



*Confédération paysanne
Auvergne-Rhône-Alpes*

VENTE DE VIN

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

18/11/24 - 10/12/24

**POUR UNE VITICULTURE
PAYSANNE**

SOYONS FERMES !



Pour passer commande :

Informations Pratiques : Emma Duval, 07.82.23.51.67,
auvergnerrhonealpes@confederationpaysanne.fr

Contact presse : Anne Deplaude, vigneronne dans la Loire, 06.16.72.63.38

Pourquoi organiser une vente de soutien ?

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·rices 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.

C'est pourquoi, dans le cadre de l'opération "Pour une Viticulture Paysanne" organisée par le réseau national du 14 au 20 novembre 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.

Une conférence de presse le mardi 19 novembre sur le cuvage du Domaine des Canailles dans le Beaujolais (30 route du patin, 69620 Oingt) est également organisée pour le lancement de la vente avec pour objectif d'alerter la presse sur la crise de la filière viticole et d'énoncer les propositions de notre syndicat pour y répondre.

POUR UNE VITICULTURE PAYSANNE

SOYONS FERMES !



Nos propositions

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.

Etablir 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...)

POUR UNE VITICULTURE PAYSANNE

SOYONS FERMES !



Organisation de la vente

18 domaines participent à cette vente de soutien.

- 8 domaines du Beaujolais,
- 5 domaines de l'Ain,
- 3 domaines ardéchois
- 2 domaines dromois.



Tous les vignerons et vigneronnes vous sont présentés dans le portefeuille 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 trois semaines, du lundi 18 novembre au mardi 10 décembre.

Vous pouvez passer commande:

- via notre boutique helloasso (paiement en ligne):
- via un bon de commande (paiement par chèque)



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 agit comme intermédiaire lors de cette vente de soutien, elle n'en tire aucun bénéfice.

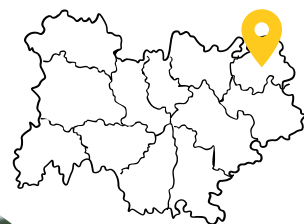
POUR UNE VITICULTURE PAYSANNE

SOYONS FERMES !



DOMAINE DU KRÉ

Jujurieux, Bugey



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.



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

2 Adelpia

- Cépage : Gamay - Pet' Nat' rosé
- 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 Côté Est

- 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%

1 Adret

- 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 Plongeon

- 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%



<https://www.domaine-du-kre.fr>



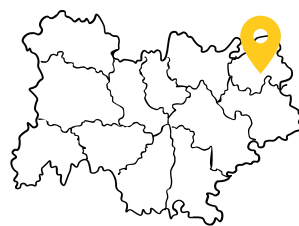
contact@domaine-du-kre.fr
06 31 59 75 46 / 06 33 82 29 89

100€

MAISON TERRAL

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



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

2 Magdalena

- Gamay Pressurage direct, un rosé vif et légèrement pétillant au profil de jus de pamplemousse qui accompagnera parfaitement les terrasses ensoleillées.
- Suggestion de dégustation : « Marie-Madeleine » de Garth Davis / Autel de l'église Madeleine par Caro Marochetti

2 Hildegarde

- Ces gamay de 80 ans sont macérés 15j en grappes entières puis 1 an d'élevage en fûts. Un vin rouge très fruité et assez souple.
- Suggestion de dégustation : « Méditer en musique avec Hildegarde » par Sophie Macheteau / « humanity of life » de Hildegarde de Bingen

1 Lucie

- Gamay vieilles vignes, macéré 30j, 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 (01450)

1 Einar

- 80 % de chardonnay et 20 % de chardonnay muscatés
- 4 jours de macération en grappes entières
- élevage en fûts durant 3 années sans ouillage, c'est-à-dire en laissant une oxydation lente et progressive. Un grand vin taillé pour supporter des années en cave.
- Suggestion de dégustation : "Sweet transvestite" BO du film Rocky Horror Picture Show / Film "The Danish Girl" de Tom HOOPER



