

Dépliant de dégustation



SALON DES VIGNERONS OLNE

V.18 - S.19 - D. 20 avril 08

L'abus d'alcool nuit gravement à la santé, consommez avec modération.

Sommaire

Le concept.....	3
Le programme.....	4
Liste des vigneronns présents et leurs appellations.....	5
Les itinéraires.....	7
Itinéraire des « Amateurs de Bulles ».....	7
Itinéraire des « Rosés de l'été ».....	7
Itinéraire des « Bonnes Affaires ».....	8
Itinéraire « A la Découverte des Vins Naturels ».....	9
Itinéraire des « Cépages Inconnus ».....	10
Itinéraire des « OVNI ».....	10
Itinéraire des « Grands Vins de terroir ».....	11
Itinéraire du « Fou de Sucreries ».....	12
Les vigneronns, leur philosophie et tous les vins présentés ..	13
Glossaire.....	30

Le concept

Le thème de ce Salon des Vignerons est centré sur les vins de qualité. Les vignerons invités ont la réputation d'adhérer à cette démarche aux dépens de la production (les rendements* sont faibles, généralement sous les 40hl/ha) et travaillent tous dans un souci de respect de l'environnement et de leur terroir*. S'ils ne pratiquent pas nécessairement tous la culture biologique et/ou la biodynamie* (certifiée ou non...), les méthodes traditionnelles* et naturelles* de vinification sont favorisées et le travail de la vigne reste le plus naturel possible (travail du sol, pas de désherbants, pas de pesticides...).

Ces vins sont généralement produits avec un interventionnisme minimum. Les plus "naturels" d'entre eux sont élaborés sans aucun intrant* : pas de levures exogènes*, pas de chaptalisation*, pas d'acidification*, pas d'enzymage*. Quand les conditions le permettent, les quantités de SO₂* ajoutées sont minimales voire nulles, que ce soit à la vinification ou la mise en bouteille. Le collage* et la filtration* sont rarement pratiqués.

Ces méthodes réfléchies à la vigne et à la cave sont des moyens utilisés par les vignerons pour atteindre leurs objectifs en termes de qualité et pour favoriser l'expression du terroir*.

La volonté de maintien des cépages originaux et la volonté de produire de grands vins de terroir* furent également autant de critères de sélection.

Dans tous les cas, ce sont de vrais vins authentiques de vignerons, loin des vins "standardisés" et "industrialisés".

Certains vignerons sont des références du vignoble français. D'autres, tout aussi exigeants et passionnés, font partie de la jeune génération montante.

Les vins présentés résultent donc de la conjugaison de deux paramètres : la culture de la vigne et la vinification. Ces deux aspects sont multiples et complexes... et peu renseignés sur l'étiquette. Notre objectif est de permettre aux amateurs de connaître les méthodes employées à la vigne et à la cave par le vigneron pour qu'ils disposent de l'information juste et qu'ils puissent pleinement comprendre l'origine de la variabilité et la complexité des vins proposés. Néanmoins, la notion de qualité reste subjective et la dégustation reste donc la seule approche pour faire le bon choix.

Outre la possibilité de déguster et d'acheter les vins proposés, nous souhaitons aborder une approche didactique et favoriser les échanges par différentes approches :

- présentations orales suivies de débats animés par des vignerons sur des sujets, actuels et parfois sensibles, liés au métier de vignerons : les méthodes de culture et de vinification, la notion de qualité liée au vin et le terroir (voir programme page 3 : *inscription à l'accueil*) ;
- diffusion sur écran géant de vidéos et photos sur les domaines présents et des sujets divers liés au vin ;
- itinéraires à thème suivant le type de vin recherché (voir les itinéraires proposés page 6) ;
- séances de dégustation avec les journalistes de la revue vinicole "Le Rouge & le Blanc" et Gildas Royer, demi-finaliste pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde en 2000.

En outre, nous avons demandé aux vignerons de présenter en priorité le nouveau millésime, et, en particulier, les cuvées "phares" du domaine, les cuvées non filtrées, les cuvées sans soufre et les "originalités".

Si vous décidez de déguster à votre guise et de ne pas suivre les itinéraires proposés, il est toutefois conseillé de ne pas déguster n'importe comment. Même s'il n'existe pas de règle stricte en la matière, il est préférable de commencer par les vins blancs, poursuivre par les rouges et finir par les liquoreux, les vins doux naturels ou les alcools.

Nous avons volontairement omis de proposer des stands de gastronomie afin de ne pas générer de pollution olfactive et de placer le visiteur dans des conditions idéales pour la dégustation.

Notre salon ne se veut ni "militantiste" ni "sectaire", nous voulions simplement mettre en avant une poignée d'artisans, d'auteurs de vins qui, malgré le poids des réalités économiques, ont un respect de leur travail, de leur terre et du consommateur.

L'asbl "Les épïcuvins" vous souhaite une très agréable dégustation, de belles rencontres et d'ores et déjà d'excellentes découvertes !

Le programme

Vendredi

17h - Ouverture du salon

Invités d'honneur : M. Guy Lemaire (RTBF Liège) et M. Ghislain Senden (Bourgmaster d'Olné)

19h - Séance de dégustation animée par la revue indépendante Le Rouge & le Blanc :

« Approche sensorielle de la dégustation et rapport de l'homme au vin »

20h - Présentation du vigneron Jean-Pierre Frick :

« Nouvelle compréhension des effets du soufre exogène pour le caractère final et la mobilité du vin »

Suivi de la présentation des vignerons Alain Dejan et David Poutays : « Problématique du choix de la qualité (chimique ou naturelle) du soufre exogène ajouté au vin pendant la vinification »

Débat : **Le soufre est-il indispensable à la conservation d'un vin ?**

21h - Présentation des vignerons Jean-Luc Chossart, Axel Prûfer, Stéphanie Roussel et René Mosse :

« Les vins naturels »

Débat : **Comment définir un vin naturel ?**

23h - Fermeture du salon

Samedi

11h - Ouverture du salon

14h - Présentation du vigneron Marc Bertrand : « D'une culture traditionnelle* à la culture de l'excellence »

Débat : **Qu'est ce qui est réellement condamnable dans la culture traditionnelle ?**

16h - Présentation du vigneron J.M. Rieux « L'agriculture biologique »

Débat : **Quels peuvent être les freins à la conversion en Agriculture Biologique ?**

17h - Présentation du vigneron Didier Montchovet : « La Biodynamie »

Suivi de la présentation de la vigneronne Corinne Comme : « La biodynamie doit-elle être ésotérique pour être crédible ? »

Débat : **Biodynamie et agriculture biologique : différences et complémentarité.**

18h - Séance de dégustation à l'aveugle animée par Gildas Royer, demi-finaliste pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde en 2000. Gildas vous présente ses dix coups de cœur du salon.

22h - Fermeture du salon

Dimanche

10h - Ouverture du salon

14h - Présentation du vigneron Romain Corbin : « Cueillir le raisin à maturité : la clé d'un vin de qualité ? »

Débat : **Comment définir un vin de qualité ?**

15h - Présentation du vigneron Patrice Lescarret : « La limitation des AOC et la préservation de la diversité »

Suivi de la présentation du vigneron Patrick Baudouin : « Le concept d'AOC : ringard ou moderne ? »

Débats : **La notion de terroir inclut-elle un facteur humain ? Que penser de la réforme des AOC qui est cours ?**

18h30 - Fermeture du salon

20h - Souper en présence des vignerons (sur réservation)

Liste des vigneronns présents et leurs appellations

Alsace

Jean-Pierre et Chantal Frick – *Domaine Pierre Frick* (Crémant d'Alsace - Rot Murté - Alsace Grands Crus Steinert, Eichberg - Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles) **Stand 17**

Beaujolais

Marcel Lapiere (Morgon - Vin de Pays des Gaullies) **Stand 35**
Christophe Pacalet (Côte de Brouilly - Chiroubles - Moulin à Vent - Saint-Amour) **Stand 34**

Bourgogne

Thomas Pico – *Domaine de Patte Loup* (Chablis - Chablis 1^{er} cru) **Stand 3**
Jérôme Galeyrand (Bourgogne - Côte de Nuits Villages - Gevrey-Chambertin - Fixin - Marsannay - Chambolle Musigny) **Stand 20**
Julien Guillot – *Domaine des Vignes du Maynes* (Bourgogne - Mâcon- Mâcon Cruzille) **Stand 6**
Nicolas Potel (Savigny les Beaune - Meursault - Volnay - Chambolle Musigny - Santenay 1^{er} cru - Clos de la Roche) **Stand 26**
Didier Montchovet (Bourgogne Aligoté - Hautes Côtes de Beaune - Pommard) **Stand 16**
Fanny Sabre (Beaune 1^{er} cru - Pommard) **Stand 28**

Bordeaux

Alain Dejean – *Domaine Rousset-Peyraguey* (Sauternes) **Stand 5**
Didier Michaud – *Château Planquette* (Médoc) **Stand 19**
David Poutays – *Clos de Mounissens* (Gironde) **Stand 4**
Corinne Comme – *Château du Champ des Treilles* (Sainte-Foy Bordeaux) **Stand 12**

