

# On vous parle de leur domaine

Le travail de Christophe et Géraldine Pialoux, au domaine Le Picatier, se fait dans le plus grand respect du sol et de la vigne selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique : différents préparats pour renforcer les résistances naturelles de la vigne, labours des sols, vendanges manuelles.

Passés par la case "conventionnel" et leurs BTS en poche, Christophe et Géraldine se lancent dans la biodynamie après une rencontre déterminante avec Dominique Derain à Pommard. Pendant 2 ans, les Pialoux recherchent un domaine à reprendre.

En 2007, le Domaine du Picatier (Saint-Haôn le Vieux, dans la Loire) les séduit, entouré par ses vignes, avec différents cépages. Mais aussi pour y installer un gîte rural, qu'ils ont ouvert en 2010. Le Domaine du Picatier culmine à 400m d'altitude sur le versant Ouest de la Vallée de la Loire, abrité des vents par les sommets des Monts de la Madeleine.

Au départ 7 ha (5 de gamay, 1 de chardonnay et 1 de pinot noir). En 2009, ils plantent 1.2 ha supplémentaire de cépages blancs (0.6 ha de viognier, 0.3 ha de roussanne et 0.3 ha d'aligoté). La reconversion pour obtenir le label est en cours. Les vinifications sont le prolongement naturel du travail des vignes avec un minimum d'intervention afin de laisser s'exprimer le terroir. Seules les levures indigènes sont autorisées. L'utilisation du soufre est faible, uniquement pour la mise en bouteille (moins de 30 mg/l). Après les fermentations, les vins restent sur les lies jusqu'à la mise en bouteille.