<https://maison-terral.fr/>



06 71 93 51 98
contact@louis-terral.fr

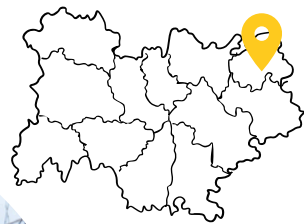
95€

DOMAINE DE PACOTILLE

Andert-et-Condon, Bugey

Originaire du sud de la Mayenne, J'ai eu l'occasion dans ma jeunesse, de vendanger en Anjou et en Bourgogne. Un temps dessinateur industriel, en 2012, je me reconvertis vigneron après une formation à Beaune et intègre un domaine en Bourgogne, situé à Gevrey-Chambertin sur la Côte de Nuits. En 2015, je découvre le Bugey et son vignoble bien caché entre lacs, montagnes et forêts.

Tout en étant cantonnier, en 2019, j'ai créé le domaine sur 0.5 ha de vignes et produit mes premiers vins. En 2021, je m'installe à temps complet sur 5 ha, répartis en plusieurs parcelles. Le vignoble est situé à Andert et Condon à 5 km de Belley au sud du département de l'Ain sur l'extrémité sud du massif du Jura et sur la rive droite du Rhône entre Genève et Lyon en AOC Bugey.



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

2 L'Amigoté

- Bugey Blanc 2022
- Aligoté vieilles vignes 1963
- Vin blanc sur la tension et minéralité qui amènent fraîcheur et vivacité

2 L'Amirale

- Bugey Blanc 2022
- Chardonnay
- Vin blanc sur le fruit et la rondeur, avec une belle minéralité

2 L'Amitcho

- Vin de France 2022 Rouge
- 50% Gamay, 50% Mondeuse
- Vin rouge fruité, bouche juteuse et gourmande, un vin dit "Paysans"

Je travaille quatre cépages : Aligoté et Chardonnay pour les blancs, Gamay et Mondeuse pour les rouges, les types de sol sont argilo-calcaire et moraines glacières.

Les vignes sont cultivées sur sol vivant en agriculture bio, on y pratique aussi la biodynamie et des applications à base de plantes. **Le domaine est certifié en Agriculture Bio en 2024.** Les vendanges sont manuelles, transportées en petites caisses et vinifiées au parcellaire.

À la cave comme à la vigne, la vinification est naturelle, simple et sans intrants pour que le vin soit fidèle à son terroir et exprime au maximum le fruit. Je ne m'interdis pas d'utiliser éventuellement un peu de SO² quand il le faut, mais toujours avec parcimonie. Je veux « des vins propres, précis et fruités ».



06.85.72.51.00
pacolyte@hotmail.fr

100€

LA GRANGE DE NA

Création 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.

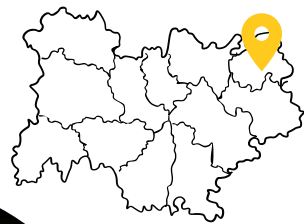
Le Vignoble : 2,50 hectares de vignes plantées dans les années 1975, autour de Belley en conversion Bio Depuis 2022. Moitié en pente, moitié à plat. Sol à dominante calcaire, sablo-limoneux. Certifié Agriculture Biologique.

Entretien de la vigne : Taille respectueuse, ébourgeonnage soigné, préférence pour le non- rognage et le non-cisailage. Travail du sol léger. 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.

Vinification : Récolte manuelle. 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.

Emballages : 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



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

1 Le Castor Dodu 2023

- 100% Chardonnay

1 Désobéissance élégante 2023

- 100% Pinot Noir

1 J'm'en Baleine 2023

- 100% Jacquère

1 White Mamba 2022

- 70% Chardonnay
- 30% Jacquère

2 Aux arbres 2022

- 50% Pinot noir
- 30% Gamay
- 20% Mondeuse



<https://www.lagrangedena.fr/>



0689373326
nadege@lagrangedena.fr

85€

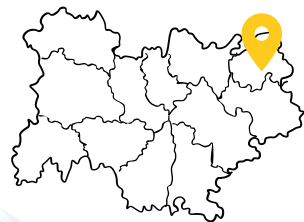
LA CAVE DU BUIZIN

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



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

1 Agapé 2023

- Vin blanc de Jacquerre et Chasselas rosé bio.
- Nez floral, buis genet et citronné, acidulé et frais en bouche