Jura

Alice Bouvot et Charles Dagand – *Domaine Opus Vinum* (Arbois) **Stand 18**

Languedoc – Roussillon

Frédéric Palacios – *Le Mas de mon Père* (Malepère - Vin de Pays d'Oc) **Stand 7**
Pierre Fabre et Marc Bertrand – *Château de Gauré* (Limoux - Côtes du Roussillon) **Stand 1**
Axel Prûfer – *Domaine Le Temps des Cerises* (Vin de Table de la Haute Vallée de l'Orb) **Stand 32**
Geneviève et Laurent Vidal – *Mas Conscience* (Coteaux du Languedoc) **Stand 30**
François Vidal – *Château de la Liquière* (Faugères) **Stand 24b**
J.M. Rieux – *Domaine de Gressac* (Vin de Pays du Gard) **Stand 11**
Jean-Luc Chossart – *Domaine Jolly-Ferriol* (Côtes du Roussillon Villages - Vin de Pays des Côtes Catalanes - Muscat de Rivesaltes) **Stand 22**
Vincent Legrand – *Domaine de la Rectorie* (Banyuls - Collioure) **Stand 24a**
 ... et de la *Préceptorie* (Côtes du Roussillon - Vin de Pays des Côtes Catalanes - Maury)
Luc Lybaert – *Domaine Lous Grezes* (Duché d'Uzès) **Stand 14**

Loire

René Mosse – *Domaine Mosse* (Anjou - Vin de Pays) **Stand 36**
Damien Delecheheuau – *Domaine de la Grange Tiphaine* (Touraine - Touraine-Amboise - Montlouis-sur-Loire) **Stand 29**
Sébastien David (Saint-Nicolas de Bourgueil) **Stand 27**
Philippe Peulet – *Domaine de la Perrière* (Côte Roannaise) **Stand 13**
Patrick Baudouin (Anjou - Coteaux du Layon) **Stand 25**

Provence

Françoise Duthell de la Rochère – *Château Sainte-Anne* (Bandol - Côtes de Provence) **Stand 33**
Dominique Hauvette (Baux de Provence - Vin de Pays des Alpilles) **Stand 9**

Rhône

Romain Corbin – *Domaine le Pré-Neuf* (Côtes du Rhône - Vinsobres) **Stand 2**
Yann et Sylvain Rohel – *Vinumentis* (Côtes du Rhône - Côtes du Rhône Villages) **Stand 31**
Gilbert Clusel et Brigitte Roch – *Domaine Clusel-Roch* (Côte-Rôtie - Condrieu) **Stand 15**
Matthieu Dumarcher (Côtes du Rhône - Coteaux du Tricastin) **Stand 8**

Sud-Ouest

Patrice Lescarret – *Domaine de Causse Marines* (Gaillac) **Stand 10**
Catherine Maisonneuve – *Domaine Cosse Maisonneuve* (Cahors) **Stand 23**
Stéphanie Roussel – *Château Lasselie* (Côtes du Marmandais) **Stand 21**

Et, comme "Le vin est un bien précieux, fruit de la terre et du travail de l'homme qui mérite le soin, l'attention et les meilleures conditions de conservation pour lui permettre de se développer, de se bonifier et de garder toutes ses qualités au fil du temps", la société **Vinilux** est présente pour vous présenter ses caves à vin.

La société **Picla** est également présente pour vous proposer une autre solution pour la conservation de vos futures bouteilles de vin naturel, de qualité et de terroir : les blocs celliers.

Le Rouge & le Blanc vous présentera sa revue indépendante.

Les itinéraires

Afin d'agrémenter votre visite, nous vous proposons ci-dessous sous forme de "parcours didactiques" une sélection non exhaustive de vins à déguster et ce, dans l'ordre chronologique !

L'objectif n'est pas de favoriser un vigneron plutôt qu'un autre... mais de faciliter votre visite ! Ces itinéraires ne doivent pas vous empêcher de goûter également les autres cuvées de ces vignerons !

Même si cela doit prendre plusieurs jours, il est possible de les faire tous ! Mais pour cela il vous faudra "cracher" car... "Celui qui s'enivre ne sait pas déguster" !

Itinéraire des « Amateurs de Bulles »

Rien de tel pour inviter vos amis !

Stand N°	Vigneron Appellation	Cuvée	Méthode Cépage	Mil	Prix ¹ EUR
18	Alice Bouvot et Charles Dagand <i>Crémant du Jura</i>	Papageno	Champenoise Chardonnay	2006	9
17	Chantal et Jean-Pierre Frick <i>Crémant d'Alsace</i>	Crémant	Champenoise Chardonnay	2004	7,7
29	Damien Delecheuneau <i>Montlouis-sur-Loire</i>	Nouveau Nez	Champenoise Chenin	2007	12
10	Patrice Lescarret <i>Vin Mousseux</i>	Préambulles	Ancestrale Mauzac	2006	12
36	René Mosse <i>Vin de Table rosé</i>	Moussamoussettes	NC	2007	11
		Groileau gris, Gamay			

Itinéraire des « Rosés de l'été »

Le compagnon idéal pour vos soirées estivales sur vos terrasses et autres BBQ !

Stand N°	Vigneron Appellation	Cuvée	Couleur	Mil	Prix EUR
2	Romain Corbin <i>Côtes du Rhône</i>	Côtes du Rhône	Rosé	2006	4,5
7	Frédéric Palacios <i>Malepère</i>	Un brin de folie	Rosé	2007	7,2
35	Marcel Lapiere <i>Beaujolais</i>	Château Cambon	Rosé	2007	7,8
29	Damien Delecheuneau <i>Touraine</i>	Riage Tourant sec	Rosé	2007	7
13	Philippe Peulet <i>Côte Roannaise</i>	Porphyre	Rosé	2007	7
33	Françoise Duthell de la Rochère <i>Bandol</i>	Bandol	Rosé	2005	NC
14	Luc Lybaert <i>Vin de Pays des Cévennes</i>	Grandiose	Rosé	2005	7
22	Jean-Luc Chossart <i>Vin de Table</i>	Jolly rose	Rosé	2007	7,5
31	Yann et Sylvain Rohel <i>Côtes du Rhône</i>	Coin Coin	Rosé	2007	9,5
24a	Vincent Legrand <i>Côtes du Roussillon</i>	Courme Marie	Rosé	2006	12
24a	Vincent Legrand <i>Colloire</i>	Côté Mer	Rosé	2006	20

¹ Les prix sont donnés à titre indicatif. Pour certains, il peut s'agir du prix départ cave. Le vigneron se réserve le droit d'y ajouter des frais d'accise, de TVA ou des frais de transport.

Itinéraire des « Bonnes Affaires »

Ici, c'est le prix qui compte. Pour le vin de tous les jours, on n'a pas vraiment envie de payer plus de 8 € ! Et le prix n'est pas toujours proportionnel à la qualité... Illustration avec ces quelques bouteilles ! Les bouteilles sont classées par ordre de prix.

Stand N°	Vigneron Appellation	Cuvée	Couleur	Mil	Prix EUR
12	Corinne Comme <i>Sainte-Foy Bordeaux</i>	Petit Champ	Blanc	2005	5
17	Chantal et Jean-Pierre Frick <i>Alsace</i>	Chasselas	Blanc	2004	5,4
2	Romain Corbin <i>Côtes du Rhône</i>	Côtes du Rhône	Rouge	2005	4,3
29	Damien Delecheuneau <i>Touraine</i>	Les Cassiers	Rouge	2007	6,5
13	Philippe Peulet <i>Côte Roannaise</i>	Granits	Rouge	2006	6,9
16	Didier Montchovet <i>Bourgogne</i>	Aligoté	Blanc	2007	7
10	Patrice Lescarret <i>Gaillac</i>	Peyrouzelles	Rouge	2006	7
21	Stéphanie Roussel <i>Côtes du Marnandais</i>	Le petit Lassolle	Rouge	2004	7
4	David Poutays <i>Vin de Table</i>	De l'Ombre à la Lumière	Rouge	2005	7
22	Jean-Luc Chossart <i>Vin de Table</i>	Jolly Rouge	Rouge	2006	7,5
35	Marcel Lapiere <i>Beaujolais</i>	Château Cambon	Rouge	2007	7,8
31	Yann et Sylvain Rohel <i>Vin de Table</i>	Red pif	Rouge	2007	8
24a	Vincent Legrand <i>VDP des Côtes Catalanes</i>	Zoé	Rouge	2006	8

Il y a bien sûr d'autres bonnes affaires au-dessus de 8 euros : quelques exemples...

