



VENTE DE VIN

**EN SOUTIEN À LA VITICULTURE PAYSANNE
SUR LA RÉGION AURA**

12 NOV. 2025 - 10 DEC. 2025

**POUR UNE VITICULTURE PAYSANNE
SOYONS FERMES !**

ORGANISER UNE VENTE DE SOUTIEN POURQUOI ?

La France est le deuxième pays viticole au monde en volume de vin produit et le troisième en surface.

■ Ces places sur le podium mondial impliquent que les viticulteur·trices sont poussé·es à développer une viticulture à rendement élevé, irriguée, dont le bilan est sans appel : la crise sociale qui touche les viticulteur·trices est terrible. Accompagnée par la menace de plus en plus pesante des aléas climatiques, c'est toute une filière qui s'écroule, sans plan de sauvetage, avec la complicité d'une poignée d'acteurs.

■ La course aux volumes et à l'exportation dans un contexte d'intensification des aléas climatiques sont les principales causes de la crise vécue par les viticulteur·trices. En effet, la filière a répondu aux injonctions de la libéralisation : les coopératives et les domaines se sont agrandis, amplifiant la concurrence dans la filière. Les outils de régulation tels que les droits de plantation ont été démantelés, favorisant la surproduction. Accompagnée par la diminution de la consommation d'alcool, c'est toute une filière qui se retrouve dans l'impasse.

■ La crise viticole agit comme un étau : les paysan·nes se retrouvent victimes des conséquences d'une part d'une industrialisation du vin, et d'autre part d'une financiarisation des vignobles, devenant intransmissibles.

■ A cette réalité s'ajoute l'intensification des aléas climatiques. Les viticulteur·trices sont soumis à de nombreuses incertitudes : gels de printemps, sécheresses, inondations, tempêtes, grêles etc. La structuration des vignobles en monoculture intensive, basée sur l'irrigation et qui participe à l'épuisement des sols est en totale inadéquation avec les évolutions climatiques prévisibles.

■ Si aucune mesure de restructuration adaptée aux spécificités des territoires n'est engagée, la crise sociale sera sans précédent, au prix de la disparition de nombreux·ses viticulteur·trices en France, et de l'accaparement par quelques-uns des vignobles. La Confédération paysanne porte le projet de maintenir une viticulture paysanne, rémunératrice, résiliente face aux aléas climatiques, et qui encourage l'installation de nouveaux vigneron·nes et viticulteur·trices.

POUR UNE VITICULTURE PAYSANNE

■ C'est pourquoi, dans la continuité des ventes organisées en 2020 et en 2024, la Confédération Paysanne Auvergne-Rhône-Alpes a souhaité venir en soutien à la filière en difficulté, à travers une vente de vin pour mettre en avant le formidable travail réalisé par les vignerons et vigneronnes de la région.

■ Découvrez les terroirs et les savoir-faire des vigneron·nes d'Auvergne-Rhône-Alpes ! Pour une viticulture paysanne, soyons fermes !

UNE ACTION ORGANISÉE AVEC LE SOUTIEN DE



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



CRÉDIT AGRICOLE

NOS PROPOSITIONS POUR LA VITICULTURE

RÉGULER LES MARCHÉS POUR DES PRIX RÉMUNÉRATEURS

■ Instaurer des prix minimums garantis et des prix d'entrée minimums à l'importation. Ces propositions doivent naturellement être couplées avec des limitations de rendements (IGP à 80hl et SIG à 100hl) et les autorisations nouvelles de plantation doivent prioriser les petites fermes.

ALLER VERS UNE POLITIQUE PUBLIQUE DE PRÉVENTION ET DE GESTION DES RISQUES CLIMATIQUES

■ Basée sur un fonds mutuel et solidaire et l'accompagnement économique au changement de pratiques pour atténuer et s'adapter au changement climatique. Les pouvoirs publics plébiscitent le modèle de l'assurance privée subventionnée, qui a l'inconvénient d'être très coûteux et ne répond pas aux principes d'une couverture universelle. L'équilibre financier du fonds mutuel solidaire serait assuré grâce à une solidarité entre les différentes productions et maillons au sein des filières - interprofessions, fournisseurs d'agroéquipements et d'intrants, transformateurs et grande distribution - puisque la production agricole bénéficie à toute la filière.

ALLOUER LES AIDES DE LA PAC POUR METTRE EN PLACE DES MAEC

■ Afin d'encourager les viticulteur-trices à faire évoluer leurs pratiques culturales vers des systèmes plus respectueux de l'environnement et de rémunérer le travail requis par des pratiques bio.

ENCOURAGER LA SORTIE DES PESTICIDES DE SYNTHÈSE POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE SANTÉ PUBLIQUE

■ A commencer par la lutte contre la flavescence dorée en obligeant le traitement à l'eau chaude de tous les plants et bois, et en incitant des solutions comme les PNPP (Préparations Naturelles Peu Préoccupantes), l'agriculture biologique, l'agroforesterie etc.

ÉTABLIR UN PLAN DE RESTRUCTURATION COHÉRENT, AVEC UNE VISION STRATÉGIQUE SUR LE LONG TERME

■ Des limites de rendements, et l'instauration de prix minimums garantis et de prix d'entrée minimums à l'importation.

■ Des aides à l'arrachage cohérentes pour contrôler la crise de surproduction actuelle, en accompagnant l'ensemble de la filière afin que les viticulteur-trices sur les petites et moyennes surfaces soient protégé-es.

■ Une limitation de l'irrigation pour une viticulture économe en ressource et respectueuse de l'environnement. En effet, l'utilisation d'un élément vital comme l'eau pour produire des surplus de vins invendables est un non-sens évident.

■ Des mesures pour accompagner le départ des viticulteur-trices en fin d'activité qui permettent d'installer de nouveaux viticulteur-trices paysan-nes (politiques de logements agricoles, protection des ouvrages, maîtrise des prix du foncier...)