1 Cassandre 2023

- Assemblage d'Altesse, de Seyval, de Rayon d'Or et de Muscat Bio
- Nez floral et fruits blancs. Bouche fraîche et acidulée

1 P'tites bulles 2022

- Petnat rosé d'assemblage de Plantet et de Chancellor
- Nez fruité, bouche agrumes, fraîche et acidulée

1 Cybele 2020

- Vin rouge de France réalisé avec des cépages anciens
- Nez fruité et riche, bouche légère et généreuse

1 Métis 2023

- Pinot noir vinifié sans intrant
- Attaque en bouche suave et riche

1 Philia 2023

- 30 % Mondeuse, 30 % Cabernet Sauvignon/Merlot, 40 % cépages rares et anciens bios
- Nez épicé et chaud



lacavedubuizin.fr



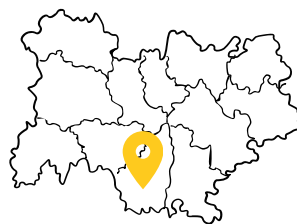
06 27 31 08 19

80€

GABRIELLE COLOANE

Vigneronne en sud Ardèche depuis 2023, mes 2 cuvées (Vin de France, rouge) sont à base de Merlot à faibles rendements cultivé en agriculture biologique, vendangé manuellement, puis vinifié avec soin et joie, sans intrants exceptés quelques sulfites pour la plus fragile.

J'expérimente un petit élevage de cochons « Kune Kune » pour désherber les vignes.



Vals-les-bains, Sud Ardèche



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

3 Baies des cochons

- «Baies des cochons» est un vin léger et fruité
- 13% Vol



3 Maquis

«Maquis» est un vin avec de la matière, il est plus tanique
13% vol



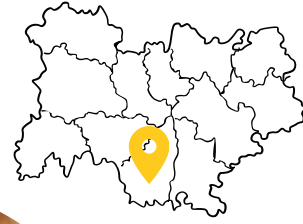
75€



06 18 13 94 96
gabrielle_coloane@hotmail.com

DOMAINE UN BRIN LIBRE

Lentillières, Sud Ardèche



Je me suis installé paysan, suite à mon diplôme BPREA, en 2012, au Pradel en Ardeche. Initialement installé dans les plantes médicinales, je me suis diversifié, dans un premier temps avec les petits fruits (En partie transformés, ainsi que les plantes médicinales). Puis, je me suis concentré sur un nouvel atelier dès 2015, de superbes vignes sur les contreforts du plateau Ardéchois à 450m d'altitude. La vente de raisin, les 3 premières années au domaine « Le Raisin Et L 'Ange », particulièrement accés sur du 100 % pur jus, c'est à dire 0 sulfite et 0 intervention ni ajout sur les jus de raisin jusqu'au vin, m'ont tout à fait convaincu et convenu comme méthode de vinification. De 2020 , à 2022, j'ai pu vinifier mes 3,5ha entretenu par mes soins, (autour de 15000 bouteilles/an)...

Malheureusement, suite à de grosses difficultés personnelles, dont une séparation avec la maman de mes enfants adolescents, et économiques ces 2 dernières années, je dois me séparer de ma maison, ainsi que ma cave, mais aussi des vignes que je louais en fermage. J'ai le projet, dès que mes dettes sont réglées, de reprendre cette activité que j'aime et que je maîtrise, étant maintenant propriétaire de tout le matériel nécessaire à la vigne et à la cave ! Votre coup de pouce me permettra de rebondir.



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

2 Canailles

- Vin Blanc, 50 % Viognier, 50 % Grenache blanc...
- La moitié des Viognier macérés 4 jours, grappes entières.
- Vin, donc, semi Orange ! Très bien pour apéritif, mais grâce à son assemblage avec des Grenaches blancs, vin pouvant accompagner tout type de repas.

