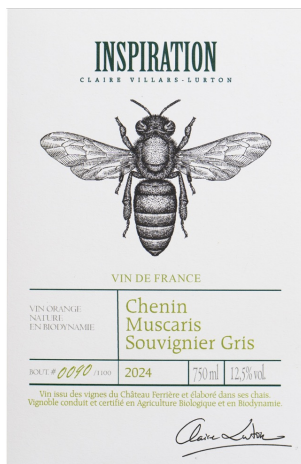




INSPIRATION

ORANGE NATURE

2024

CUVÉE NATURE ORANGE, ESSAI « LIMITATION DES INTRANTS », VIN DE FRANCE

Claire Villars-Lurton, propriétaire du Château Ferrière, Grand Cru Classé en 1855 à Margaux, renoue dès le début des années 2000 avec une viticulture vertueuse et est aujourd'hui une référence de la biodynamie dans le Médoc. La gamme INSPIRATION, nourrie aux grés des essais et des innovations techniques, illustre le travail et l'engagement de Claire et de ses équipes, en toute transparence.

« Pour l'étiquette, j'ai choisi une abeille sauvage, reflet de la biodiversité de nos vignobles, que je m'engage à préserver pour transmettre un vignoble sain aux générations à venir.

Cette Inspiration résulte de mes essais de limitation d'intrant sur une parcelle identifiée, constituée de variétés blanches plantées en 2019. Grâce à la résistance de certains de ces cépages, un à deux traitements biologiques seulement sont effectués chaque année, sur un tiers du vignoble uniquement.

J'ai souhaité sortir des sentiers battus en vinifiant ces cépages blancs avec leurs peaux. L'extraction de leurs tanins donne naissance à un vin orange, relativement résistant à l'oxydation, ce qui nous permet de vinifier et d'élever ce vin en amphores, sans aucun ajout de sulfites. »

Claire Villars-Lurton - Propriétaire

LE VIGNOBLE

Parcelle localisée sur le secteur de
Cabaleyre.
Taille en guyot double.

LA VINIFICATION

Levures indigènes.
15 jours de macération en amphores avec les
peaux.
Sans soufre ajouté.

L'ASSEMBLAGE

57%	41 %	2 %
Chenin Blanc	Souvignier Gris	Muscaris

LES PRATIQUES CULTURALES



L'ÉLEVAGE

7 mois en Wine Globe.
Sans soufre ajouté.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Gérard FENOUILLET
Consultant œnologue : Éric BOISSENOT