ORGANISATION DE LA VENTE

16 DOMAINES PARTICIPENT À LA VENTE DE SOUTIEN

- 4 domaines du Beaujolais,
- 5 domaines de l'Ain,
- 5 domaines dans l'Ardèche
- 2 domaines de la Drôme



QUELQUES INFORMATIONS PRATIQUES

- Tous les vignerons et vigneronnes vous sont présentés dans le portfolio qui suit.
- Chaque domaine vous a concocté un carton découverte de 6 bouteilles pour que vous puissiez apprécier la diversité des vins assemblés par leurs soins.
- La vente est ouverte pour quatre semaines, du mercredi 12 novembre au mardi 10 décembre.



VOUS POUVEZ PASSER COMMANDE...

■ Via un bon de commande (paiement par chèque)

■ Via notre boutique HelloAsso (paiement en ligne)



 **helloasso**
**SCANNEZ LE QR CODE
POUR Y ACCÉDER !**

■ Les frais de port sont inclus dans les tarifs proposés. Les cartons seront expédiés à la fin de la vente, à partir du **11 décembre**. Si vous habitez à proximité d'un des domaines, **vous pouvez directement prendre contact avec celui-ci** et acheter votre carton au vignoble.

■ Nous rappelons que la Confédération paysanne AURA agit comme intermédiaire lors de cette vente de soutien, **elle n'en tire aucun bénéfice**.



PORTEFOLIO

DES PRODUCTEUR-TRICES

LA CAVE DU BUIZIN

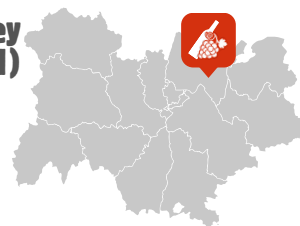
QUI SOMMES-NOUS ?

■ Créé en 2017 par Maud et Sébastien Blache, La Cave du Buizin est née d'une idée simple : composer un domaine viticole varié et atypique en réunissant toutes les parcelles de vignes qualitatives entretenues jusqu'alors par des vignerons amateurs passionnés pour vous proposer des vins authentiques et atypiques, vibrants et sensibles, joyeux et pragmatiques.

■ Nos vignes sont des petites parcelles éparpillées sur les communes de Vaux en Bugey, Saint Denis en Bugey et Ambérieu en Bugey, pentues, non mécanisables, plantées avec des dizaines de cépages différents, blanc et rouges mélangés. Parfois encadrées de jardins en espalier, de vergers ou agrémentées de cabanons de vignes appelés "grangeons", nos vignes sont plantées de Gamay, Pinot, Chardonnay, Aligoté, Altesse, Syrah, Roussanne mais aussi de cépages devenus rares en raison de l'uniformisation des vignobles comme le Ribier Noir ou le Chasselas rosé. Nous travaillons aussi des cépages hybrides centenaires et pourtant tellement d'actualité car ils sont résistants aux maladies cryptogamiques. Nous pérennisons ce mode de culture et sommes convaincu de son intérêt dans le contexte du changement climatique et de la perte générale de biodiversité.

■ Nos engagements pour les vivants humains et non humains : Les vignes sont entretenues et protégées en Bio, et les vins sont labellisés vin Méthode Nature sans sulfites ni aucun autre intrant pour préserver au maximum la typicité des aromatiques de ses "vins d'avenir".

Vaux-en-Bugey
Ain (01)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

85 €

1 x Agapé (2024)

- 90% Chardonnay, 10% cépages blancs divers inconnus
- Vin blanc fruité expressif et gourmand

1 x Cassandre (2023)

- Assemblage d'Altesse, de Seyval, de Rayon d'Or et de Muscat Bio/nature
- Vin blanc au nez minéral et truffé, riche en bouche et complexe. Un vin d'émotions.

1 x Philia (2023)

- 30 % Mondeuse, 30 % Cabernet Sauvignon/Merlot, 40 % cépages rares et anciens bios
- Vin rouge bio/nature d'une grande rondeur et complexité.

1 x Cybele (2023)

- Vin bio/nature de cépages hybrides franco-américain Plantet et Chancellor, passé en fut de chêne 8 mois.
- Vin rouge léger sur les fruits rouges, idéal apéritifs (servir frais) ou repas.

2 x Eros (2024)

- Vin rose bio de cépages hybrides franco-américain Plantet et Chancellor
- Un nez remarquable de framboise et une bouche acidulée et fraîche. LE rosé à découvrir entre ami-es !



www.lacavedubuizin.fr



06 27 31 08 19



lacavedubuizin@gmail.com

LES MANGEUX D'PIERRE

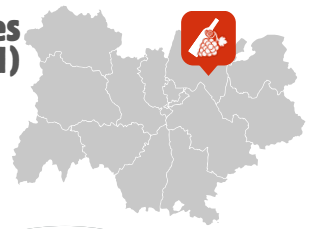
QUI SOMMES-NOUS ?

■ Emma et Michael, c'est nous les mangeux. Nous avons repris un domaine viticole en mars 2019 sur la commune de Nattages.

■ Les vignes sont d'un seul tenant, entre 400 et 500 m d'altitude sur des marnes calcaire et moraines glacières. Les cépages présents sont du Chardonnay, du Pinot noir, de la Mondeuse, de l'Altesse, une plantation de Molette et de Corbeau ont été faites. Nous cultivons 5 ha en Agriculture Biologique, nous nous appliquons à diminuer les doses de cuivre et de soufre en vigne, et à cultiver la diversité dans les vignes. Pour l'instant les rendements sont faibles (entre 20 et 25hl/ha...) confèrent une certaine concentration dans les vins. Nous défendons un modèle paysan, avec son rythme lent et intense, sa frugalité et ses joies ! Modèle qu'il nous faut défendre avec de plus en plus d'ardeur !

■ Nous avons une vision naturelle du vin et de sa vinification. Donc pas d'intrants œnologiques, le moins de manip' des jus et des vins, point de soufre sauf à la mise en bouteille et uniquement si besoin pour offrir un vin libre et sincère. Nous avons une production d'environ 15000 bouteilles par an avec des élevages de 8 à 26 mois.