2 Plagnas

- Vin Rouge
- Vin de garde possible
- Vin riche, de matières, tannique
- 100 % Gamay
- vieilles vignes (60ans)
- très belle buvabilité

2 L'ombre du raisin

- Vin rouge, 100% Gamay
- Vin de soif
- 6 jours de macération, grappes entières
- Fruité, doux, gouleyant

85€



colinalex.vinnature@gmail.com
0698032223

DOMAINE LOUBLACHON

Loublachon c'est...

...l'union de deux passionnés, 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.



Valvignères, Sud Ardèche



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

2 Inebriant

- 60% Chardonnay, 40% Viognier
- Vinification : vendange foulée, éraflée, vinifiée en macération pendant 10 mois en cuve, élevage sur lies.
- Terroir : parcelles de gravettes (pour les Viognier) et argilo calcaire (pour les Chardonnay).
- Potentiel de garde : 2 à 8 ans
- Accords : plats en sauces, épicés, viandes ou poisson et fromage. Servir comme un rouge entre 14°C et 16°C

2 Zazou

- 100% Sauvignon Blanc
- Vinification : pressurage direct, vinification et élevage sur lies en cuve.
- Terroir : parcelles de gravettes exposées plein sud
- Potentiel de garde : 1 à 6 ans
- Accords : Ce vin blanc accompagne parfaitement les apéritifs, les poissons, grillades, salades estivales et le fromage. Servir entre 10°C et 14°C.

2 Petrichor

- 100 % Grenache
- Vinification : vendange éraflée, foulée, macérée 3 jours en cuve et vinification en phase liquide après pressurage, élevage sur lies en cuve.
- Terroir : parcelle argilo-calcaire exposée plein sud
- Potentiel de garde : 1 à 6 ans
- Accords : Ce vin léger, peu tannique accompagne parfaitement les apéritifs, grillades et salades estivales. Servir entre 12°C et 15°C.

80€



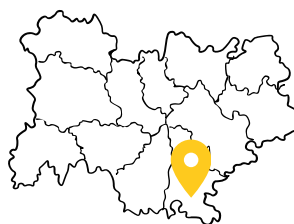
instagram : @loublachon



06 69 57 95 17

gaecloublachon@gmail.com

LA LUNE PLEINE



Arpavon, Sud Drôme

La lune pleine a vu le jour en 2022 après que j'ai enfin trouvé les vignes que je recherchais d'arrache-pied (même si le terme est mal choisi). Celles-ci se trouvent à Mirabel-aux-Baronnies (26110), 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 fais du vin nature : aucun intrant, que du raisin.



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

2 "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

3 "Hystérie collective" 2022

- 60% grenache, 40% syrah
- Vinification : macération en grappes entières pendant 15 jours, assemblage après presse.
- Vin rouge fruité, plus puissant qu'Energie Drunk, agréable à tous instants. Parfait avec des plats épicés.

1 "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 tanique que les précédents, tout en gardant de la souplesse. Idéal avec viandes en sauces et fromages.



<https://www.lalunepleine.fr>



vinsdelalunepleine@gmail.com
06.31.86.56.34

108€

DOMAINE BADEA

Après quinze ans d'expérience viticole dans un domaine bio, Philippe et Agnès Badea font l'acquisition en 2012 d'une vieille ferme et de 4 hectares de Grenache à Tulette, dans le Sud de la Drôme. Le couple entame très vite une conversion vers l'agriculture biologique et opte pour l'enherbement naturel.

Concernant l'encépagement, la majorité des Grenache a été plantée en 1945 et un hectare date de 1983. On y trouve aussi un tout petit peu de Mourvèdre de 1945 et d'autres cépages complantés en 1941. Le couple préserve et soigne ses vignes par le biais notamment de tisanes et d'extraits fermentés.

Côté vinification, le domaine Badea a choisi la certification **Vin Méthode Nature**. Les vendanges sont donc manuelles, les vinifications sont réalisées sans aucun intrant en levures indigènes.



Tulette, Vallée du Rhône



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

2 La Foulée des Zinzins 2023

- Ce vin est élaboré à partir de grenaches, 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. Nous vous conseillons de le boire dans les 3 ans à 5 ans.
- 13 % vol.

2 Libre comme l'air 2023

- Ce vin est élaboré à partir de grenaches, 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. Nous vous conseillons de le boire dans les 3 ans à 5 ans.
- 14% vol.

