

INSPIRATION
ORANGE NATURE 2025

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

Claire Villars-Lurton, propriétaire du Château Ferriere, Troisième Grand Cru Classé de Margaux du classement de 1855, s'est engagée dès le début des années 2000 dans une viticulture durable. Aujourd'hui, le Château Ferriere est une référence de la biodynamie dans le Médoc.
La gamme INSPIRATION, née de nombreuses expérimentations et d'innovations techniques, illustre le travail et l'engagement de Claire et de ses équipes, dans une démarche de totale transparence.

« Pour l'étiquette, j'ai choisi une abeille sauvage, reflet de la biodiversité de nos vignobles, que je m'attache à préserver afin de transmettre un vignoble sain aux générations futures.
Cette cuvée Inspiration est née de mes expérimentations sur deux parcelles identifiées, où je travaille chaque pied de vigne individuellement, sans traitements ni intrants. Elles sont conduites sans cuivre ni soufre, mais avec des apports d'oligo-éléments, des infusions et des décoctions de plantes.
Il m'a donc paru naturel de vinifier et d'élever ce vin, issu de l'agriculture biologique et de la biodynamie, sans ajout de sulfites.
L'assemblage des trois cépages blancs sélectionnés donne naissance à un vin particulièrement expressif, dans lequel chacun peut révéler pleinement son identité. Le Souvignier Gris apporte richesse et fraîcheur, le Muscaris offre une grande intensité aromatique, tandis que le Chenin confère de la vinosité et de délicates notes miellées. »

Claire Villars-Lurton - Propriétaire

LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

Raisins ramassés à la main. Levures indigènes.
15 jours de macération en amphores avec les peaux. Une partie du Souvignier Gris est vinifiée selon la méthode du guillage, une technique ancestrale qui permet au vin de se clarifier naturellement en barrique au cours de la fermentation alcoolique.
Sans souffre ajouté.

L'ASSEMBLAGE

40%	30%	30%
Souvignier Gris	Chenin Blanc	Muscaris



LES PRATIQUES CULTURALES

L' ÉLEVAGE

9 mois en Wine Globe.
Sans souffre ajouté.

L' ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Charles DE RAVINEL
Consultant œnologue: Éric BOISSENOT