



## Redsap, une nature de découvreurs

Fondée en 2007 par Thomas Allewaert et Jean Rougé, Redsap est la 1<sup>ère</sup> société bordelaise de négoce spécialisée en vins biologiques et biodynamiques français.

L'ambition de Redsap est de commercialiser avant tout des vins de qualité issus d'une viticulture traditionnelle, au sens noble du terme, sans apport de produits chimiques et de pesticides.

Cette viticulture permet d'obtenir des produits authentiques, élaborés selon les règles de la définition originelle de l'AOC : des vins issus de cépages choisis pour leur parfaite adéquation avec un terroir afin qu'ils puissent pleinement s'exprimer et révéler toute leur finesse, leur puissance et leur complexité.

## La charte qualité Redsap

1. une visite des domaines, une sélection et une dégustation de chaque vin par l'équipe Redsap
2. un approvisionnement exclusivement en direct des propriétés
3. la validation de l'offre autour de trois critères spécifiques : Qualité ▪ Terroir ▪ Ecologie
4. une recherche constante du meilleur rapport qualité-prix
5. une certification des vins par des organismes agréés par l'Etat français
6. une grande disponibilité pour ses clients

## Une gamme de vins 100% bio

### ▪ Les vins de petits châteaux

Des vins de propriété, authentiques, issus des plus belles AOC bordelaises. Ils sont élaborés dans le respect de la terre et l'équilibre de la vigne par des vignerons passionnés.

### ▪ Les grands crus de la « Bio »

Des vins de grands châteaux et vignobles, dont le savoir-faire intègre l'agriculture biologique ou biodynamique. Dans ces propriétés au terroir exceptionnel, tout est mis en œuvre pour sublimer sol et raisin afin de libérer intégralement le potentiel qu'ils renferment.

### ▪ Les Bordeaux labellisés Redsap

Des vins issus des meilleures parcelles du Bordelais, mis en bouteille à la propriété par Redsap. Ils conjuguent la grande tradition bordelaise de l'assemblage, une agriculture respectueuse de l'écosystème et les nouvelles attentes des consommateurs.

### ▪ Une offre à la demande

Le réseau des producteurs de Redsap permet de répondre à un besoin spécifique en vin biologique ou biodynamique disponible sur les AOC françaises.

## Agriculture biodynamique \* \* \* \* \*

Pour Redsap, cette méthode représente la « haute couture » de l'agriculture biologique, celle qui s'attache aux détails de la vie de la plante. Elle consiste en 90% de pratiques viticoles biologiques et 10% de pratiques spécifiques à la biodynamie. Les organismes de certifications sont Demeter (International) et Biodyvin (Français).



- Production de raisins au plus proche de ce que l'on appelle « l'expression du terroir ».
- Vinification très réglementée, garantie d'un vin 100% naturel, qui délivrera des arômes et des caractéristiques uniques.
- Accompagnement de la vigne en douceur plutôt qu'une domestication brutale.
- Bonification du sol, stimulation et renforcement du système immunitaire de la plante.



- Hausse des difficultés techniques qui réserve la biodynamie à des vignerons très talentueux.
- Attention extrême et rigueur dans les traitements basés sur un calendrier précis.
- Obligation de préparer et d'utiliser des préparations spécifiques à la biodynamie.
- Encore plus de temps passé dans la vigne par rapport à l'agriculture biologique.

## Agriculture biologique \* \* \*

C'est la méthode la plus saine pour produire des fruits et légumes de qualité. Selon de récentes études, ce type d'agriculture a un potentiel de production suffisant pour répondre à une demande mondiale. Les organismes de certification Français sont Ecocert, Agrocert, Qualité France, ...



- Production de raisins sains, représentatifs de leur terroir et respectueux de leur environnement.
- Vinification qui tend à respecter le raisin et produire un vin naturel : utilisation de levures indigènes, filtration et collage minimum, faibles doses de sulfites, peu ou pas de corrections...
- AUCUN produit chimique utilisé, une viticulture douce pour le pied de vigne.
- Favorise la vie du sol, son aération.
- Respect de la flore et de la faune (microbienne et sauvage).



- Beaucoup plus de temps passé à observer et traiter la vigne que pour une agriculture conventionnelle.
- Augmente le risque de perdre toute ou partie de la récolte lors des mauvaises années : l'effet millésime est accentué.
- Pas encore de réglementation stricte sur la vinification. Dépend de la philosophie de chaque vigneron.

## Agriculture conventionnelle \*

Aussi appelée agriculture intensive, c'est la méthode la plus couramment employée, celle des produits chimiques. L'agriculture raisonnée, normalement moins consommatrice en produits, fait partie de cette catégorie.



- Volume garanti d'une année sur l'autre.
- Etat du raisin relativement constant, permettant de gommer l'effet millésime.
- Moins de travail dans la vigne, donc un gain de temps pour le viticulteur.
- Possibilité d'adapter le style du vin selon la demande des consommateurs.



- Raisin gorgé de résidus de produits chimiques, dont on trouve des traces dans le vin.
- En vinification, utilisation de produits destinés à corriger le vin. Conduit à une standardisation du vin et donc à une perte de la typicité des AOC.
- Sol considéré comme un support : les sols sont tassés, l'apport en éléments nutritifs ne vient pas de la terre mais d'engrais chimiques.
- La plante s'affaiblit et devient plus sensible aux maladies.



37 chemin de la Roche  
F- 33370 Yvrac près Bordeaux  
Tél : +33 (0)9 54 75 79 68  
Fax : +33 (0)5 56 06 03 93  
[www.redsap.fr](http://www.redsap.fr)

▪ **Thomas Allewaert**

thomas.allewaert@redsap.fr  
Tel : +33 (0)6 12 64 41 77