1 Les Chibanettes 2022

- Ce vin est élaboré à partir de 77 % Grenache et 23 % Mourvèdre, 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 semaines et l'élevage 10 mois en amphore en gré. Nous vous conseillons de le boire dans les 5 ans à 8 ans.
- 14% vol.

1 Fleur de Carotte 2023

- Ce vin est élaboré à partir de 90 % Grenache et 10 % Mourvèdre, 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 30 jours.
- Garde : 5 ans à 8 ans.
- 14% vol.



https://www.vinsnaturels.fr/003_viticulteurs/Rhone-Philippe-Badea-Philippe-Badea-574.html



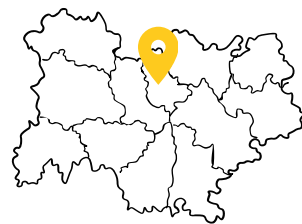
badeouchnoc@gmail.com
04 75 91 25 32

113€

DOMAINE DU TANE

Notre domaine viticole de 7 Ha se situe sur 2 communes et incarne la quintessence de la tradition et du terroir. Avec une production de 10000 bouteilles/an, nos vins trouvent principalement leur place sur le marché français

L'appellation Beaujolais Villages, répartie sur 5,5 hectares sur différentes parcelles de la commune de St Etienne des Oullières, forme le socle de la gamme. Le Brouilly, 1,5 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 en cours de conversion BIO. "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.



Saint-Étienne des Oullières, Beaujolais



COMPOSITION DES CARTONS DÉCOUVERTE

Carton découverte Beaujolais Villages

- **2 Beaujolais Villages Nouveaux 2024**

Ses arômes de fruits rouges et de raisin frais, sa souplesse alliée à une légère vivacité et une belle structure en font un vin gourmand qui se déguste avec un bon casse-croûte composé de charcuterie et de fromages. Il s'apprécie également en apéritif avec un trait de crème de cassis.

- **2 Beaujolais Villages Rosé 2023**

Ses parfums de pamplemousse, litchi, framboise, voire floraux, associés à une texture souple et ronde raviront les palais et vous rafraîchiront. À déguster à l'apéritif ou en accompagnement de salades, verrines, quiches ou pizzas, spaghettis à la carbonara.

- **2 Beaujolais Villages Rouge 2023**

Il révèle des arômes de fruits rouges, de mûre, de fruits confits. Souple en bouche, bien structuré et avec une belle finale ample. C'est un vin de caractère très élégant. Il s'apprécie avec des viandes blanches, des viandes saignantes, du poisson grillé, des fromages de vache à pâte crue ou cuite.

Carton découverte Brouilly

- **2 Brouilly 2023**

- **2 Brouilly 2020**

- **2 Brouilly 2021**

Ce vin est produit à partir du cépage GAMAY NOIR A JUS BLANC sur des sols granitiques. Sa couleur varie du rubis clair au rouge intense en fonction des millésimes. Dans sa jeunesse, il présente un nez très fruité évoluant en vieillissant vers des notes de sous-bois et d'épices. Souple et rond en bouche, il est bien structuré et les tanins sont soyeux. Il accompagnera vos repas de fête, vos viandes en sauces, gibiers, civets... Il se conserve jusqu'à 7 ans.

73€

85€



Jacques Genetier 06 67 32 53 97
info@domainedutane.fr



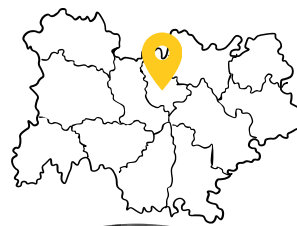
<https://www.domainedutane.fr/>

DOMAINE DES ARBINS

Le Domaine Des Arbins est situé à une petite lieue du Bourg de Vaux en Beaujolais, plus connu sous le nom de « Clochermerle ». Annie et Franck LATHUILIERE exploitent 10 hectares de vignes en appellation Beaujolais Villages sur les communes de Vaux et du Perréon. Amoureux de leur métier, ils travaillent dans le respect de l'environnement, herbes, fleurs, arbres fruitiers entourent les parcelles de vignes.

