

Encore des médailles pour le domaine de La Michelle

De la foire agricole de Paris, Jean-François Margier, du domaine de La Michelle à Auriol, a encore ramené plusieurs médailles : avec son huile d'olives fruitées mûres qui récolte l'or ; mais surtout avec le vin, qui décroche l'or pour son gris rosé, et le bronze pour un autre rosé "À l'ombre de la treille". Jean-François Margier en est particulièrement fier, car les critères techniques européens ont été modifiés cette année concernant la culture bio : on est passé de "vin issu de raisins de culture biologique" à "vin biologique", avec un cahier des charges très contraignant. *"Pour nous, ça ne changeait pas grand-chose, car depuis que nous effectuons la vinification directement au domaine, nous respectons déjà la plupart des critères exigés, mais, face à des dizaines de viticulteurs venus de toute la France, la concurrence était rude."*

Production locale

Nelly et Jean-François Margier cherchent constamment à améliorer leurs produits, traitant les différentes cuvées en fonction des terroirs distincts répartis sur le domaine de La Michelle, défrichant de nouvelles parcelles, remettant en pratique les traditions des anciens



Nelly et Jean-François Margier cherchent constamment à améliorer leurs produits, traitant les différentes cuvées en fonction des terroirs distincts répartis sur le domaine de La Michelle, défrichant de nouvelles parcelles, remettant en pratique les traditions des anciens viticulteurs. / PHOTO E.P.

viticulteurs locaux. Ils souhaitent se recentrer sur la production locale, travaillent avec plusieurs Amap de Marseille, organisant également des visites

commentées du domaine, particulièrement appréciées des néophytes comme des amateurs.

Comme chaque année, une

démonstration, ouverte à tous les publics, de taille de l'olivier aura lieu sur le domaine de La Michelle aujourd'hui. Allez-y!

Élisabeth PERCHE