Nattages
Ain (01)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

86 €

1 x Coal (2022)

■ Chardonnay, passé en foudre (grand fût de chêne) pendant 26 mois, **blanc charnu**

■ Généreux à servir avec des fromages affinés, des quenelles ou du poisson gras

■ Alcool : 13,2 % vol.

2 x Berlance blanc (2023/2024)

■ Vin blanc d'assemblage des cépages Molette 40% et Muscat 60% sans sucre résiduel

■ Vin original, digeste au nez très expressif avec les arômes de muscat franchement séducteurs

■ C'est un vin léger, à servir frais, qui accompagne bien un apéro, des tapas ou des préparations végétales (disponible en magnum) et aussi les fromages

■ Alcool : 10,6 % vol.

1 x Con Fuoco (2023)

■ Mondeuse avec des arômes très prononcés et une acidité franche. structure présente, cassis et notes fumées.

■ Pas mal de gourmandises sur ce millésime. Il accompagne avec subtilité, les légumes racines (betteraves, céleris...) entre autres

■ Alcool : 10,9 % vol.

2 x Sarabande (2023)

■ Pinot noir, fruité, souple et séveux en fin de bouche

■ Se boit facilement sur des plats carnés, mais aussi végétaux (épinards, pasta, gratins...)

■ Alcool : 12,4 % vol.



DOMAINE DU KRÉ

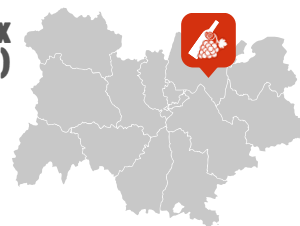
QUI SOMMES-NOUS ?

■ Nous sommes un couple de jeunes vignerons, Louise et Niels, installés depuis novembre 2021. Nous sommes installés dans la région viticole du nord Bugey. Nous exploitons 4ha de vignes, principalement du Gamay et une petite plantation de divers cépages blanc réalisée l'année dernière. Toutes en conversion bio dès notre reprise.

■ Celles ci sont situées dans de fortes pentes dans un vallon où se mêlent vignes, pâturages et forêts. « Kré » signifie «pente raide» en patois savoyard, notre terre natale.

■ Nous pratiquons une agriculture régénérative en laissant un enherbement spontané, en plantant des arbres en remplacement des ceps morts ainsi que des haies pour favoriser la biodiversité (arbres champêtres et fruitiers). Nous essayons au maximum de limiter le cuivre/soufre en utilisant des tisanes de plantes et des extraits fermentés pour lui apporter les éléments nutritifs qui pourraient lui manquer. Nous vendangeons le raisin à la main dans des petites caisses. Nous utilisons le moins d'intrants possible lors de la vinification.

Jujurieux
Bugey (01)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

92 €

1 x Adelphia (2023)

- Cépage : Gamay - Pétillant naturel
- Alcool : 12,5 % vol.
- Vinification : Pressurage direct, méthode ancestrale.
- Levures indigènes, sans sulfites ajoutés, dégorgé.
- Exposition : Est
- Nature du sol : Argilo-calcaire sur pente de 30%

2 x Côte Est (2022)

- Cépage : Gamay – Rouge
- Alcool : 12 % vol.
- Vinification : Macération carbonique de 10 jours, élevage en cuve.
- Levure indigène, non filtré, sans sulfites ajoutés.
- Exposition : Est
- Nature du sol: Argilo-calcaire sur pente de 30 à 55 %

2 x Adret (2022)

- Cépage : Gamay – Rouge
- Alcool : 12,5 % vol.
- Vinification : Macération carbonique de 10 jours plus macération de 10 jours en cuve ouverte avec pigeage. Élevage en demi-muids de 600L d'occasion.
- Levure indigène, non filtré, sans sulfite ajouté.
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Argilo-calcaire sur pente de 30 à 50%

1 x Plongeon (2023)

- Cépage : Gamay – Rosé foncé
- Alcool : 12,5 % vol.
- Vinification : Pressurage direct puis passage durant une nuit sur les marc d'Adret
- Exposition : Sud-est
- Nature du sol : Argilo-calcaire sur pente de 30 à 50%



www.domaine-du-kre.fr



06 31 59 75 46 / 06 33 82 29 89



contact@domaine-du-kre.fr

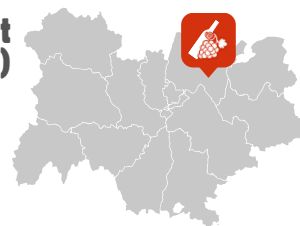
MAISON TERRAL

QUI SOMMES-NOUS ?

■ Débuté en 2016, j'ai constitué un domaine de 2ha travaillés en bio et biodynamie. Au cœur des montagnes Bugistes (01). Pour la plus grande transparence du travail et des millésimes, tous les vins sont 100 % pur jus de raisins, sans additifs ni filtration. Le travail se fait autant que possible à la main, utilisant à ce jour 30l de pétrole par hectare et par an pour cultiver les vignes et préférant un pressoir manuel et la gravité en cave.

■ J'ai à cœur le désir d'explorer et d'expérimenter un modèle viable d'agriculture naturelle afin de porter la culture de la vigne dans une plus grande cohérence avec la réalisation de vins sans intrants. Les cuvées sont toutes issues d'une sélection parcellaire afin d'exprimer au mieux la typicité et la singularité de chacune. Elles sont également toutes une référence à des femmes de l'Histoire ayant inspiré mon travail ou ma pensée. La vigne est féminine, elle donne naissance chaque année à des raisins dont elle prend grand soin, elle œuvre patiemment et avec abnégation au développement et à la maturité des graines de demain.

Mérignat
Bugey (01)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

100 €

2 x Lucie (2023)

■ Gamay vieilles vignes, macéré 30 jours, foulé aux pieds.

■ Un vin rouge qui exprime les tanins du gamay, les fruits noirs et des notes épicées. Lucie s'assume dans un temps long et appréciera d'être gardée en cave plusieurs années.

