



PRODUCTEUR

ENTREPRISE

Alexandre BAIN

Chiffre d'Affaires (2017)
: ?

Effectif (2017) : 2

Pays (siège social) :
France

Site internet : /

Contact :

Alexandre BAIN
Exploitant
alexandre.bain@orange.fr
+33 6 77 11 13 05



Une production de vin naturel avec ALEXANDRE BAIN

CONTEXTE

Né de parents promoteurs, Alexandre BAIN doit son goût pour l'agriculture à son grand-père agriculteur. En 2007, il s'installe sur 5 hectares au lieu-dit Boisfleury et signe cette même année son premier millésime. Grâce à son vignoble, il produit du sauvignon mûr.

Mis à part les sulfites, aucun autre produit est utilisé durant la production du vin. Ainsi, il produit son vin de manière la plus naturelle possible.

OBJECTIF(S)

- Produire du vin naturel sans aucun ajout de composés chimiques tout au long de la production



DÉMARCHE

Installé depuis 2007, Alexandre BAIN et sa femme Catherine sont vignerons sur les bords de Loire, dans la commune de Boisfleury.

Ils basent la culture de leurs vignes sur les principes de la biodynamie. Ainsi, Alexandre BAIN organise les différentes étapes de la culture selon les positions des planètes par rapport au Soleil. Par exemple, il organise ses vendanges pendant la phase montante de la Lune et il met le vin en bouteille durant une journée « Fruit ». Pour bien s'organiser, il se base sur l'agenda de la biodynamie.

Selon Alexandre, les produits chimiques sont obsolètes : ils ne sont bons qu'à dégrader l'environnement et sont à l'origine d'un risque sanitaire pour les employés du vigneron et pour les consommateurs. Il a donc décidé de ne traiter ses vignes qu'à partir de produits naturels. Par exemple, il protège ses vignes contre le mildiou grâce à une tisane d'osier, fabriquée à partir des écorces. De plus, il fabrique de la tisane d'achillée mille-feuille pour « rafraîchir » ses vignes.

Pour en savoir plus

<https://www.youtube.com/watch?v=QhnUeMGT9tE>

<https://www.larvf.com/domaine-alexandre-bain.10768.2014072.asp>

DÉMARCHE (SUITE)

Au lieu d'utiliser du glyphosate comme herbicide, Alexandre BAIN utilise la charrue avec un cheval de trait. Il conjugue ainsi sa passion pour l'agriculture avec celle pour les animaux. Selon lui, le fait de n'utiliser aucun pesticide ni fertilisant permet à chaque parcelle de se différencier et donc, de produire des vins aux nuances variées.

Enfin, lors de la mise en bouteille, il n'ajoute aucun sulfite ni de sucre à son vin afin que ce dernier soit le plus naturel possible. Grâce à tous ces efforts, le vin d'Alexandre BAIN est présent sur la carte des cinquante meilleurs restaurateurs au monde. Il est également mondialement reconnu par des experts.

Malheureusement, comme son vin n'est pas produit dans les normes, l'appellation Pouilly Fumé lui a été retiré en 2014.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Production d'un vin par des méthodes naturelles sans aucun ajout de produits chimiques
- Le vin d'Alexandre BAIN est classé dans les vins de France

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Clients récurrents au Japon • Le vin d'Alexandre BAIN est présent sur la carte des meilleurs restaurants du monde • Aucun achat d'intrants, ce qui lui permet d'améliorer son bénéfice • Vente de 52 000 bouteilles par an 	<ul style="list-style-type: none"> • Vinification avec usage de sulfites régulé • Production de vin plus durable • Proposition d'emplois saisonniers lors de la récolte