

## Interview d'Alban Michel du Domaine Les Sabots d'Hélène en Corbières



**Vin Bio Naturel :** Bonjour Alban, vous êtes un 'petit nouveau' dans la région des Corbières, d'où venez-vous et quel cheminement avez-vous suivi avant d'arriver ici ?

**Alban Michel :** Nous sommes arrivés en 2001 dans la région mon amie et moi. J'ai commencé LES SABOTS D'HÉLÈNE en 2005. Avant, j'ai bossé dans plusieurs Domaines du Languedoc. Mais celui qui m'a donné le goût du vin c'est le Domaine CHAPOUTIER à Tain l'Hermitage (26). J'y ai appris énormément de choses que l'on ne peut comprendre que sur le terrain, avec des terrasses et des coteaux, un travail en Bio et Biodynamie. J'ai deux amis vigneron également (Lucien SALANI et Geoffroy MARCHAND) qui m'ont permis de voir qu'il était facile de s'installer, expérimenter, et tenter sa chance !

**VBN :** Votre domaine est tout petit et votre production très restreinte, Quels avantages trouvez-vous à travailler sur un domaine à 'taille humaine' ?

**Alban Michel :** J'ai fait le choix de m'installer avec le minimum de surface pour pouvoir travailler seul de A à Z et en Agriculture Bio, à part bien sûr pour les vendanges où les copains et la famille me donnent un coup de main. Je veux que mon travail reste un plaisir et une passion, et garder du temps pour vivre la meilleure façon de préserver cela !

**VBN :** Il vous semble très naturel et normal de travailler en culture bio, en fait vous êtes un passionné de viticulture ? Êtes-vous sensible à certains principes de la Biodynamie ?

**Alban Michel :** Je ne me suis pas posé la question de travailler en Agriculture Biologique, c'était évident !

Le Domaine CHAPOUTIER à Tain l'Hermitage est en Biodynamie. Ça m'a permis de faire des formations avec François Bouchet durant ma période de travail.

J'envisage de passer en Biodynamie lorsque le Domaine sera un peu plus solide. En effet, la culture en Biodynamie demande beaucoup d'investissements en termes de matériel et de temps, chose que je ne peux actuellement fournir.



**VBN :** Le côté minéral et digeste et la belle restitution de fruits rouges de votre Corbières 'Pas de Bla Blah' montre que vos vinifications sont pour le moins naturelles...

**Alban Michel :** Honnêtement, les vinifications se font le plus naturellement et le plus simplement possible :

- Egrapage
  - Foulage
  - Pigeage une fois par jour
  - Remontage une fois tous les 2 jours
  - Macération de 3 à 4 semaines
  - Pressage manuel
  - Mise en fûts pour environ 12 mois
  - Léger sulfitage
  - Mise en bouteille
- Et "PAS DE BLA BLAH"!



**VBN :** On se sent forcément privilégié quand on goûte votre cuvée de Vin de Liqueur de Carignan 'L'Abus d'Ange Heureux', une micro-production de 350 bouteilles par an, expliquez-nous l'histoire et l'élaboration de cette cuvée.

**Alban Michel :** Je me suis fait plaisir ! Je vendange «L'ABUS D'ANGE HEUREUX » (cépage Carignan) le plus tard possible pour le muter avec peu d'alcool (eaux de vie du Languedoc). Je le fais vieillir dans des bonbonnes en verre en plein soleil durant 6 à 8 mois.

J'aime bien également travailler sur les étiquettes avec ma compagne Hélène. Cette cuvée nous a permis de délirer un peu !



**VBN :** Merci pour ces confidences, nous vous souhaitons bonne chance pour ce nouveau millésime !

**Alban Michel :** Merci à vous pour cet entretien et bonne route à vous.