

*« Faire du vin ce n'est pas une technique, c'est un accompagnement de ce que nous propose la vigne. Elle nous livre un fruit et nous en faisons une parcelle d'éternité. Aucune machine, aucun process, aucun rajout, n'est indispensable.*

*La condition primordiale c'est la culture biologique. C'est aussi l'harmonie créée par une pratique biodynamique dans l'esprit. Les simples influences de la lune sur les rythmes des mers, de la femme et de l'homme sont évidentes.*

*L'expérience que j'ai acquise à travers la production de vins sans soufre me renforce ainsi dans le fait que la stabilité d'un tel vin propre est à ce jour une évidence.*

*Ce n'est pas une question de pureté, c'est une question d'équilibre : tu reçois de la vigne et de tout végétal en général, ce que tu lui donnes."*

Henri Milan, le 26 mai 2012.

### **Histoire du domaine :**

En 1956, Robert Milan acheta une propriété située au nord des Alpilles sur la commune de SAINT REMY DE PROVENCE à environ 2 km du centre-ville au lieu-dit « La Tuilière Vieille ». C'est en 1958, sur les conseils de son beau-père René Tramier, qu'il décida de planter de la vigne.

Lassé de vendre son raisin à perte, il construisit en 1973 une cave de vinification sur la propriété.

Et en 1986, au retour de son service militaire, l'un de ses fils Henri reprit la propriété qui était alors promise à l'arrachage primé comme beaucoup d'autres dans la région.

En 1988 Henri devient officiellement vigneron avec comme volonté de produire le meilleur vin possible en adoptant des règles de production biologiques.

Dès 1990 le clos Milan rouge est vendu à Paris dans les célèbres Galeries Lafayette, mais c'est en 1996 qu'Henri rencontra deux personnes qui lui permirent d'atteindre un niveau supérieur dans la compréhension de son métier.

Claude Bourguignon célèbre chercheur en agrobiologie des sols et un des vignerons les plus géniaux de sa génération, Claude Courtois du domaine "LES CAILLOUX DU PARADIS", lui permettent d'enfin réaliser ses intuitions premières et ne plus ajouter de métabisulfite de sodium (SO<sub>2</sub>).

### **La passion du vigneron par les mots d'Henri Milan :**

Il en est du vin, comme de tous produits d'exception donnés par la nature et le génie de l'Homme, le résultat d'un végétal exceptionnel : la vigne.

C'est en plantant mon 1er pied de vigne, à l'âge de 8 ans, que je suis tombé amoureux de cette plante d'exception. J'ai développé ainsi une sensibilité particulière dans la nature qui m'entourait avec ce plant à la 1ère place. Et lorsque j'ai décidé de devenir vigneron j'ai toujours essayé d'en faire de même avec mes vins.

Au même titre que Dionysos était le seul dieu du panthéon grec à avoir le pouvoir de résurrection et que le Christ en consacrant la communion grâce au vin, devenait véritablement Dieu.

Les pouvoirs du vin et de la vigne participent d'une alchimie fine au service de l'esprit. Il est le produit le plus facilement assimilable par le sang humain et évidemment le plus proche avec l'esprit humain.