Stand N°	Vigneron Appellation	Cuvée	Couleur	Mil	Prix EUR
16	Didier Montchovet <i>Hautes Côtes de Beaune</i>	Hautes Côtes de Beaune	Blanc	2006	10
3	Thomas Pico <i>Chablis 1er cru</i>	Montmains	Blanc	2006	14,5
24b	François Vidal <i>Faugères</i>	Vieilles Vignes	Rouge	2005	9,1
8	Mathieu Dumarcher <i>Coteau du Tricastin</i>	Coteau du Tricastin	Rouge	2006	10
32	Axel Pruffer <i>VDP de la Haute Vallée de l'Orb</i>	Avanti Populo	Rouge	2007	10
20	Jérôme Galeyraud <i>Bourgogne</i>	Bourgogne	Rouge	2006	10
24a	Vincent Legrand <i>Côtes du Roussillon</i>	Courme Marie	Rouge	2006	12
10	Patrice Lescarret <i>Vin de Table</i>	Rasdu	Rouge	2006	13
14	Luc Lybaert <i>Vin de Pays Duché d'Uzès</i>	Alibi	Rouge	2004	16

Itinéraire « A la Découverte des Vins Naturels »

Des vigneronnes qui élaborent des vins "naturels" (ou vins "naturels", vinifiés 100 % naturellement*, c'est-à-dire sans aucun intrant* (sans levures exogènes*, enzymes*, SO₂*, sucres*, acides* etc.) ! Sachez toutefois qu'il n'existe pas de définition officielle ni de cahier des charges d'un tel vin. Certains de ces vigneronnes sont regroupés en association : l'Association des Vins Naturels (ceux marqués par une *). Leur mot d'ordre : "Dire ce que l'on fait et faire ce que l'on dit !".

Stand N°	Vigneron Appellation	Cuvée	Couleur	Mil	Prix EUR
29	Damien Delecheuneau <i>Touraine-Arboise</i>	Bel Air	Blanc	2007	8,6
17	Chantal et Jean-Pierre Frick* <i>Alsace</i>	Riesling sans soufre	Blanc	2004	9,5
36	René Mosse* <i>Anjou</i>	Anjou	Blanc	2006	11
1	Pierre Fabre et Marc Bertrand <i>Limoux</i>	Campagne de Gaure	Blanc	2006	13,8
6	Julien Guillot* <i>Bourgogne</i>	Bourgogne	Rouge	2006	9,5
22	Jean-Luc Chossart <i>Côtes du Roussillon Villages</i>	Faits d'hiver	Rouge	2006	9,5
32	Axel Prûfer* <i>VDP de la Haute vallée de l'Orb</i>	Un pas de côté	Rouge	2007	16
35	Marcel Lapiere* <i>Morgon</i>	Morgon « nature »	Rouge	2006	NC
34	Christophe Pacalet <i>Chiroubles</i>	Chiroubles	Rouge	2007	11
27	Sébastien David <i>Saint-Nicolas de Bourgueil</i>	L'huluberlu	Rouge	2005	10
16	Didier Montchovet <i>Bourgogne</i>	Hautes Côtes de Beaune	Rouge	2002	10
7	Frédéric Palacios <i>Maipépe</i>	Dégustez-moi	Rouge	2006	9,5
10	Patrice Lescairet <i>Gaillac</i>	Dencon	Rouge	2006	13
21	Stéphanie Roussel* <i>Côtes du Marmandais</i>	Lassolle	Rouge	2004	12
14	Luc Lybaert <i>Vin de Pays des Cévennes</i>	Château Chapeau-sans souf	Rouge	2005	9
31	Yann et Sylvain Rohel <i>Côtes du Rhône</i>	Les Ceps Mercenaires	Rouge	2007	9,5
33	Françoise Duthell de la Rochère* <i>Côtes de Provence</i>	Côtes de Provence	Rouge	2005	NC
11	Jean Michel Rieux <i>Vin de Pays du Gard</i>	Classic' Gressac	Rouge	2005	12
28	Fanny Sabre <i>Beaune 1^{er} cru</i>	les Chouacheux	Rouge	2006	27
19	Didier Michaud <i>Médoc</i>	Médoc	Rouge	2005	14

Itinéraire des « Cépages Inconnus »

La France regorge de découvertes, et, parmi celles-ci, les cépages typiques de certaines régions viticoles.

Stand N°	Vigneron Appellation	Cuvée Cépages	Couleur Millésime	Prix EUR
16	Didier Montchovet <i>Bourgogne</i>	Aligoté	Blanc 2007	7
10	Patrice Lescairet <i>Gaillac</i>	Les Greilles Loin de l'caill - Muscad. - Ondenc - Mauzac	Blanc 2007	9,5
21	Stéphanie Roussel <i>Côtes du Marmandais</i>	Le petit plaisir du semillon Semillon - Sauvignon gris	Blanc 2004	13
15	Gilbert Clusel et Brigitte Roch <i>Condrieu</i>	Verchery 100% Viognier	Blanc 2005	30
18	Alice Bouvot et Charles Dagand <i>Arbois</i>	Comtesse Almaviva 100% Savagnin	Blanc 2006	10,5
18	Alice Bouvot et Charles Dagand <i>Arbois</i>	Commandatore 100% Troussseau	Rouge 2006	13
34	Christophe Pacalet <i>Côtes de Brouilly</i>	Côtes de Brouilly Gamay noir à jus blanc	Rouge 2006	11
	Julien Guillot <i>Mâcon Cruzille</i>	Les Rosiers Gamay noir à petits grains	Rouge 2006	18
29	Damien Delecheuneau <i>Touraine</i>	Côt Vieilles Vignes 100% Côt	Rouge 2007	11
14	Luc Lybaert <i>Vin de Pays des Cévennes</i>	Alicante Alicante boushet	Rouge 2004	14
33	Françoise Duthell de la Rochère <i>Bardol</i>	Bardol Mourvèdre	Rouge 2005	NC
23	Catherine Maisonneuve <i>Cahors</i>	La Fage 100% Malbec	Rouge 2006	12

Itinéraire des « OVNI »

Devinez... **Objet Vinicole Non Identifié !** On aurait pu l'appeler l'itinéraire des curiosités, des inclassables, des raretés ou des originalités : des vins mis hors appellation volontairement par le vigneron pour avoir la liberté du choix des cépages et des assemblages, des vins refusés à l'agrément* pour motifs divers (atypique, oxydatif, degré alcoolique trop faible ou taux de sucre résiduel* trop élevé...) ou non présentés, des rendements* très faibles, des élevages très longs, des vinifications particulières.

Stand N°	Vigneron Appellation	Cuvée	Curiosité Couleur / millésime	Prix EUR
24b	François Vidal <i>Faugères</i>	Cistus	Appellation rare en blanc (2%) Blanc / 2007	12
9	Dominique Hauvette <i>Vin de Pays des Aillies</i>		Nouvelle appellation 2007 Blanc / 2006	27,5
10	Patrice Lescairet <i>Vin de Table</i>	Mysteire	élevé sous voile (10 ans) Blanc / 1996	30
24a	Vincent Legrand <i>Vin de Pays</i>	Vin de Pierre	élevé sous voile Blanc	32
13	Philippe Peulet <i>Vin de Table</i>	Recalé !	refusé à l'agrément* Rouge / 2006	6,5
32	Axel Prûfer <i>Vin de Table</i>	Fou du Roi	rendement de 10hl/ha Rouge / 2007	NC
21	Stéphanie Roussel <i>Vin de Table</i>	Coup Franc	36 mois d'élevage et 15hl/ha Rouge / (2004)	14
18	Alice Bouvot et Charles Dagand <i>Arbois</i>	Fioridligi 100% Poulsard	Rendement de 6hl/ha Rouge/2006	11
19	Didier Michaud <i>Vin de Table</i>	Vin de Table	refusé à l'agrément* (atypicité) Rouge /2003	13
27	Sébastien David <i>Saint-Nicolas de Bourgueil</i>	Vin d'une oreille	36 mois en fût et 15hl/ha Rouge /2005	25

Itinéraire des « Grands Vins de terroir »

Que des cuvées rares auxquelles les vigneron ont porté la plus grande attention. Elles sont issues de terroir* prestigieux, de sols très pauvres, très bien exposés et les rendements* sont très faibles. Le maître mot de ces vigneron : le Terroir*. C'est le haut de gamme des vigneron ! Evidemment, il faut faire un petit effort pour (se) les offrir mais elles dormiront sans problème dix ans dans votre cave ! Ces cuvées sont rapidement épuisées au domaine... A découvrir absolument !!!