Exposées au sud-est et tournées vers la plaine de la Saône avec vue sur les Alpes par temps clair, les vignes du Domaine des Arbins puisent leur sève dans le granite des coteaux beaujolais. L'exposition privilégiée favorise la maturité des fruits et génère des vins dont on appréciera la jeunesse de caractère, même après deux ou trois années de garde.

Vignerons de père en fils, c'est au fil du temps que nous avons agrandi cette exploitation à flanc de collines.



Vaux en Beaujolais



COMPOSITION DES CARTONS DÉCOUVERTE

Beaujolais Blanc 2023

issu du cépage Chardonnay, ce vin est léger et fruité. Amateur de blanc, il vous séduira, essayez-le!



60€

Beaujolais Villages La Cadole 2023

Cuvée parcellaire. Raisins récoltés sur les hauteurs de la commune du Perréon



57€



<https://www.domaine-des-arbins.com/>



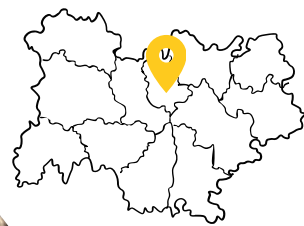
franck.lathuiliere@wanadoo.fr

06 07 63 53 32 (Franck) – 06 76 07 26 18 (Annie)

DOMAINE MINHAÉ

Saint-Étienne-des-Oullières, Beaujolais

Vigneronne dans le Beaujolais, j'ai créé mon domaine en 2021 et je travaille sur 2 hectares en biodynamie. Je suis certifiée en **agriculture biologique** et labellisée chez Demeter. Mon travail est très artisanal sans tracteur. J'accompagne la vigne sans travail du sol, avec des couverts végétaux que je sème à la volée. Je fais également les traitements moi-même à pied. Mes 2 hectares de vignes sont répartis sur Blacé, Régnié et Romanèche-Thorins. Je travaille donc sur des cuvées parcelaires en **vin méthode nature**, sans aucun intrant dans la vinification hormis le soufre s'il est vraiment nécessaire. Tous les vins ne sont ni collés, ni filtrés. Je propose 4 cuvées de vin rouge légers et fruités : Beaujolais, Beaujolais Villages Blacé, Régnié et Moulin à Vent. Chaque millésime est différent.



COMPOSITION DES CARTONS DÉCOUVERTE

Carton Beaujolais Villages

- **3 Beaujolais Villages Blacé 2023 (rouge, 11,5°)**

Le vin est peu tannique et structuré. La vinification s'est faite très simplement : réception des raisins dans une cuve en fibre où ils ont macéré pendant 15 jours en conservant les levures déjà présentes sur le raisin (levures indigènes). Aucune intervention mécanique. 1/3 de l'élevage de 8 mois s'est effectué dans un demi-muid (tonneau de 600l) de plusieurs vins (où plusieurs vins avaient déjà été vinifiés) ; et 2/3 de l'élevage s'est effectué dans une cuve inox.

- **3 Beaujolais millésime 2023 (rouge, 11,5°)**

Au nez, une belle odeur de fleur blanche qui détonne avec le goût en bouche où la framboise s'exprime. La vinification s'est faite très simplement : réception des raisins dans une cuve en fibre où ils ont macéré pendant 15 jours en conservant les levures déjà présentes sur le raisin (levures indigènes). Aucune intervention mécanique. Ajout de SO₂ à 2 g/hL. L'élevage de 8 mois s'est effectué dans une cuve en inox.

Carton Régnié 2023

Dernier cru du Beaujolais, ce vin rouge (13°) est structuré et un peu tannique. Il présente des arômes de fruits noirs. La vinification s'est faite simplement : réception des raisins dans une cuve béton où ils ont macéré pendant 18 jours en levures indigènes. Aucune intervention mécanique. L'élevage de 9 mois s'est effectué dans une cuve en fibre. L'embouteillage s'est faite avec une dose homéopathique de soufre pour stabiliser le vin, sans collage, sans filtration. (SO₂ < 15 mg/L)

