



CERES

DE HAUT-BAGES LIBÉRAL 2021

CUVÉE SANS SULFITES AJOUTÉS, APPELLATION HAUT-MÉDOC

“AU-DELÀ DE L’AGRICULTURE EN BIO ET EN BIODYNAMIE, J’AI VOULU CONVERTIR LE VIGNOBLE DE VERTHEUIL EN AGROÉCOLOGIE ET EN AGROFORESTERIE.

PRÈS DE 1000 ARBRES SERONT AINSI PLANTÉS SUR CETTE PARCELLE DE 8 HECTARES. CHAQUE ESPÈCE D’ARBRE EST CHOISIE EN FONCTION DE SA SYNERGIE AVEC LA VIGNE. LES COUVERTS VÉGÉTAUX SONT ÉGALEMENT MIS EN PLACE POUR FAVORISER LA BIODIVERSITÉ, RÉGÉNÉRER LA VIE DU SOL, SÉQUESTERER LE CARBONE DANS LE SOL ET AINSI LUTTER CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE.

DE CE VIGNOBLE EST NÉE LA CUVÉE CERES, DONT LE NOM SIGNIFIE DÉESSE ROMAINE DE L’AGRICULTURE ET DE LA FERTILITÉ. CERES EST UN VIN SANS SOUFRE AJOUTÉ, CERTIFIÉ BIO ET EN BIODYNAMIE DEPUIS 2021. SON STYLE EST PUR, SOUPLE, AÉRIEN EN PARFAITE OSMOSE AVEC LA NATURE.

J’AI ASSOCIÉ À CE PROJET, UN ARTISTE ET PAYSAGISTE RENOMMÉ FRANÇOIS HOUTIN AFIN QU’IL DESSINE L’ÉTIQUETTE : UNE VIGNE GRIMPANT DANS UN ARBRE SOIT EN D’AUTRES TERMES LA VIGNE DANS SON ÉTAT NATUREL.”

CLAIRE VILLARS-LURTON

« GOURMAND, JUTEUX ET IMMÉDIAT. »
REVUE DU VIN DE FRANCE
92 Pts

LE VIGNOBLE

8 hectares d’un seul tenant
situés sur la commune de Vertheuil,
au Nord de Pauillac.
Sol argilo-calcaire.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Macération avec apport d’un gaz neutre
pour stimuler des mouvements en douceur.
Remontage d’un volume/jour.
24 jours de macération.
Pressurage vertical
Inertage à l’azote pendant les transferts
afin de protéger les mouts de l’oxydation.

LE CEPAGE

100 % Merlot



LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

Sans résidus de pesticides

CONSEIL DE DEGUSTATION

A consommer entre 16 et 17°

L’ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton brut

L’ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Thomas BONTEMPS
Œnologue conseil : Éric BOISSENOT