamiques comme la bouse de corne et la silice de corne. Ce sont mes parents, Marie-Thérèse et François Subrin, qui ont initié cette démarche en biodynamie en 2008, alors que mon père avait déjà 56 ans ; c'était un projet un peu fou (*lire ci-dessous*). »

La dernière émission d'Odile Mattei

Le lendemain du tournage, une équipe du magazine de découverte de la gastronomie et du patrimoine en Auvergne-Rhône-Alpes est revenue avec un drone pour filmer, de haut, le Domaine du Crêt de Bine et ses 9 hectares de vignes qui l'entourent.

Et comme Odile Mattei présentait sa dernière émission, une réception a

été organisée quelques jours plus tard au château du domaine Lacroix-Laval, à Marcy-l'Étoile. « Et tous les invités ont trinqué avec notre pétillant rosé ! », s'enthousiasme Florence Subrin, enchantée par cette expérience.

L'émission *Goûtez-voir*, consacrée au chef Christian Têtedoie, avec un focus sur le Domaine du Crêt de Bine, sera diffusée samedi 22 mai, à 11 h 30, sur France 3. ■

➔ **Contact.** Renseignements sur www.vin-bio-cret-de-bine.fr

GASTRONOMIE

Un CFA à Marcy-l'Étoile. Le château du domaine Lacroix-Laval devrait accueillir, en septembre 2022, un CFA (Centre de formation pour apprentis) dédié à la gastronomie. Un projet porté par le chef Christian Têtedoie. Le site de 5.000 m², propriété du Grand Lyon depuis janvier 2015, était fermé et inutilisé depuis 2007. Les travaux ont commencé il y a quelques jours.

Florence et Geoffroy Subrin, troisième génération de vignerons

Les cousins Florence et Geoffroy Subrin ont repris le domaine familial en 2017.

Chez les Subrin, on partage autant des valeurs d'éthique environnementale qu'un amour pour le terroir. « La famille est installée à Sarcey depuis 1870, précise Florence. Mon grand-père Antonin a planté les premières vignes puis mon père, François, a augmenté les surfaces. Mes parents ont créé le Domaine du Crêt de Bine en 2008 lorsqu'ils ont décidé de passer en bio et en biodynamie. »

« Un vin vivant »

Les deux associés ont également augmenté la surface depuis 2017, année lors de laquelle ils ont repris le vignoble. « Nous avons, aujourd'hui, 9 hectares autour du hameau familial, dont 8,5 en production. Le Gamay rouge, pour faire du rouge, du rosé et du pétillant, occupe 8 hectares tandis que 0,65 hectare est dédié au Chardonnay pour faire du Beaujolais blanc. »

Fiers de leurs vignes qui présentent une jolie biodiversité grâce aux haies plantées, les vignerons le sont aussi de leur vin qu'ils qualifient de « vi-



ASSOCIÉS. Florence et Geoffroy Subrin ont repris le domaine viticole familial.



CHAIS. Le Domaine a investi dans un cuvage en 2017.

vant ».

Le domaine affiche une production entre 35 et 40.000 bouteilles, écoulées uniquement en vente directe et lors de salons. Quant aux traditionnelles portes ouvertes, elles devraient avoir lieu les 11, 12 et 13 juin. Food-truck, barbecue, dégustation, ambiance musicale, et peut-être marché paysan de producteurs et d'artisans, sont prévus dans le respect des conditions sanitaires, si la situation épidémique le permet. ■

➔ **Contact.** Renseignements sur www.vin-bio-cret-de-bine.fr

Atténuer les effets du gel



BRASIER ET VALÉRIANE ■ Le Domaine du Crêt de Bine n'a pas été épargné par le gel intense qui a touché la quasi-totalité des vignobles français, entre les 5 et 9 avril. Une catastrophe qui vient s'ajouter aux nombreux préjudices que subit déjà la filière viticole, notamment à cause de la pandémie de Covid-19, tous les salons et foires ayant été annulés depuis 2020.

S'il est encore trop tôt pour dresser un premier bilan de ces épisodes dans le Beaujolais, les vignerons du domaine familial pensent avoir limité la casse. « Nous espérons avoir atténué les effets du gel avec la pulvérisation de valériane, explique Florence Subrin. Cette plante, qui a des vertus destressantes sur les vignes, leur permet d'absorber les chocs thermiques. Nous avons aussi allumé des brasiers, deux nuits de suite, le thermomètre étant descendu jusqu'à -5,5°C par endroits. »