■ Suggestion de dégustation : Le Chant des Partisans /Statue du Mémorial du Val d'enfer à Cerdon (01 450)

2 x Magdalena (2023)

■ Gamay Pressurage direct, un rosé vif et légèrement pétillant au profil d'agrumes qui accompagnera parfaitement les apéritifs ou terrasses ensoleillées.

■ Suggestion de dégustation : "Marie-Madeleine" de Garth Davis / Autel de l'église Madeleine par Caro Marochetti

2 x Elizabeth (2024)

■ Ces Gamay sont macérés 15 jours en grappes entières puis élevés 8 mois en fûts.

■ Elizabeth se veut être un vin rouge très fruité, vif et croquant. Un jus facile et efficace à partager entre amis

■ Suggestion de dégustation : Citation de Byron sur sa tombe : "Étrangers, ne passez pas sans regarder, arrêtez-vous comme moi pour méditer et soupirer... Hélas ! ... " Cimetière de Lapeyre , Aveyron

LA GRANGE DE NA

QUI SOMMES-NOUS ?

■ La domaine a été fondé en 2022 par Nadège Allouch qui se lance pour une deuxième fois dans l'aventure d'un domaine viticole et cette fois ci seule... enfin, pas tout à fait : sept soutiens financiers sont à ses côtés.

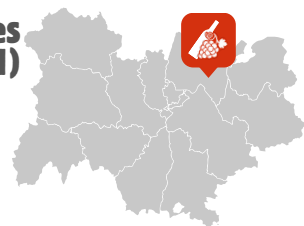
■ Le vignoble, c'est 2,50 hectares de vignes plantées dans les années 1975, autour de Belley en conversion Bio Depuis 2022. Moitié en pente, moitié à plat. Sol à dominante calcaire, sablo-limoneux. Certifié Agriculture Biologique.

■ La vigne est entretenue avec une taille respectueuse, un ébourgeonnage soigné, et une préférence pour le non- rognage et le non-cisaillage. Travail du sol léger et enherbement permanent entre les rangs. Soin de la vigne et prévention des maladies avec des extraits fermentés-décoctions-macérations-tisanes de plantes en complément de la base soufre-cuivre.

■ La récolte est manuelle. Concernant la vinification, un seul intrant, du soufre à maximum 40mg/L de SO² total. Pas de collage. Pas de filtration. Pressoir à cliquet. Cuve inox et fûts de chêne sont utilisés de la fermentation à l'élevage.

■ Sur les emballages, les étiquettes lavables facilement. Pas de capsules. Cartons sans scotch qui se plie et se déplie donc se garde... Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas !

St-Germain-les-Paroisses
Bugey (01)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

90 €

1 x Le Castor dodu (2023)

- 100 % Chardonnay
- Fruit à chair blanche, fine rondeur

1 x Désobéissance élégante (2023)

- 100 % Pinot noir
- Rose et framboise, tanins présents en finesse

1 x J'm'en Baleine (2023)

- 100 % Jacquère
- Vin frais et tendu dans la légèreté

1 x Carapace (2023)

- 100% Mondeuse (à boire comme un rosé !)
- Petits fruits rouges, vin léger et croquant

1 x Aux arbres (2022)

- 50 % Pinot noir, 30 % Gamay, 20 % Mondeuse
- Note de cerises et de poivre, rouge de caractère et équilibré

1 x En Plein Vol (2023)

- 100 % Gamay
- Fruits rouges mûres, gouleyant, petit poivré

L'HOMME À TÊTE DE VIN

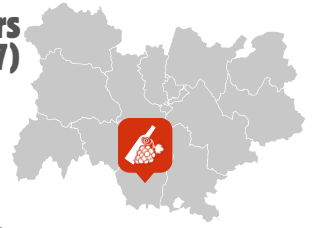
QUI SOMMES-NOUS ?

■ L'homme à tête de vin est un petit domaine familial de 2 hectares sur les coteaux de l'Ardèche. Après avoir bourlingué comme œnologue de la Bourgogne à l'Argentine, j'ai eu un coup de cœur pour une parcelle abandonnée autour d'amandiers centenaires, sur la commune de Saint-Montan. Avec mon groupement foncier agricole (GFA), nous avons planté 2 hectares de vignes en 2017.

■ Les cépages retenus en rouge sont la Syrah pour son caractère et le Mourvèdre pour réduire le taux d'alcool du vin. En blanc, c'est la Roussane qui rayonne par sa rondeur.

■ Les vignes sont travaillées en bio depuis la plantation, avec des décoctions de prêle contre le mildiou et du fumier de chèvre à l'automne. Les vendanges sont faites à la main et le vin est accompagné méticuleusement en respectant le cahier des charges des vins naturels.

Viviers
sud-Ardèche (07)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

79 €

2 x Herbe Folle (2023)

- Cépage : Roussane, vin blanc
- Élevage 6 mois en cuve
- Arômes de fleurs blanche et de poire, très onctueux
- Accords : picodon
- Garde 3 ans

2 x Grain de Beauté (2023)

- Cépage : 60 % Syrah, 40 % Mourvèdre, vin rouge
- Élevage 9 mois en cuve
- Arômes de framboise et de violette, tanins fins
- Accords : gâteau au chocolat
- Garde 4 ans

2 x Corde Sensible (2021)

- Cépage : 50 % Syrah, 50 % Mourvèdre, vin rouge de garde
- Élevage 12 mois en fûts
- Arômes de réglisse et de cassis, puissant
- Accords : Bœuf bourguignon
- Garde 6 ans

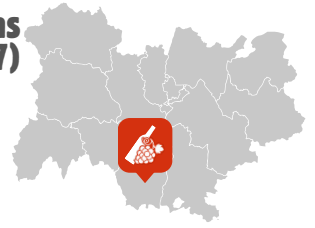
GABRIELLE COLOANE

QUI SOMMES-NOUS ?

■ Vigneronne en sud Ardèche depuis 2023, je propose 3 cuvées (Vin de France). Les 2 rouges sont issus de Merlot, le blanc est un 100% Grenache blanc. Les vignes, à faibles rendements sont en conversion vers l'agriculture biologique, vendangées manuellement. Les vinifications se font sans intrants exceptés quelques sulfites à la mise en bouteille si besoin.

