

Plus qu'un vigneron, une passion ...

Au cœur des vignobles, à Savigny-les-Beaune, se niche un petit domaine viticole de quatre hectares dirigé par Michel ECARD. Ce vigneron de 54 ans est un passionné qui a une vision originale de son métier.

Un héritage familial

Le domaine ECARD s'est transmis de père en fils. Pourtant travailler en famille n'est pas si facile selon lui.

Venant d'une famille de vignerons, Michel ECARD a littéralement « baigné dans le vin ». Dès l'âge de sept ans, il voulait déjà exercer ce métier. Cependant, à côté de cette passion, il a fait des études de comptabilité et est devenu pendant un certain temps négociant. Par la suite, il a aidé ses frères au domaine paternel. Mais, l'expérience de travail au sein de l'entreprise familiale ne s'est pas révélée concluante. « Etre vigneron c'est un peu comme être cuisinier, c'est chacun sa recette ». Il a donc préféré devenir indépendant en créant son propre domaine grâce à des terres rachetées à ses oncles afin de pouvoir produire un vin qui lui ressemble.



Michel Ecard, dans sa cave de Savigny-Les-Beaune
(crédit photo : Carla)

Une philosophie de vie

Dans son travail Michel Ecard a fait des choix singuliers. Ainsi s'il a décidé d'avoir un petit domaine de 4 hectares seulement (bien en dessous de la moyenne en Bourgogne qui est de 8 hectares) c'est pour pouvoir mieux s'en occuper. Il assume donc seul la gestion du domaine et la vinification du raisin. En effet, son objectif n'est pas de produire beaucoup mais d'avoir un vin de qualité.

ZOOM sur le domaine

- 4 ha à Savigny-les-Beaune
- 2 cépages : pinot noir et chardonnais
- 7 appellations : 1 vin blanc & 6 vins rouges
- Cinq « 1^{er} cru » : Les Rouvertes, Les Grains, Les Serpentières, Les Narbentons, Les Peuillets
- 25 000 bouteilles par an
- 1 vigneron, 2 tâcherons et 30 personnes pour les vendanges
- une trentaine de vins primés

C'est pourquoi les vendanges sont manuelles car l'utilisation d'une machine ne permettrait pas la sélection du meilleur raisin.

Toujours dans cette optique, il a également fait le choix de n'utiliser que peu de produits chimiques afin de protéger la santé des autres et celle de la nature. A titre d'exemple, là où son grand-père utilisait environ 20 kg/ha de soufre, lui n'en utilise plus que 20 cL/ha. Enfin, il a choisi de produire un vin accessible à tous autant par le goût que par le prix. En effet, pour lui, « le vin est fait pour être partagé ». C'est cette vision généreuse du vin qui l'a amené à vendre sa production à des prix raisonnables bien que celui-ci ait été primé plusieurs fois.

Aujourd'hui, c'est un homme épanoui par son travail dans lequel il se donne à deux cents pour cent. Ainsi, pour avoir su suivre ses propres choix, on peut dire qu'aujourd'hui Ecard rime avec art !

Les élèves de 3è4, collège Jean Rostand, académie de Dijon.