Stand N°	Vigneron Appellation	Cuvée	Couleur Millésime	Garde	Prix EUR
3	Thomas Pico <i>Chablis 1^{er} cru</i>	1 ^{er} cru Montmains	Blanc 2006	8 ans	14,5
5	Domaine des Vignes du Maynes <i>Macon Cruzille</i>	Aragonite	Blanc 2006	10 ans	16,7
24a	Vincent Legrand <i>Colloure</i>	L'Argile	Blanc 2007	10 ans	20
17	Chantal et Jean-Pierre Frick <i>Riesling Grand Cru</i>	Grand Cru Steinert	Blanc 2004	10 ans	12,3
36	René Mosse <i>Anjou</i>	Les bonnes blanches	Blanc 2006	5 ans	17
25	Patrick Baudouin <i>Anjou</i>	Les saulaies	Blanc 2005	8 ans	NC
34	Christophe Pacalet <i>Moulin à Vent</i>	Moulin à Vent	Rouge 2006	10 ans	12,5
35	Marcel Lapierre <i>Morgon</i>	Cuvée Marcel Lapierre	Rouge 2006	10 ans	NC
13	Philippe Peulet <i>Côte Roannaise</i>	Les Moines noirs	Rouge 2005	10 ans	13
2	Romain Corbin <i>Vinsobres</i>	Raoul Corbin	Rouge 2005	5 ans	10
31	Yann et Sylvain Rohel <i>Côtes du Rhône Villages</i>	Côtes du Rhône Villages	Rouge 2006	8 ans	14,5
29	Damien Dielecheneau <i>Touraine-Amboise</i>	Clé de Sol	Rouge 2006	5 ans	12
20	Jérôme Galeyrand <i>Gevey-Chambertin</i>	Gevey-Chambertin En Billard	Rouge 2006	10 ans	27
28	Fanny Sabre <i>Pommard</i>	Pommard	Rouge 2005	10 ans	25
16	Didier Montchovet <i>Pommard</i>	Pommard	Rouge 2003	8 ans	22
24b	François Vidal <i>Faugères</i>	Tucade	Rouge 2005	8 ans	22,5
9	Dominique Hauvette <i>Baux de Provence</i>	Baux de Provence	Rouge 2003/4	8 ans	23
11	Jean-Michel Rieux <i>Vin de Pays du Gard</i>	Le Mariage	Rouge 2005	8 ans	28
14	Luc Lybaert <i>Vin de Pays Duché d'Uzès</i>	LL	Rouge 2004	10 ans	33
12	Corinne Comme <i>Sainte-Foy Bordeaux</i>	Grand Vin	Rouge 2003	10 ans et +	10
26	Nicolas Potel <i>Grand Cru</i>	Clos de la Roche	Rouge 2003	15 ans	79
23	Catherine Maisonneuve <i>Cahors</i>	Les Laquets	Rouge 2004	15 ans	22
15	Gilbert Clusel et Brigitte Roch <i>Côte-Rôtie</i>	Côte-Rôtie et +	Rouge 2004	10 ans et +	30
33	Françoise Duthheil de la Rochère <i>Bandol</i>	Cuvée collection	Rouge 2005	15 ans	NC

Itinéraire du « Fou de Sucreries »

Ici, tout est doux ! Vin de liqueur, vins doux naturels, moelleux, liqueux, Vendange Tardives, Sélection de Grains Nobles... C'est itinéraire doit se faire en dernier !

Stand N°	Vigneron Appellation	Cuvée Type	Couleur Millésime	Sucre résiduel*	Prix EUR
1	Pierre Fabre et Marc Bertrand <i>Vin de Pays d'Oc</i>	Campagne de Gaure Moelleux	Blanc 2006	6 g/l	19,7
36	René Mosse <i>Anjou</i>	Le Moelleux Moelleux	Blanc 2005	51 g/l	13,5
36	René Mosse <i>Vin de Table</i>	Achillée Moelleux	Rosé 2007	55 g/l	9
17	Chantal et Jean-Pierre Frick <i>Alsace</i>	Pinot Gris Vendange Tardives	Blanc 2001	73 g/l	18,6
22	Jean-Luc Chossart <i>Muscat de Rivesaltes</i>	Muscat de Rivesaltes Liquoreux	Blanc 2006	100 g/l	11,5
10	Patrice Lescairet <i>Mout partiellement fermenté</i>	Délire d'Automne Moelleux	Blanc 2002	250 g/l	37
25	Patrick Baudouin <i>Coteaux du Layon</i>	Maria Juby Liquoreux	Blanc 2004	174 g/l	NC
4	David Poutays <i>Vin de Table</i>	Les Racines de Mounissens Liquoreux	Blanc 2003	115 g/l	8
5	Alain Dejean <i>Sauternes</i>	Cuvée Lugnusad Moelleux	Blanc 2004	NC	25
18	Alice Bouvot et Charles Dagand <i>Vin de Liqueur</i>	Selim Bassa Vin de Liqueur	Rouge	100 g/l	13
24a	Vincent Legrand <i>Maury</i>	Aurélié Vin Doux Naturel	Rouge	>252 g/l	14
24a	Vincent Legrand <i>Banyuls</i>	Parcé Frères Vin Doux Naturel	Rouge	>252 g/l	18
24a	Vincent Legrand <i>Vieux Banyuls</i>	L'oubliée Vin Doux Naturel	Rouge	>252 g/l	35

Les vigneron, leur philosophie et tous les vins présentés

Chantal et Jean-Pierre Frick – Stand n°17

Domaine Pierre Frick – Alsace

Biodynamie* – certifié DEMETER* par ECOCERT*

Vinification naturelle*, sans chaptalisation*, avec levures indigènes* et un seul additif : le soufre*

Le domaine familial soigne 12 ha de vignes avec l'aide de 2 salariés à temps plein et 18 employés saisonniers. Ces créations de postes de travail, bien plus importantes en culture biologique, sont une grande satisfaction sur le plan social. Elles permettent à plus d'humains d'avoir encore un contact avec la terre et des liens sociaux, et ceci dans des conditions de travail valorisantes. Ils maintiennent et améliorent la qualité du terroir* et des vignes cultivées en biodynamie* (pas de recours à la chimie, utilisations de préparations homéopathiques...). Les vinifications sur des jus mûrs et équilibrés issus de petits rendements, ne nécessitent aucun "bricolage œnologique". Chaque parcelle exprime dans son vin authentique et sain, l'équilibre initial né du terroir*, du millésime et des soins apportés à la vigne, et non un standard rassurant identique d'une année à l'autre. Aucun raisin extérieur au Domaine n'est acheté. Ils élèvent des vins culturels, qui donnent au dégustateur un lien réel avec le paysage, les vignes, les foudres de chêne et bien sûr les humains, qui ont contribué à l'ouvrage. Ces vins sont une source de joie, d'énergie et de créativité pour le dégustateur, qui finalise l'œuvre du viticulteur, dans le sens où il choisit le vin, l'écoute, lui prépare les conditions idéales de dégustation et d'association avec les mets. Même après une grande dégustation de leurs vins en soirée, les lendemains ne déchantent jamais.

Blanc	Crémant d'Alsace	2004	Chardonnay	7,7 €
Blanc	Chasselas	2004	Chasselas	5,4 €
Blanc	Pinot Blanc – sans soufre	2005	Pinot Blanc	7,5 €
Blanc	Riesling – sans soufre	2004	Riesling	9,5 €
Blanc	Pinot Gris Rot Murié	2004	Pinot Gris	9,5 €
Blanc	Grand Cru Steinert	2004	Riesling	12,3 €
Blanc	Grand Cru Eichberg	2005	Gewurztraminer	14,9 €
Blanc moelleux	Bergweingarten	2002	Sylvaner	11,4 €
Blanc moelleux	Vendanges tardives	2001	Pinot Gris	18,6 €
Blanc moelleux	Sélection de Grains Nobles	2001	Riesling	16 €
Rouge	Rot Murié	2005	Pinot Noir	11,4 €

Mathieu Lapierre – Stand n°35

Domaine Marcel Lapierre – Morgon

Agriculture biologique* et biodynamie* – en cours de certification

Vinification naturelle*

Entre 1973 et 1980 les techniques modernes de vinification et de culture n'épargnent pas le domaine. C'est à partir de 1981, sous l'impulsion de Jules Chauvet, chercheur reconnu dans les Universités de Californie, que Marcel Lapierre décide de revenir à des méthodes de culture biologique et biodynamique : pas d'engrais chimiques ni de désherbants mais compostage et labour* des vignes afin de garder des sols vivants. "Il ne faut pas fermer la porte au progrès mais le but est de stimuler les défenses naturelles". Localisées à Villié-Morgon, les vignes ont une moyenne d'âge de 45 ans et s'étendent sur 11 ha dont 1 sur la Côte du Py. Cultivées en Bio depuis 1981, ils entreprennent début 2006 les démarches auprès des organismes certificateurs. Dans le même esprit, les vendanges exclusivement manuelles, sont effectuées tardivement, afin d'atteindre la maturité idéale. Un tri manuel rigoureux est effectué sur le cep par les vendangeurs, puis dans les bacs de raisin, ce qui permet de vinifier sans intrants* (enzymes*, SO₂*, chaptalisation*). Les raisins entiers, soigneusement triés, sont encuvés entre 10° et 15°C, sans SO₂ ni levurage*. Les cuvées sont mises en foudres ou en fûts de 228 l entre 3 ans et 13 ans. Le domaine embouteille de 2 manières différentes (suifité ou non). A une époque dominée par l'uniformisation des goûts, la démarche de Marcel Lapierre s'inscrit dans un idéal d'authenticité. Tout en alliant progrès techniques et méthodes anciennes, son idéal est de faire du vin 100% jus de raisin exprimant la typicité du terroir*.

