

# Le vin bio de l'Attilon, primé au salon de l'agriculture de Paris

**L**e Domaine de l'Attilon, sis à Mas-Thibert juste à côté du domaine de Beynes, est dirigé de mains de maître par Renaud de Roux et son épouse.

Cette très ancienne propriété possède un corps de ferme datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, dont certains écrits datant du 2 août 1683 font même mention, et s'élève au beau milieu d'un vignoble tout aussi remarquable épousant les rives du Rhône sur 98 ha.

La tradition viticole de ce domaine est très ancienne et se perpétue aujourd'hui dans le cadre de la culture biologique, ayant une production chaque année de plus de 6 000 hl de vin de pays des Bouches-du-Rhône.

De culture exclusivement bio depuis 1983, le vin de l'Attilon tire toute sa particularité du sol sablo-limoneux, sur structure légère sur cailloutis et graviers du Rhône en profondeur en bordure du Rhône et argilo-calcaire pour le reste, et obtient le label pour son vin issu d'une culture en agriculture biologique trois ans plus tard.

## Des vins récompensés

Les domaines de l'Attilon et de Beynes ont un encépagement noble qui donne des vins aromatiques et fruités pour les blancs, puissants, colorés et charnus pour les rouges sans excès de tanins.

Toute cette diversité vient donc



Passé au bio depuis 1983, Renaud de Roux accumule les récompenses quant à ses différents crus.

/ PHOTO J.M.

à nouveau d'être primé au salon de l'agriculture de Paris pour son vin rouge de cépage Cabernet Sauvignon, obtenant une médaille de bronze, alors que le Merlot rouge du Domaine des Beynes, dirigé par madame Odile Cavard de Roux, décrochait l'or.

Voilà donc deux distinctions supplémentaires qui viennent s'ajouter à un palmarès pour le

moins éloquent, puisque les médailles d'or sont légion, telles que celles obtenues en 2005 au concours des vignerons indépendants, au concours du grand delta du Rhône, celles de 2006 au concours général de Paris pour le vin rouge de cépage caladoc, au national bio "Amphore" toujours pour le vin rouge de cépage caladoc, en 2007 médaille d'argent au concours

général de Paris pour le vin de pays rouge de cépage marseillan, en 2008 au concours national de vin bio "Amphore" une médaille d'or, une médaille d'argent au concours général de Paris et enfin en 2009, une médaille d'or au concours général de Paris ainsi qu'au concours national des vins Bio.

## Des hôtels 4 étoiles à la grande distribution

Il va sans dire que le travail produit par Renaud de Roux et de son épouse, ainsi que les récompenses obtenues dans les divers concours, ont permis aux domaines de l'Attilon ainsi qu'à celui des Beynes de se faire une place sur le marché international du vin bio puisque leur vin s'exporte vers l'Europe du Nord, les USA et le Japon.

Mais cela ne s'arrête pas là, car aujourd'hui, outre le fait de se retrouver sur des tables de restaurants de premier plan tels que des relais et châteaux ou même un restaurant d'un hôtel quatre étoiles au Pontet, le vin de Roux est en train d'intégrer sérieusement la grande distribution dans des chaînes telles que Monoprix, Carrefour ainsi qu'une grande chaîne de distribution de produits bio dans la région lyonnaise avant, peut-être, de conquérir d'autres marchés à l'étranger.

Jérôme MOUSSET

Contact; ☎ 04 90 98 70 04

[www.attilon.fr](http://www.attilon.fr) et [contact@attilon.fr](mailto:contact@attilon.fr)