■ "Baies des cochons" est vinifié en macération carbonique, un canon facile à boire. "Maquis", plus extrait, saura séduire les amateurs de structure et de tanins fondus par le temps, tandis que "Tadam" est un blanc solaire et équilibré, fermenté en fûts et élevé sur lies

Vals-les-Bains
sud-Ardèche (07)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

80 €

2 x Baie des cochons (2023)

- Vin léger et fruité, Merlot
- Alcool : 14,5 % vol.



2 x Maquis (2023)

- Vin tanique de caractère, Merlot
- Alcool : 14,5 % vol.



2 x Tadam (2024)

- Grenache blanc
- Alcool : 12,5 % vol.



DOMAINE LOUBLACHON

LOUBLACHON, C'EST...

■ ...l'union de deux passionné-es, Dorothée, férue de vin, de formation œnologique ayant une expérience en vinification conventionnelle, a remis en question l'utilisation de tous les intrants qu'elle utilisait pour le compte des caves coopératives. Son rêve: produire son vin de façon naturelle en lien avec le terroir et le climat, sans utilisation de produits chimiques. Lilian, viticulteur depuis toujours, cherche continuellement à réduire son impact sur l'environnement. **En mars 2020, ils décident d'officialiser leurs pratiques culturelles et de convertir l'exploitation en Agriculture biologique.** Il faudra attendre 2021 pour voir naître les premières cuvées.

■ ...des parcelles de Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc, Rolle (plantation 2022), Merlot et Grenache Noir sur un terroir à majorité argilo-calcaire conduit dans le respect du sol, du terroir, de l'écosystème et de la maîtrise des rendements. Les vendanges se font exclusivement à la main.

■ ...une vinification respectueuse, sans intrants, ni sulfites ajoutés, ni filtration, ni collage. Seul le travail des levures indigènes permet au jus de raisin de devenir vin. Elles ont toute la place pour s'exprimer librement dans le contexte du changement climatique et de la perte générale de biodiversité.

Valvignères
sud-Ardèche (07)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

90 €

1 x Petrichor (2022)

- Grenache Noir éraflé, foulé, vinifié avec 3 jours de macération et élevé en cuve
- Alcool : 11,5 % vol.
- Ce vin rouge au petit degré peut se déguster frais avec des plats légers du quotidien, salades, grillades, pizzas ...

1 x Jus de Jules (2024)

- Merlot vinifié en macération carbonique pendant 20 jours. Il est vinifié et élevé en cuve.
- Alcool : 13 % vol.
- Ce vin rouge très fruité et peu tannique accompagnera parfaitement vos salades, grillades et tout autre plat du quotidien. Il peut aussi, s'apprécier frais à l'apéritif

1 x Zazou (2023)

- Sauvignon blanc en pressurage direct sans débordage, vinifié en cuve et élevé sur lies fines tout l'hiver
- Alcool : 13,5 % vol.
- Ce vin blanc sec sera apprécié avec poissons et coquillages, ainsi qu'à l'apéritif

1 x Oxyblachon (2023)

- Sauvignon blanc en pressurage direct sans débordage, vinifié en cuve et élevé sous voile en cuve. C'est un vin oxydatif.
- Alcool : 13,5 % vol.
- Ce vin blanc sec sera apprécié avec poissons et coquillages, ainsi qu'à l'apéritif

1 x Inebriant (2023)

- Cet assemblage de Chardonnay (80 %) et de Viognier (20 %) a été foulé, éraflé et vinifié en macération pendant 10 mois en cuve
- Alcool : 15,5 % vol.
- Ce vin blanc charpenté et tannique aux arômes d'abricots confits accompagnera parfaitement vos plats épicés et/ou exotiques, fromages et desserts

1 x Parfaitement mabulle (2024)

- Pet'nat de Grenache Noir en pressurage direct, finement pétillant, élevé 1 an en bouteille avant dégorgement
- Alcool : 12 % vol.
- Vin à boire très frais pour les occasions festives en apéritif en pour les desserts

LES VIGNES DE BIASSOU

QUI SOMMES-NOUS ?

■ "Que fait-on quand les terres familiales nous appellent après trois générations ? Et bien, on leur répond !" C'est comme ça qu'a commencé l'aventure des Vignes de Biassou. Un jour, on a décidé de troquer le monde de l'industrie et de la petite enfance contre la terre, un sécateur et une paire de bottes. On vous embarque avec nous dans cette aventure un peu folle, pour découvrir nos vins : naturels et authentiques.

■ **Nouvellement installé sur la commune de Valvignères (Ardèche) en 2024**, nous avons le plaisir de vous présenter notre 1^{er} millésime. Nous cultivons 6ha de vignes en conversion vers l'Agriculture Biologique et produisons des vins sans intrants, non filtrés et non collés.

■ Grâce à des vignerons passionnés et passionnants du village et des alentours, nous avons osé nous lancer dans cette belle aventure qu'est la production de nos vins. Grâce à nos Grenache noir, Merlot et Ugni blanc nous commercialisons à ce jour 6 cuvées, le fruit de notre dur labeur heureusement bien entouré ! En vous remerciant d'avance pour votre aide si précieuse !

Valvignères
sud-Ardèche (07)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

80 €

2 x Le Biassou (2024)

- 100 % Grenache noir
- Alcool : 12,5 % vol.
- Macération en grappe entière. Un vin sur la **rondeur et le fruit**. Parfait aussi bien à l'apéritif (un peu frais) qu'à table. Un vin gouleyant et facile !

2 x Les Margoulins (2024)

- 100 % Grenache noir
- Alcool : 13,5 % vol.
- Macération en grappe entière. Des raisins plus concentrés par des sols marneux, une expression du grenache sur l'épice tout en gardant un maximum de fruit.

1 x Le P'tit Biassou (2024)

- 100 % Grenache noir
- Alcool : 13 % vol.
- Macération en grappe entière. Des rendements plus faibles qui donne à notre vin du caractère, de la puissance et de la longueur. **Un vin tanique avec une belle aromatique**. Idéal avec une bonne viande ou nos repas d'hiver !