Rosé	Château Cambon - Beaujolais	2007	100% Gamay	7,8 €
Rouge	Château Cambon - Beaujolais	2007	100% Gamay	7,8 €
Rouge	Le Cambon - Beaujolais	2007	100% Gamay	10,3 €
Rouge	VDP des Gaullies	2007	100% Gamay	7 €
Rouge	Morgon	2006/7	100% Gamay	14 €
Rouge	Morgon "nature" (sans SO ₂)	2006/7	100% Gamay	14 €
Rouge	Morgon - Cuvée Marcel Lapierre	2006	100% Gamay	28 €

Christophe Pacalet – Stand n°34

Beaujolais

Agriculture raisonnée*

Vinification naturelle*

Créé en 1999 par Marcel Lapierre et Christophe Pacalet, le domaine "Les Marcellins" vinifie des crus du Beaujolais d'une manière non interventionniste. Les raisins sont ramassés et triés manuellement à maturité maximum. Ils sont ensuite vinifiés à l'abri des techniques œnologiques modernes. Après pressurage, l'élevage s'effectue pendant 5 à 10 mois suivant les crus dans des foudres de chêne centenaires ou des pièces bourguignonnes. Enfin, la mise en bouteille s'effectue sans filtration*, avec ou sans SO₂*, suivant la destination des vins et le millésime. La philosophie du domaine est de faire des vins qui reflètent leur cépage, leurs terroirs* et leur millésime.

Rouge	Côte de Brouilly	2006	100% Gamay noir	11 €
Rouge	Chiroubles	2007	100% Gamay noir	11 €
Rouge	Moulin à Vent	2006	100% Gamay noir	12,5 €

Thomas Pico – Stand n°3

Domaine de Patte Loup – Chablis

Agriculture biologique* – en cours de certification

Vinification naturelle* (la moins interventionniste possible, sans collage*, faible suiffitage* à la mise)

Thomas a repris 2,4 ha de vignes du domaine familial en 2005 (0,4 ha en Chablis 1er cru Montmains et 2 ha en Chablis). La conversion à l'agriculture biologique a débuté en 2005 et 1^{er} millésime en 2006. Le but de cette conversion était de respecter sa santé ainsi que le matériel végétatif en étant le moins interventionniste possible.

Blanc	Chablis	2006	100% Chardonnay	12 €
Blanc	Chablis 1 ^{er} cru Montmains	2006	100% Chardonnay	14,5 €

Jérôme Galeyraud – Stand n°20

Gevrey-Chambertin

Agriculture raisonnée* sans engrais chimique

Vinification en levures indigènes*, ni collage*, ni filtration*

Amoureux et passionné de vin, il se décide à 30 ans à franchir le pas. L'idée de départ est d'élaborer une ou deux petites cuvées pour sa consommation personnelle. En 2001, il retourne sur les bancs de l'école. Pour obtenir un vin sain et franc, révélant son propre terroir*, il faut remonter à l'origine : le raisin. Il travaille le sol à la charrue pour maintenir la vie dans la terre et forcer les racines à descendre puiser leurs ressources près de la roche mère. Aucun engrais chimique n'est apporté dans les vignes, seuls quelques apports de compost suffisent à rééquilibrer les sols. Toutes les méthodes culturales sont effectuées dans un profond respect de la vigne et de l'environnement. Les vendanges sont faites manuellement, directement dans des petites caisses plates, préservant ainsi les raisins de l'écrasement et de la trituration. Après un premier tri à la vigne, la récolte passe sur la table de tri pour un dernier contrôle. Il recherche les fruits les plus mûrs et les plus croquants. La vendange est ensuite partiellement égrappée et encuvée par gravité. L'élevage en fûts dure environ et suivants les vins, de 12 à 18 mois. La mise en bouteille s'effectue sans collage* et sans filtration* dans des conditions d'hygiène stricte, sous le regard de la lune. "Je me considère comme un serviteur et un gardien des terroirs". On faisait du Gevrey-Chambertin avant moi et on en fera encore longtemps après moi. Je ne suis là que pour révéler le potentiel du terroir*, par mon travail, mes choix qualitatifs et les décisions que je prends au quotidien. Je me dois de faire du Gevrey-chambertin à Gevrey-chambertin".

Rouge	Bourgogne	2006	100% Pinot Noir	10 €
Rouge	Fixin	2006	100% Pinot Noir	16 €
Rouge	Marsannay	2006	100% Pinot Noir	16 €
Rouge	Côte de Nuits Villages	2006	100% Pinot Noir	16 €
	Vieilles Vignes			
Rouge	Gevrey-Chambertin	2006	100% Pinot Noir	27 €
	En Billard			
Rouge	Chambolle Musigny	2006	100% Pinot Noir	30 €

Didier Montchovet – Stand n°16

Hautes Côtes de Beaune
Biodynamie – Marque DEMETER* certifié par ECOCERT**
Vinification naturelle : levures indigènes*, pas d'enzymes*, chaptalisation* et sulfitage* modérés*

Domaine créé en 1984 et introduction de la biodynamie* dès la première année. En 1989, location de 2,5 ha de vignes. A partir de 1990 plantation de 70 ares de vignes par an. appellation hautes côtes de Beaune blanc et rouge. Début de la vente en bouteilles. En 1991 obtention de la mention DEMETER (mention spécifique à la biodynamie*). En 1993 construction d'un ensemble cave-cuve permettant d'utiliser au maximum la gravité afin de ne pas pomper les vins (depuis l'origine, les Beaune et Pomard ne sont ni pompés ni filtrés). Maintenant : Au total 8 ha constitués de deux parcelles de 4 ha chacune, entourées de haies et parsemées d'arbres fruitiers qui sont en cours de plantation (vigne en lyre). Le Vignoble : la seule fumure apportée dans les vignes est du compost élaboré par le domaine. Entretien des sols par labour* et piochage. Suivi du calendrier biodynamique (position de la lune et des différentes planètes). Mode de conduite en Lyre pour toutes les nouvelles parcelles. Vendanges manuelles avec tri si besoin. La vinification : les vins rouges sont vinifiés en cuve bois et l'élevage se fait soit en foudres émaillés, soit en fûts de chêne. Aucune levure de commerce n'a jamais été utilisée. La chaptalisation* est modérée. Mise en bouteille au bout de 6 à 24 mois suivant la dégustation.

Blanc	Bourgogne Aligoté	2007	100% Aligoté	7 €
Blanc	Hautes Côtes de Beaune	2006	100% Chardonnay	10 €
Rouge	Hautes Côtes de Beaune	2002	100% Pinot Noir	10 €
Rouge	Pomard	2003	100% Pinot noir	22 €

Julien Guillot – Stand n°6

Clos des Vignes du Maynes – Mâcon Cruzille
Biodynamie – Marque DEMETER* certifié par ECOCERT**
Vinification naturelle : sans sucre, sans levure*, pas de SO₂* (sauf les blancs qui ont entre 1 et 2 gr)*

Le domaine, planté depuis 910 par les moines Bénédictins de l'abbaye de Cluny, est resté une référence au cours de l'histoire des vins du Mâconnais. Ce terroir* n'a jamais connu de produit chimique, ni désherbant, car il est conduit dès 1954 en agriculture biologique. Exposée plein Est, sur une roche calcaire très dure, la terre est argilo-calcaire et peu profonde ; les greffes sont parfois plantées à la barre à mine. Ce Clos de 6,60 ha, composé de 17 parcelles, est conduit en biodynamie* depuis 1998. Les vinifications semi-carboniques des rouges, avec peu d'intervention, sont l'aboutissement d'un travail de trois générations ; les blancs sont vinifiés et élevés en fûts pendant un an. Des pressoirs en bois de 1865 sont toujours utilisés. Originalité, droiture et élégance sont souvent les adjectifs employés pour décrire les vins du Clos des Vignes du Maynes. La garde des vins oscille de 8 à 20 ans. D'une manière générale, les vins s'expriment mieux après 4 heures d'ouverture, et s'optimisent avec 1 à 3 jours.

Blanc	Mâcon Cruzille	2006	100% Chardonnay	9 €
Blanc	Mâcon Cruzille - Aragonite	2006	100% Chardonnay	16,7 €
Rouge	Bourgogne	2006	100% Pinot Noir	9,5 €
Rouge	Mâcon Cruzille	2006	100% Gamay	10 €
Rouge	Mâcon Cruzille - Les Rosiers	2006	100% Gamay à petit grains	18 €

Fanny Sabre – Stand n°28

Beaune
Agriculture biologique – non certifié*
Vinification naturelle : en levure indigènes*, soufre* à la mise uniquement*

Le domaine de 4 hectares est situé en Côte de Beaune. Fanny vinifie en plein cœur de Beaune, dans les remparts de la vieille ville (ils ne sont plus que 2 propriétaires à vinifier en ville). A la vigne, elle travaille dans le plus pur respect du terroir*, labours*, enherbement*, traitements bio, contrôle des rendements*, ébourgeonnage*, vendanges vertes* (en fonction des parcelles et du millésime), vendanges manuelles tout en douceur sans trituration du raisin. Ensuite, en cuverte, les grappes entières sont déposées dans des cuves bois et ciments, macération semi-carbonique et pigeage s'en suivent. Tous les blancs sont pressés en douceur et entonnés immédiatement. La fermentation se réalise en fût, 1 seul batonnage*, aucun soutirage*, jusqu'à la mise en bouteille.