99,50€

102,50€



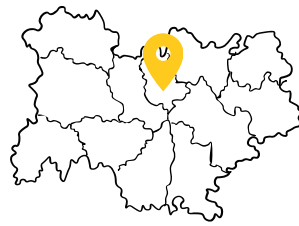
<https://minhae.fr>



Lan Bertrand

06.42.78.71.61 - domaine.minhae69@gmail.com

DOMAINE DES CANAILLES



Ternand, Beaujolais

Le Domaine des Canailles est situé dans les terres des pierres dorées, aux portes de la vallée du Rhône et de la Saône. Les 8 hectares de vignes sont certifiées **Agriculture Biologique** et conduites en Biodynamie, sur un sol granitiques entre 400 et 500 mètres d'altitude. On y retrouve le gamay à jus blanc et du chardonnay. Déjà dans l'encépagement, le domaine n'est pas comme les autres. Les vinifications des vins sont en levures indigènes sans collage et sans filtration.

Les vins rouges sont soyeux (tanins fins et ronds), fruités et très aromatiques avec comme trame de fond : tendu et vif (belle longueur en bouche comme des rebelles gaulois!).



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

- **1 pétillant naturel de Gamay**
- **1 rouge léger**
- **1 rouge vieilles vignes**
- **1 blanc de Chardonnay**
- **1 Beaujolais nouveau**
- **1 rosé de gastronomie**

Le domaine se trouve sur un sol granitiques entre 400 & 500 mètres d'altitude. Sur le domaine on retrouve le gamay à jus blanc et du chardonnay. Déjà dans l'encépagement, le domaine n'est pas comme les autres. Les vinifications des vins sont en levures indigènes sans collage et sans filtration. Parfois, quelques petites doses de SO2 sont ajoutés lorsque les vins le demandent.

Là où tout va se jouer c'est dans l'élevage et les assemblages. Imaginez des vins (on précise tout de même que c'est bio) avec plusieurs types d'élevage en passant par plusieurs manières de faire les vinifications comme par exemple des macérations pré fermentaires et le tout imaginé et mélangé avec soin.



<https://www.domaine-biodynamie.com/vigneron-domaine-des->



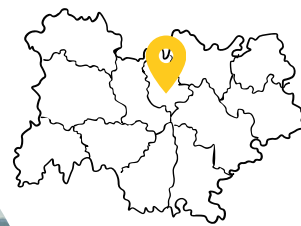
sperot@hotmail.fr
06.77.05.25.26

97,70€

DOMAINE DU CRÊT DE BINE

Sarcey, Beaujolais

Planté à flanc de coteau culminant à 400 mètres d'altitude, d'où le nom de « Crêt », le Domaine se situe à l'entrée Sud de l'aire Beaujolaise, appellation régionale. A l'automne 2008, Marie-Thérèse et François SUBRIN décident d'un changement radical : le passage en culture bio et en biodynamie. Sur une surface de vigne volontairement limitée à 10 hectares de Gamay et 1 hectare de Chardonnay, ils se consacrent à l'élaboration de vins de garde (5 ans) qui expriment toute la minéralité de leurs terroirs granitiques et basaltiques. Après 3 années de conversion, le millésime 2012 est certifié Vin Biologique puis le Domaine est certifié DEMETER l'année suivante. En 2017, leur fille Florence reprend le flambeau, rejoint début 2019 par son cousin Geoffroy.



COMPOSITION DES CARTONS DÉCOUVERTE

1 carton les petits plaisirs

- 2 cuvée Natmax, pétillant naturel gamay festif fruité, gourmand
- 2 Première cuvée 2024, gamay rouge, fruité, léger, parfait pour les apéritifs campagnards
- 2 cuvée Antonin 2022, gamay rouge, fruité, rond, gourmand, pour les jolis plats de copains

80,70€

1 carton repas de fêtes / gastronomie

- 1 cuvée de Florence 2023 : chardonnay, blanc fruité et minéral
- 2 cuvée La traditionnelle : pétillant méthode champenoise fruité, bulles élégantes
- 3 cuvée de Philippe 2020: gamay, rouge, fruité, délicatement épicé, élégant et rond