1 x Le Minot (2024)

- 60% Merlot, 40% Grenache noir
- Alcool : 13 % vol.
- Macération en grappe entière. Un **assemblage** qui allie la rondeur et la robe du merlot avec la puissance et le fruit du Grenache. Un vin idéal pour vos bons repas !



www.lesvignesdebiassou.com



06 12 84 33 49



camille.larmande@gmail.com

DOMAINE DES ACCOLES

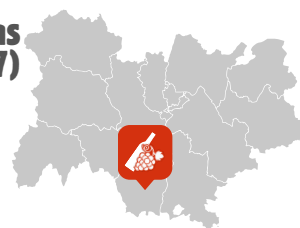
QUI SOMMES-NOUS ?

■ **L'âge de raison ? Certainement pas !** Mais l'âge de raisin, probablement, pour Florence et Olivier Leriche. Formés à Bordeaux, puis en Bourgogne durant près de 15 ans, en biodynamie, tous deux posent leurs valises en Ardèche en 2011, à St Marcel d'Ardèche, près de la Vallée du Rhône, où sont leurs racines familiales.

■ **Naît alors le Domaine des Accoles**, en bio et en biodynamie, sur 21 hectares de vignes, entourées de bois. 17 cépages vendangés à la main, vinifiés avec leurs levures naturelles, donnent 17 cuvées à forte identité, pleines de fruit et d'élégance, certifiées Demeter, peu sulfitées.

■ **De ces cuvées, nous vous en proposons 3**, à découvrir, dans un carton panaché.

Alissas
sud-Ardèche (07)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

103 €

2 x Le Rendez-vous des acolytes (2022)

■ 100% Grenache, 100% fruit et gourmandise. Le vin de copains, **rouge**, avec juste ce qu'il faut de caractère. Vin de France Demeter.

■ Alcool : 12,5 % vol.

■ Vignes de 25-30 ans, vendanges manuelles, 40% vendanges entières, vinification sans soufre en cuve inox (8 jours de cuvaison), élevage de 14 mois en cuves acier émaillé (90%) et fûts (10%)

■ Mise en bouteilles, sans filtration, sans collage

2 x Recto/Verso (2023)

■ Grenache et Clairette. **Blanc de noir et noir de blanc**. Une curiosité fruitée et charmeuse. Vin de France Demeter.

■ Alcool : 13,5 % vol.

■ Vignes de 30 ans (Grenache noir) et 55 ans (Clairettes blanches et roses), vendanges manuelles, Pressurage direct de Grenache noir et macération de 12 jours des Clairettes, vinification sans soufre en cuve inox, élevage de 12 mois en cuves acier émaillé (50%) et fûts (50%).

■ Mise en bouteilles, sans filtration, sans collage

2 x Chappelle des Accoles (2022)

■ **Cépages rouges** : Grenache, Carignan, Cabernet, Syrah, Couston, Aubun, Cinsault et Aramon. Vin gourmand, long et rond en bouche. Vin de France Demeter

■ Alcool : 13,5 % vol.

■ Vignes de 55 ans, vendanges manuelles, 60% vendanges entières, vinification sans soufre en cuve inox (14 jours de cuvaison), élevage de 2 ans en cuves acier émaillé (40%) et fûts (60%)

■ Mise en bouteilles, sans filtration, sans collage

LA LUNE PLEINE

QUI SOMMES-NOUS ?

■ La lune pleine a vu le jour en 2022, j'ai commencé la conversion des vignes en AB dès leurs acquisitions, elles se trouvent à Mirabel-aux-Baronnies (26110). Les cépages Grenache, Syrah, Carignan, Marselan et Viognier s'épanouissent en coteaux, sur des sols profonds argilo-calcaires entre 220 et 310 mètres d'altitude. La majeure partie des ceps ont plus de 60 ans. Les raisins sont vendangés à la main et parfois foulés aux pieds.

■ Je vinifie environ 2,5 hectares, sans aucun intrant, que du raisin dans les cuves (vin nature). Les vins sont droits et expressifs.

Arpavon
sud-Drôme (26)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

98 €

2 x Énergie Drunk (2022)

■ 60 % Syrah, 40 % Grenache

■ **Vinification** : macération en grappes entières, 15 jours pour la Syrah, 2 jours pour le Grenache

■ **Vin rouge souple**, fruité, à boire de l'apéro jusqu'au dessert, en passant par fromages et grillades.

1 x Thérapie de groupe (2022)

■ 60 % Syrah, 40 % Grenache

■ **Vinification** : macération en grappes entières pendant 15 jours, assemblage après presse

■ **Vin rouge**, plus puissant et plus tannique que les précédents, tout en gardant de la souplesse. Idéal avec viandes en sauces et fromages

2 x Hystérie collective (2022)

■ 60 % Grenache, 40 % Syrah

■ **Vinification** : macération en grappes entières pendant 15 jours, assemblage après presse.

■ **Vin rouge fruité**, plus puissant qu'Énergie Drunk, agréable à tous instants. Parfait avec des plats épicés.

1 x 2en1 Fraîcheur intense (2022)

■ 80 % Viognier, 20 % Grenache

■ **Vinification** : Vinification: macération en grappes entières pendant 8 jours, assemblés à l'encuvage.

■ **Vin orange** (terme utilisé pour désigné une macération de blanc) très expressif et fruité à privilégier pour l'apéro.



www.lalunepleine.fr



06 69 57 95 17



vinsdelalunepleine@gmail.com

DOMAINE BADEA

QUI SOMMES-NOUS ?