Rouge	Beaune 1er cru – Les Chouacheux	2006	100% Pinot Noir	27 €
Rouge	Pomard	2005	100% Pinot Noir	25 €

Gérald Damidot – Stand n°26

Nicolas Potel – Volnay
Agriculture raisonnée et agriculture biologique* (achat de raisins)*
Vinification naturelle (seule la chaptalisation est parfois pratiquée)

La société Nicolas Potel ouvre ses portes en 1997 après la vente du domaine de la Pousse d'Or à Volnay, régi, depuis 1964 par le père de Nicolas, Gérard Potel. Depuis toujours, Nicolas Potel a la conviction que "faire de grands vins" tient en grande partie à l'âge des vignes. Son travail tient compte de la qualité des sols, des plants de vignes, du travail fourni par le vigneron, de l'exposition et de la bonne santé des vignes. Pour cela, un travail méticuleux de recherche et de suivi des parcelles est effectué, d'abord visuellement et avec les données fournies par le vigneron, puis plus techniquement, par le suivi d'un consultant en viticulture qui passe dans les parcelles et conseille les vignerons sur les diverses orientations qu'ils décident préalablement. C'est ainsi que Nicolas Potel a accompagné certains vignerons dans leur reconversion en lutte biologique. Il pense que le minimum d'intervention est nécessaire à la qualité des vins. Cela ne veut pas dire un laxisme en matière de vinification mais un contrôle basé plus sur le sensitif et le goût que sur des résultats d'analyse et fiches de vinifications. Le raisin est systématiquement trié. Il y a une chose importante dans sa recherche du terroir : la non-intervention, surtout au niveau oenologique. Nicolas n'emploie pas de produits comme levures, bactéries, enzymes et acides. Seul le sucre est autorisé dans sa cuverie. Pendant toutes les vinifications, ils goûtent trois à quatre fois par jour, décuve et pressurage très doux, débouillage à froid (pour éviter le démarrage des malolactiques) d'un mois puis entonnage. Eviter l'intervention, c'est débouiller suffisamment les vins de façon à opter pour un élevage sur lies fines pendant 15 à 20 mois sans soutirage avec un minimum de SO₂, une protection surtout par le gaz carbonique et des malolactiques tardives. Tous les vins sont soutirés juste avant leur mise en bouteille et assemblés en cuve de façon à avoir l'uniformité de la cuvée en bouteille. Le soutirage à l'ancienne est effectué en vieille lune c'est à dire la semaine après la pleine lune. Cela permet d'avoir une attraction minimum de la lune et donc des lies bien plaquées dans le fond du fût. Le calendrier biodynamique est suivi et ils essayent de travailler leurs vins en jours fruits. Tout cela force Nicolas Potel à avoir une rigueur de travail et une ligne de conduite ce qui est important lorsque l'on travaille avec des élevages longs.

Blanc	Savigny les Beaunes	2006	100% Chardonnay	19 €
Blanc	Meursault	2005	100% Chardonnay	28 €
Rouge	Volnay	2005	100% Pinot Noir	26 €
Rouge	Chambolle Musigny	2004	100% Pinot Noir	34 €
Rouge	Santenay 1er cru Les Gravières	2003	100% Pinot Noir	21 €
Rouge	Clos de la Roche Grand Cru	2003	100% Pinot Noir	79 €

David Poutays – Stand n°4

Clos de Mounissens – Gironde
Biodynamie – Marque DEMETER* certifié par ECOCERT**
*Vinification naturelle**

Le petit domaine du Clos de Mounissens est installé sur les premiers coteaux du village de Saint Pierre d'Aurillac en Gironde sur une molasse argilo-calcaire. Le climat particulier de la fin d'été, brouillards matinaux et soleil après-midi, permet l'apparition du Botrytis cinerea qui a fait naitre l'appellation d'origine Contrôlée des Côtes de Bordeaux Saint-Macaire pour des vins blancs moelleux. Les vins rouges ont droit à l'appellation Bordeaux Rouge ou Bordeaux Supérieur selon leur niveau. Néanmoins, depuis le déclassement de son vin rouge 2003 par l'INAO, il a pris l'initiative de ne plus soumettre ses vins à aucun label. Les vins sont donc commercialisés au rang de Vin de Table ! Le domaine, constitué de 1,07 ha en rouge (planté de Merlot, Cabernets Sauvignon et Franc) et 0,65 ha en blanc (Sémillon) est en conversion vers la biodynamie depuis 2002 (contrôle Ecocert et Demeter). Dans la vigne, David Poutays s'attache à utiliser des quantités minimales de cuivre (< 600g/ha/an). Les vinifications des rouges sont réalisées sur lies sans soufre ; un minimum de soufre volcanique est utilisé pour les blancs. Comme l'indépendance et la liberté d'agir sont des valeurs qui l'animent très profondément, il a refusé le monde de l'agrichimie pour revenir à un comportement plus responsable, respectueux de l'environnement.

Blanc	Vin de Table	2003/5	Sémillon - Sauvignon -	8 €
liqueux/moelleux	Les Racines de Mounissens		Muscadelle	
Rouge	Vin de Table De l'Ombre à la Lumière	2004/5	Merlot - Cabernet Sauvignon	7 €

Didier Michaud – Stand n°19

Château Planquette – Médoc

Agriculture biologique* – certifié par ECOCERT*

Vinification naturelle*

Petit vignoble de 1,7 ha situé en Médoc, près de l'estuaire de la Gironde, mené sous les préceptes d'une agriculture paysanne, respectueuse du terroir* et de son environnement. Les vins sont vinifiés et élevés de la manière la moins interventionniste possible.

Rouge	Vin de Table	(2003)	Merlot - Cabernet Sauvignon	13 €
Rouge	Médoc	2004	Merlot - Cabernet Sauvignon	13 €
Rouge	Médoc	2005	Merlot - Cabernet Sauvignon	14 €

Alain Dejean – Stand n°5

Domaine de Rousset-Peyraguey – Sauternes

Biodynamie* – Marque DEMETER* certifié par ECOCERT*

Vinification en levures indigènes*, sans intrants*, pas de chaptalisation*, faible utilisation du soufre*

Au cœur du Sauternais, contiguës des Châteaux Yquem / Suduiraut / Rieussec / Lafaurie-Peyraguey, cette petite propriété de 33 parcelles sur 6 ha 30 est exploitée depuis plusieurs générations en culture traditionnelle. Depuis 1970, le domaine a adopté le cahier des charges Bio, officialisé en 1987. Le passage en Biodynamie* a été réalisé depuis cette date, certifié DEMETER depuis la récolte 2000. Le sol est labouré une fois à l'automne, puis une méthode de permaculture est réalisée (uniquement 3 griffages par an). Le sol reçoit une fumure composée et dynamisée par leurs soins, plus des amendements (méthode KERVRAN transmutations biologiques). Une culture d'engrais vert est opérée dans l'entre rang. Un désherbage thermique est réalisé sous les pieds de vignes. Il n'y a pas de traitement mais une vification par les applications biodynamiques, homéopathiques et régénératrices, de fleurs dynamisées, de cuivre à très petites doses (à peine 300gr/ha) ainsi que des poudrages fréquents d'alques, de lave de volcan et de cendre de bois, et accélération de la vie bactérienne par la méthode KANNE. La régénération des bois et plants de vigne se pratique par sélection massale des souches saines, prises sur le domaine, puis greffées sur place afin d'entretenir un maximum de diversité par un zéro clonage. La récolte est couverte de botrytis cinerea, selon les lois de la nature. La vendange s'effectue à la main en plusieurs tris sur 1 mois ½. Concernant la vinification, afin de préserver la typicité du terroir et des cépages, la transformation du raisin se fait avec la conscience du savoir-faire ancestral. Pour la fermentation, la mise en scène des propres levures* du vignoble est respectée, sans adjonction d'autres produits, grâce à la biodynamie. La fermentation et l'élevage s'effectuent en vieilles barriques. Les vins restent de 3 ans à 5 ans en fûts, 2 ans en barriques de chêne ensuite en fûts d'acacia, avec des soutirages fréquents et un zeste de soufre minéral et volcanique, en absence totale de filtrage* et collage*.