101,70€



www.vin-bio-cret-de-bine.fr

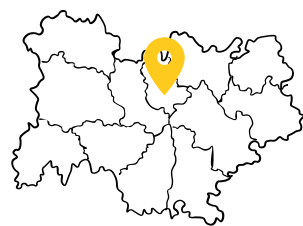


contact@vin-bio-cret-de-bine.fr

Florence 07 71 86 08 24 – Geoffroy 06 80 26 08 87

DOMAINE BAPTISTE BERTRAND

Domaine Appellation Beaujolais-Villages à taille humaine de 4,5 hectares certifié **Agriculture Biologique** sur les parcelles anciennes et en conversion sur les dernières parcelles rentrées sur le domaine. Mes parcelles sont sur Charentay, Quincié et Marchampt, travaillées dans une démarche agroécologique. Je suis adhérent de l'association Vigneron.ne.s du Vivant en Beaujolais et ma vinification est naturelle.



Charentay, Beaujolais



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

- **2 Beaujolais Villages Sermezy 2022**
- **2 Beaujolais Villages Sermezy 2021**

La cuvée Beaujolais-Villages Sermezy 2021 et 2022 : sol argilo-calcaire profond, piémont, vignes de 60 ans. Vin souple, de la matière et de la profondeur, tanins fins

- **2 Beaujolais Villages Marchampt 2022**

La cuvée Beaujolais-Villages Marchampt 2022 : Silice sur roche volcanique, coteau, vignes de 50 ans, travail entièrement manuel. Vin fluide, acidulé, de la fraîcheur

96,70€

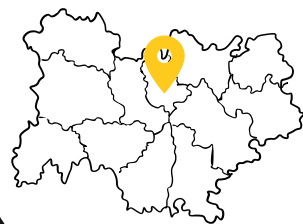


Mail : bertrandbaptiste@yahoo.fr - Tél : 06 75 38 94 04

DOMAINE DES PAMPRES D'OR

St Germain Nuelles, Beaujolais

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.



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

- **2 bouteilles Pierres Dorées Chardonnay Bio 2023**

Une sélection parcellaire, une vinification minutieuse, un Chardonnay rond et complexe

Accords: Quenelle de Brochet, Escalope de Veau Milanaise, Poulet à la crème, Truite meunière, Courge Butternut rôtie au four

- **2 bouteilles Pierres Dorées Gamay Bio 2022**

Une sélection des plus beaux grains, pour vous faire découvrir toute la complexité du Gamay

Accords: Bœuf en Daube, Carré d'Agneau aux herbes, Magrets de Canard, Terrine de Lièvre, Reblochon, Saint Marcellin

- **2 bouteilles de Crémant de Bourgogne Bio : 76€**

Ce crémant vous dévoiera toute sa finesse et ses arômes lors de vos apéritifs ou desserts

Accords : Apéritifs, Tarte Tatin, Sabayon à l'Ananas

76€



www.vignoble-perras.fr



contact@vignoble-perras.fr

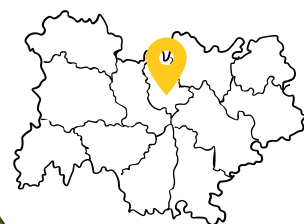
Tel 06 07 46 13 61

LES DEMAINS DANS LA TERRE

Rivolet, Beaujolais

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.



COMPOSITION DU CARTON DÉCOUVERTE

• 3 bouteilles Petit Bleu 2020

Une explosion de mûres et de feuille de cassis. Tonique & gourmand ce glouglou !

Terroirs plagio granitiques et argilo-calcaire du Sud Beaujolais. Vendanges manuelles & amicales. Fermentation spontanée et naturelle. Macération semi-carbonique et élevage en cuve

• 3 bouteilles Môme Amphore 2019

Muscade & chocolat noir au poivre

Des cailloux qui roulent, les entrailles de la Terre

Terroirs plagio granitiques et argilo-calcaire du Sud Beaujolais. Vendanges manuelles & amicales. Fermentation spontanée et naturelle. Macération 9 mois en amphore hispanique (terre cuite)

94,70€



<https://lesdemainsdanslaterre.com/>



lesdemainsdanslaterre@ecomail.bio

06 30 58 49 14