■ Au cœur des Côtes-du-Rhône, à Tulette, petit village du Sud de la Drôme, après quinze ans d'expérience vinicole dans un domaine bio, **notre histoire commence avec l'acquisition en 2012 d'une vieille ferme et de 5 hectares.** Les vignes toutes attenantes sont cultivées en agriculture biologique, en enherbement permanent. Nous travaillons avec des tisanes et des extraits fermentés. Sur une parcelle d'un hectare, nous avons planté en 2022, 60 ares de différents cépages (Cinsault, Cunoise, Piquepoul blanc, Picardan blanc, Bourboulenc blanc) en agroforesterie. Nous avons créé des haies autour de la parcelle. Nous avons posé des nichoirs et des abris à chauve-souris. **Nous essayons à notre petite échelle d'agir.** Les amis, la famille, sont toujours aussi présents pour nous aider. Heureux de pouvoir partager l'amour de la terre, des vignes... , des vins généreux et vivants. Tous ces moments intenses font que notre vin est avant tout le vin des amis à partager !

■ Dans le but de réduire notre impact environnemental, nous avons choisi le réemploi de bouteilles avec "Ma bouteille s'appelle reviens" à Chabeuil (26). **Le réemploi permet une économie de 79% d'énergie, 76 % de CO2, 51 % d'eau par rapport au recyclage.** Plusieurs associations de réemploi existent en France, peuvent récupérer et laver nos bouteilles pour les remettre dans le circuit. Seules les bouteilles qui ont le logo "**Rapportez moi pour réemploi**" sont réemployables. Nous espérons que cette démarche fera son chemin !

Tulette
Vallée du Rhône (26)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

105 €

2 x La Foulée des Zinzins (2024)

■ Ce vin 100 % Grenache, récoltés à la main sur des vignes plantées en 1982 et en 1945, cultivées en agriculture biologique. Une fois foulés, les raisins ont été vinifiés de façon traditionnelle : **levures indigènes, sans intrants, sans sulfites ajoutés.** La macération a duré d'une à deux semaines selon les cuves.

■ Alcool : 13 % vol.

1 x Libre comme l'air (2023)

■ 100 % Grenache, récoltés à la main sur des vignes plantées en 1982 et en 1945. Une fois foulés, les raisins ont été vinifiés de façon traditionnelle : **levures indigènes, sans intrants, sans sulfites ajoutés.** La macération a duré 3 semaines. Garde : 5 à 8 ans

■ Alcool : 14 % vol.

1 x Kidiglou (2024)

■ 100 % Grenache, récoltés à la main sur des vignes plantées en 1982 et en 1945. Une fois foulés, les raisins ont été vinifiés de façon traditionnelle : **levures indigènes, sans intrants, sans sulfites ajoutés.** La macération a duré 4 jours. Garde : 3 ans

■ Alcool : 12,5 % vol.

1 x Carrément à l'Ouest (2023)

■ 50% Grenache, 25% Mourvèdre, 25% de notre parcelle complantée, récoltés à la main sur des vignes plantées en 1941 et 1945. Une fois foulés, les raisins ont été vinifiés de façon traditionnelle : **levures indigènes, sans intrants, sans sulfites ajoutés.** La macération a duré 30 jours et un élevage en amphore en gré pendant 10 mois sur la moitié, l'autre moitié en cuve inox.

■ Alcool : 14 % vol.

1 x A Tue-tête - Acte III (2024)

■ 100 % Syrah, récoltés à la main sur des vignes plantées en 2012, parcelle de 40 ares acquise en janvier 2024. Une fois foulés, les raisins, en première année de conversion, ont été vinifiés de façon traditionnelle : levures indigènes, sans intrants, **léger sulfitage à la mise de 15 mg/l.** La macération a duré 5 jours. Garde : 5 ans

■ Alcool : 13,5 % vol.



<https://www.vinsnaturels.fr>



04 75 91 25 32 // 07 87 59 11 70



badeouchnoc@gmail.com

VITI FURTIF

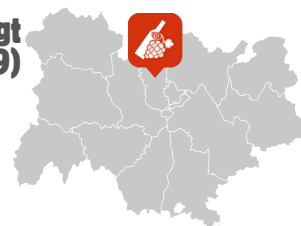
QUI SOMMES-NOUS ?

■ J'ai officiellement démarré mon activité de paysan vigneron en 2023 après un parcours dans le commerce du vin, les métiers de caviste, de sommelier et d'ouvrier viticole. Ces expériences m'ont emmenées de l'Aude à l'Auvergne, de la Drôme à la Champagne en passant par la Bretagne (où j'ai appris le cidre!) pour finalement enfiler mes bottes dans le Sud Beaujolais. J'y ai été accueillis et épaulé par la Team Sud Bojo Bio, un collectif de vigneron·nes engagé·es, qui m'ont permis de m'installer en partant de zéro, avec très peu d'apport, sans emprunt bancaire mais beaucoup d'entraide !

■ En conversion bio, je m'applique à prendre soin du vivant sur mes parcelles (et dans la vie en générale). J'apporte du fumier, travaille peu le sol, sème des engrais verts, fais pâturer les vaches. Je tente d'abaisser au maximum les traitements de la vigne en utilisant des purins, décoctions, tisanes et autres huiles essentielles. À la cave, la simplicité et rigueur guident mes vinifications. Je travaille sans additif, sans procédés énergivores ou dénaturants en essayant de m'adapter à l'expression du terroir et du millésime.

■ Ces choix de production sont intransigeants, nécessitent de redoubler d'efforts mais défendent une approche simple et frugale de la paysannerie viticole.

Val d'Oingt
Beaujolais (69)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

98 €

2 x Gamay Furtif

- Gamay issu de plus vieilles vignes et d'élevage plus long

2 x Tête de Cortège

- Gamay très fruité et léger
- La « grenadine » des adultes

2 x ProleTerre

- Chardonnay à la fois tendu, aromatique & complexe
- Très légère macération, 1/3 élevage en barrique



www.vinsnaturels.fr



06 78 65 45 36



vitifurtif@protonmail.com

LES DEMAINS **DANS LA TERRE**

QUI SOMMES-NOUS ?