Blanc liquoreux	Sauternes	1998 - 2005	Sémillon - Sauvignon - Muscadelle	15-25 €
-----------------	-----------	-------------	-----------------------------------	---------

Corinne Comme – Stand n°12

Château du Champ des Treilles – Sainte-Foy Bordeaux

Biodynamie* – certifié par ECOCERT*

Vinification en levures indigènes*

Corinne et Jean-Michel Comme reprennent le domaine familial en 1998 car le vignoble était fait de vieux céps et surtout avait une forte densité de plantation pour le Bordelais. Au même moment, ils prennent conscience que tout était beaucoup plus subtil et complexe que ce qui était enseigné à l'école. La biodynamie* s'est imposée à ces vigneronnes comme la meilleure solution pour le respect de la vie, des sols, de la nature, des cycles et des hommes. C'est un retour au « bon sens » qui leur a permis de bannir tout geste inutile ou violent comme l'éclairage, l'effeuillage ou les vendanges vertes. Ne cédant pas à la dictature du Merlot, ils ont aussi misé sur le Petit-Verdot, cépage Médocain qui donne d'excellents résultats dans ces sols argilo-calcaires. En 2003, ils ont aussi sur-greffé une parcelle de Sémillon en Muscadelle car ils n'avaient pas ce cépage blanc. La Muscadelle est un cépage réputé difficile, mais qui cultivé avec de l'amour et de la volonté donne des vins magnifiques. Le vignoble compte donc maintenant 7 cépages pour 10 ha ! Depuis 2001, l'accent est mis sur l'augmentation de la densité de plantation pour atteindre 10000 pieds par ha. Ce système de conduite est de loin le plus onéreux mais aussi le plus abouti en ce qui concerne la colonisation racinaire, la répartition de grappes, leur exposition au soleil... Les vendanges se font manuellement, en cagettes. Ils ont au chai la même philosophie qu'à la vigne : douceur et respect des terroirs. Les vinifications se déroulent sans levures exogènes, guidées par le caractère de chaque cuve. Leur vœu est que le buveur ait le même plaisir à la dégustation du vin qu'ils en ont eu à le produire.

Blanc	Sainte-Foy Bordeaux Petit Champ	2005	Sémillon	5 €
Blanc	Sainte-Foy Bordeaux Grand Vin	2005	Muscadelle - Sauvignon	8 €
Rouge	Sainte-Foy Bordeaux Petit Champ	2005	Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot	6 €
Rouge	Sainte-Foy Bordeaux Grand Vin	2003	Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot	10 €

Alice Bouvot et Charles Dagand – Stand n°18

Domaine Opus Vinum – Arbois (nom de domaine en cours de modification)

Agriculture biologique* certifié par ECOCERT* sur 1 ha – le reste est en reconversion

Vinification traditionnelle*

Ce domaine familial de 5 ha a été créé en 2005 par 2 passionnés du vin. Après quelques années de vinification dans le monde entier, le retour aux sources s'est imposé : le Jura, le terroir* arboisien. Des terroirs révélés par un travail de la vigne respectant l'environnement : pas de désherbage, enherbement* et labours*. Une partie du domaine est agréé en AB par Ecocert, le reste en reconversion (2007-2008). Les rendements* ne dépassent pas 35 hl/ha. Les vinifications respectent le raisin. La musique étant leur seconde passion, ils associent chaque cuvée à un personnage d'opéra de Mozart. Dès la présentation de leurs vins aux critiques, ils ont été sélectionnés par les dégustateurs professionnels de la Revue du Vin de France, Cuisine et Vins de France. Cependant, le public reste leur critique le plus attendu.

Crémant	Arbois Papageno	2006	100% Chardonnay	10 €
Blanc	Arbois Tamino	2006	100% Chardonnay sous voile	9 €
Blanc	Arbois Pamina	2006	100% Chardonnay, ouillé, bâtonné	10 €
Blanc	Arbois Comtesse Almaviva	2006	100% Savagnin, ouillé, bâtonné	12 €
Rouge	Arbois Dorabella	2006	100% Poulsard	8,5 €
Rouge	Arbois Zerlina	2006	Pinot noir et Troussseau	11 €
Rouge	Arbois Floriligi	2006	100% Poulsard	20 €
Rouge	Arbois Commandatore	2006	100% Troussseau	13 €
Vin de Liqueur rouge	Jura Selim Bassa	2006	Eau de vie de marc de 3 cépages rouges	15 €

Frédéric Palacios – Stand n°7

Le Mas de mon Père – Malepère

Agriculture biologique* – en conversion

Vinification en levures indigènes*, acidification* naturelle si nécessaire, pas de collage*, très faible sulfite* à la mise

Le Mas de mon Père construit en 1981 prit naissance réellement en 2005, lors de la première vinification dans son encépente. Le Mas se situe au pied du massif de la Malepère sur la commune d'Arzens dans le département de l'Aude. Le terroir* argilo-calcaire est favorable aux cépages nobles dont la richesse en sucre des raisins apporte une maturité optimale. Le Mas de mon Père est une entité de 4 ha de vignes à faibles rendements*. Son encépagement se compose de Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec et Chasan. Le Mas de mon Père est un domaine suffisamment petit pour permettre un bichonnage à l'extrême de toutes les étapes : culture de la vigne (l'environnement est respecté : limitation des traitements, engazonnement des fourrières...), vendanges manuelles (triées à la vigne et au chai), vinification, élevage, mise en bouteilles. Chaque cep de vigne est taillé à la main, le feuillage contrôlé manuellement ainsi que le nombre de grappes par cep. Les différents cépages sont vinifiés séparément, à la parcelle dans des cuivres inox de petits volumes dans le but de réaliser le meilleur travail œnologique. Les cuvaisons sont surveillées quotidiennement, et le chapeau brisé lui manuellement, pour assurer une bonne circulation du moût, sans briser les pépins, qui relâcheraient des tanins secs. Ainsi, ils élaborent des vins fins, avec beaucoup de matières, riches en couleur et à l'aromatique personnelle. Ce sont des vins qui possèdent un surcroît de complexité et une réelle identité.

Rosé	Malepère Un Brin de Folie	2007	50% Cabernet Sauvignon 25% Merlot - 25% Malbec	7,2 €
Rouge	Vin de Pays d'Oc L'Insolite	2007	100% Malbec	9,4 €
Rouge	Malepère Dégustez-moi...	2006	60% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon - 15% Malbec	9,5 €
Rouge	Malepère Partez pour le Réve...	2006	50% Merlot - 25% Cab. Franc 25% Cab. Sauvignon	12,2 €

Axel Prüfer – Stand n°32

Domaine Le Temps de Cerises – Haute Vallée de l'Orb

Agriculture biologique – en cours de conversion*

*Vinification naturelle**

Le domaine a été créé en 2004 en partant de vignes en fourrage et en achetant des vignes qui étaient en culture traditionnelle*. Axel a tout de suite travaillé en bio à la vigne et à la cave. Tout ce qu'il souhaite, c'est faire des vins naturels (si possible) qui expriment leur terroir. Tous les vins sont faits par macération carbonique sans intervention (pigeage*, remontage...) et à basse température. Axel vit comme il travaille.

Rouge	Vin de Table Un pas de côté	2007	Grenache en altitude (400m) sur dolomie en macération carbonique à froid	16 €
Rouge	Vin de Table Les lendemains qui chantent	2007	Grenache en altitude (450m) sur granite/quartz en macération carbonique à froid	14 €
Rouge	Vin de Table Avanti Populo	2007	Carignan sur granite / quartz au pied d'une montagne de 1000m en macération carbonique à froid	10 €

Pierre Fabre et Marc Bertrand – Stand n°1

Château de Gaure - Limoux et Côtes du Roussillon

Agriculture biologique – en cours de certification*

*Vinification naturelle**

Vignerons de père en fils depuis cinq générations, Pierre Fabre revient à ces origines en reprenant ce domaine en 2004. Marc Bertrand, jeune oenologue de talent, le rejoint en 2005 et tout deux décident de mener un projet basé sur des vins haut de gamme. Pour mettre tous les atouts de leur côté, l'équipe intègre les conseils précieux de J.A. Bloc, parisien reconnu pour ces créations de grands vins. Les premiers conseils les amènent à penser "naturel", aucuns produits chimiques n'est utilisé : aidons la nature à nous donner des grands raisins. Les autres conseils se traduisent par des investissements importants dans une cave à la fois traditionnelle et moderne par la technologie. Le vin du Château de Gaure est lancé : il sera le plus naturel possible, très typique (au point d'être vin de table en 2005). Il constituera la gamme blanc du Château de Gaure. Pour compléter la gamme, ils décident fin 2006 d'acheter un deuxième domaine pour y faire leur gamme de rouge. Pour cela, ils choisissent un terroir d'exception : Latour de France en Côtes du Roussillon (domaine de la Capelle). Le premier millésime a été mis en bouteille en septembre 2007. Ils ont beaucoup d'espoir de faire des grands vins avec de vieilles vignes et des terroirs* d'exception au sein d'une nouvelle société Latour Triniach.

Blanc	Limoux	2006	Chardonnay - Mauzac	13,9 €
Blanc moelleux	Vin de Pays d'Oc	2006	Chenin	19,7 €
Rouge	Côtes du Roussillon Villages	2005	Grenache - Syrah Mourvèdre - Carignan	13,9 €

Laurent et Geneviève Vidal – Stand n°30

Mas Conscience – Coteaux du Languedoc

bodynamic – non certifié*

Vinification naturelle : pas de levurage*, très peu de SO₂**

Le Mas Conscience est situé en Languedoc au sein du terroir* Terrasses du Larzac à Saint-Jean-de-Fos, limitrophe d'Aniane et Montpeyroux. Les 12 ha du domaine s'étendent sur des terroirs* variés ; éboulis calcaire du Piémont, sols à galets Villafanchien. Les vignes sont cultivées en bodynamic* : labours* fréquents, traitements à base de produits naturels et pulvérisation de plante selon les influences planétaires. La vinification s'effectue de façon naturelle - par gravité en cuve béton brute ou cuve tronconique bois.