■ Je m'appelle Brieg, c'est sûr que ce n'est pas courant dans ce coin de pays qu'est le Beaujolais mais tout s'explique quand... Partant de Bretagne, en suivant la Loire, j'ai étudié et questionné ce beau métier de vigneron pour finalement poser nos valises pour quelques temps en Beaujolais. D'expériences de caves en expériences à la vigne, j'ai eu la chance de rencontrer des vignerons haut en couleurs qui encore aujourd'hui font la réputation du Beaujolais : **Du bon vin pour les vivants ! Du vin de bon vivant !**

■ **Osez le Vin naturel !** 1,8 ha de vignes de gamay et chardonnay conduites depuis 2019 en agriculture biologique. Vins simples, sincères et naturels.

Rivolet
Beaujolais (69)



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

78 €

2 x Petit Bleu (2020)

- Beaujolais rouge, 100 % Gamay
- Fermentation spontanée et naturelle
- Macération semi-carbonique et élevage en cuve
- Alcool : 14 % vol.

2 x Nuit Blanche (2021)

- Beaujolais blanc, 100 % Chardonnay
- Élevage 6 mois sur lie fine en fût de chêne français
- Alcool : 13,5 % vol.

2 x Cibre du Beaujolais (2024)

- Cidre bio, réalisé en collaboration avec La ferme du Bénitier aux oiseaux et La Renardière



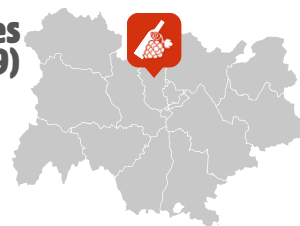
DOMAINE DES PAMPRES D'OR

QUI SOMMES-NOUS ?

■ Au Domaine des Pampres d'Or, nous cultivons la vigne en famille depuis trois générations, dans le respect de la nature et du terroir exceptionnel du sud du Beaujolais. Notre domaine, certifié en Agriculture Biologique depuis 2015 s'étend sur 11 hectares.

■ À travers nos 12 cuvées et 4 cépages (Chardonnay, Gamay, Pinot noir et Gamaret), allant du blanc au rouge, en passant par le rosé et le pétillant, nous nous engageons à offrir des vins qui révèlent toute la richesse de notre terroir. Passionnés, nous accueillons les amateurs de vin et de nature pour des moments de partage autour de dégustations et d'activités œnotouristiques.

St-Germain Nuelles
Beaujolais (69)



CARTON DÉCOUVERTE VINS ROUGES

74 €

- Dans ce coffret, 6 cuvées différentes de vin rouge issus de nos 3 cépages : Gamay, Pinot noir et Gamaret
- Chacune pourra s'associer à un moment différent, que ce soit un vin de copain ou une cuvée de gastronomie.
- 1 x Beaujolais nouveau (2025), 1 x Les Guerins (2023), 1 x Pierres Dorées (2023), 1 x Nuances de grès (2022), 1 x Coteaux Bourguignon Sous la croix (2023), 1 x Gamaret Cœur de siles (2021)



CARTON DÉCOUVERTE VINS MIXTE

75 €

- Dans ce coffret de 6 bouteilles nous avons choisi de vous faire découvrir 3 de nos cuvées emblématiques de notre terroir en Blanc, rouge et Crémant
- 2 x Beaujolais rouge Pierres Dorées (2023), 2 x Beaujolais Blanc Pierres Dorées (2024), 2 x Crémant de Bourgogne (100% Chardonnay)



www.vignoble-perras.fr



06 07 46 13 61



contact@vignoble-perras.fr

DOMAINE DU TANE

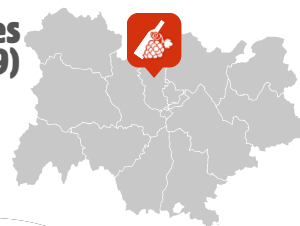
QUI SOMMES-NOUS ?

■ Notre domaine viticole de 5 ha se situe sur 2 communes et incarne la quintessence de la tradition et du terroir. Avec une production de 10 000 bouteilles/an, nos vins trouvent principalement leur place sur le marché français.

■ L'appellation **Beaujolais Villages**, répartie sur 3,67 hectares sur différentes parcelles de la commune de St-Etienne des Oullières, forme le socle de la gamme. **Le Brouilly**, 1,33 hectares, situé sur la commune de Odenas en est le sommet. Trois effervescents en blanc et en rosé offrent une alternative pétillante, voire sucrée, aux vins rouges et rosés secs. Le vignoble est converti intégralement en Bio depuis 2023.

■ "La vigne ne pousse bien qu'à l'ombre de son vigneron" aimait à dire le beau-père de Jacques Genetier, à la tête du domaine aujourd'hui.

St-Etienne-des-Oullières
Beaujolais (69)



CARTON DÉCOUVERTE BEAUJOLAIS VILLAGE

90 €

2 x Beaujolais Nouveau rouge (2025)

- Beaujolais rouge bio, 100 % Gamay
- Vinification beaujolaise traditionnelle
- Macération semi-carbonique
- Garde 2-3 ans

2 x Beaujolais Nouveau rosé (2025)

- Beaujolais rosé bio, 100 % Gamay
- Pressurage direct
- Fermentation à basse température
- Garde 2-3 ans

2 x Beaujolais Villages rouge (2023)

- Beaujolais rouge en conversion C2, 100 % Gamay
- Vinification beaujolaise traditionnelle
- Macération semi-carbonique, élevage en cuve ciment pendant 13 mois sur lies fines
- Garde 3-4 ans

CARTON DÉCOUVERTE BROUILLY

106 €

2 x Brouilly C0 (2022)

- En conversion C0, 100 % Gamay
- Vinification beaujolaise traditionnelle
- Macération semi-carbonique, élevage en cuve ciment pendant 13 mois sur lies fines
- Garde encore 5-6 ans

2 x Brouilly C1 (2021)

- En conversion C1, 100 % Gamay
- Vinification beaujolaise traditionnelle
- Macération semi-carbonique, élevage en cuve ciment pendant 13 mois sur lies fines
- Garde encore 2-3 ans

2 x Brouilly C1+C2 (2023)

- En conversion C1 + C2, 100 % Gamay
- Vinification beaujolaise traditionnelle
- Macération semi-carbonique, élevage en cuve ciment pendant 13 mois sur lies fines
- Garde encore 5-6 ans