Blanc	Coteaux du Languedoc L'IN	2007	30% Vermentino - 30% Roussanne 30% Grenache Blanc - 10%Vioignier	10 €
Rouge	Coteaux du Languedoc L'AS	2005	Syrah - Grenache - Carignan	16 €

François Vidal – Stand n°24b

Château de la Liquière – Faugères

Entre agriculture raisonnée et biologique* (pas de label recherché)*

Vinification non interventionniste

Le Château de La Liquière est un domaine familial couvrant une superficie de 60 ha en production entièrement en AOC Faugères. L'appellation est un véritable balcon naturel sur les premiers contreforts des Cévennes et est constituée uniquement de schistes. Situé au Nord ouest de l'appellation, le vignoble en coteaux s'installe sur de fortes pentes, entre 150 et 350 mètres d'altitude. Dans les vignes, le domaine s'efforce de préserver l'intégrité, l'équilibre de chaque souche et de son environnement. Ils pratiquent une taille courte, les labours et n'utilisent aucun engrais de synthèse au profit de fumures organiques. Ils limitent l'emploi de produits phytosanitaires grâce à une observation constante et à des interventions manuelles réalisées sur chaque cep. Les vendanges sont manuelles. Chacune des 70 parcelles a un profil différent lié à son exposition, à l'altitude. Aussi, elles sont vinifiées séparément, soit plus de 50 cuves ! Cette diversité offre une palette aromatique exceptionnelle au moment des assemblages. Une culture respectueuse, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages originaux, le travail d'une équipe passionnée... C'est par ces moyens simples que le Château de la Liquière peut rester en harmonie avec la typicité de ce terroir.

Blanc	Faugères Cistus	2007	Roussanne - Grenache blanc Vermentino - Marsanne	12 €
Rouge	Faugères Vieilles Vignes	2005	Grenache noir - Carignan	9,1 €
Rouge	Faugères Cistus	2005	Syrah - Carignan - Mourvèdre	14,3 €
Rouge	Faugères Tucade	2005	Mourvèdre - Syrah	22,5 €

Jean-Luc Chossart – Stand n°22

Domaine Jolly-Ferriol – Muscat de Rivesaltes

Agriculture biologique – en cours de certification

*Vinification naturelle**

Jean-Luc Chossart a racheté fin 2005 un des plus vieux mas viticoles d'Espira de l'Agly. Les bâtiments (contenus dans un clos de 3500 m²) n'avaient pas été habités depuis 50 ans et les terres (19 ha dont 14 ha de vignes) étaient exploitées de manière traditionnelle par un fermier. La priorité a été de restructurer les parcelles pour les adapter à un mode de culture biologique et de rénover la cave de vinification afin de pouvoir produire du vin naturel. C'est ainsi que les anciennes cuves monumentales en béton ont été transformées en frigos et que le vieux matériel qui encombrait le bâtiment a été remplacé par un pressoir pneumatique, des cuves inox ou fibre neutres et un chai de barriques en chêne, mieux adaptés à la production de vin de qualité. Que ce soit pour le vin doux naturel comme le Muscat de Rivesaltes ou les vins secs comme les Côtes du Roussillon Villages, le vin de pays des côtes Catalanes ou les vins de table, les vendanges se font manuellement en caissettes avec tri des grappes. Pendant la vinification, l'apport de produits exogènes est évité, les collages* non pratiqués et ni pompe ni filtre mécanique ne sont utilisés. Grâce à un faible rendement*, un raisin sélectionné pour chaque cuvée et un respect du terroir*, Jean-Luc vous propose des vins à forte personnalité.

Rosé	Vin de Table Jolly rose	2007	60% Carignan - 40% Grenache	7,5 €
Rouge	Vin de Table Jolly rouge	2007	80% Grenache - 20% Carignan	7,5 €
Rouge	Côtes du Roussillon Villages	2006	40% Grenache - 35% Syrah 15% Carignan	9,5 €
Rouge	Faits d'hiver VDP des côtes catalanes Syrahe	2007	100% Syrah	11 €
Liquoreux	Muscat de Rivesaltes	2006/7	100% Muscat petits grains et d'Alexandrie	13/11,5 €

Vincent Legrand – Stand n°24a

Domaine de la Rectorie et... de la Préceptorie – Banyuls et Côtes du Roussillon

Agriculture raisonnée*

Vinification non dogmatique

Marc Parcé reprend en 1976 les 7 hectares laissés par son arrière grand-mère, Thérèse Parcé (« la Théréssette »). À 25 ans, Marc réapprend le métier de ses ancêtres : piocher les parcelles éparpillées autour de Banyuls et Collioure, ramener dans les vignes les mulets d'antan. Ses frères, Pierre et Thierry, l'ont rejoint quelques années plus tard. Paysage grandiose, terre ingrate et conditions de culture extrêmes (avec des parcelles d'expositions et d'altitudes différentes, de 0 à 400 m) caractérisent le Domaine de la Rectorie. Les frères Parcé en ont fait un atout : leur attachement à ce lieu explique en partie l'acharnement qu'ils ont à produire des vins naturellement différents et originaux et d'une réelle qualité. Les critères de fraîcheur aromatique et d'acidité passent avant tout, même s'il peut en résulter un vin en hors appellation (comme ce fut le cas en 1999 avec la cuvée Parcé Frères). Une de leur règle d'or est de rester en harmonie avec l'identité de ce terroir* de schiste. Aujourd'hui, le domaine compte 27 ha en production dont 10 sont labourés au mulet. L'âge des vignes, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages originaux... c'est par ces moyens simples qu'ils restent en harmonie avec l'identité de ce terroir*. Des grenaches conduits en gobelets, peu d'engrais, un usage réfléchi des moyens de défense du vignoble. Les vendanges sont manuelles. Abandonnées dans les années 80, le travail au mulet a repris en 1998 pour labourer les sols. Le domaine a aujourd'hui "la chance" de pouvoir se battre contre le formatage de la digne notion d'AOC*...

Rosé	Collioure Côté Mer	2006	Grenache noir et gris - Carignan Syrah - Crounise	20 €
Blanc	Collioure Argile	2006	100% Grenache gris	20 €
Blanc	VDP Vin de Pierre	2006	100% Grenache gris	32 €
Rouge	Collioure Côté Mer	2005	Grenache - Carignan - Syrah	18 €
Rouge	Collioure Côté Montagne	2005	Grenache noir - Carignan Syrah - Crounise	20 €
Vin Doux Naturel	Banyuls Léon Parcé	2005	Grenache noir - Carignan	18 €
Vin Doux Naturel	Banyuls Hors d'âge L'oubliée	-	Grenache gris	33 €

La Préceptorie est née en 2001, d'une rencontre des familles Parcé et Legrand de La Rectorie à Banyuls avec des vigneron vivant à Maury. Comme la cave coopérative de 800 m² était à vendre en 2000, une équipe du domaine de la Rectorie s'est groupée avec quelques coopérateurs pour faire survivre la cave de Saint-Arnac. La cave se situe sur le plateau surplombant au sud de la vallée de Maury, dans un village anciennement nommé Centernach, qui abrita une ancienne possession templière d'où le patronyme de ce jeune Domaine : La Préceptorie. Les trois frères Parcé se partagent aujourd'hui la propriété du domaine avec Vincent Legrand, le gendre de Marc Parcé et leurs associés Francis Victor et Aurélie Pereira. Le vignoble, encépagé de vieilles vignes réparties en quarante parcelles, étend ses 40 ha sur des terroirs* schisteux et argilo-calcaires. La philosophie est similaire à celle du domaine de la Rectorie.

Rosé	Côtes du Roussillon Coume Marie	2006	100% Grenache noir	12 €
Blanc	Côtes du Roussillon Terres Nouvelles	2006	100% Grenache gris	15 €
Rouge	VDP des côtes catalanes Zoé	2006	50% Grenache noir 50% Carignan	8 €
Rouge	Côtes du Roussillon Coume Marie	2006	Grenache noir majoritaire avec un peu de Carignan et de Syrah	12 €
Rouge	Maury Aurélie	2005	90% Grenache noir 10% Carignan	14 €

Luc Lybaert – Stand n°14

Domaine Lous Grezes – Duché d'Uzès

Agriculture biologique – en cours de certification

Vinification naturelle*

Luc Lybaert, originaire de Gand en Belgique, a acquis récemment ce domaine situé sur un terroir* exceptionnel au sommet des collines de Domessargues. Le Piémont Cévenol est caractérisé par une superbe vue sur les Cévennes. A 120 m d'altitude, ce sol argilo calcaire au marne-valenginiens est le plus élevé et le plus pauvre de Domessargues. Sous l'influence du soleil, une belle acidité est ainsi garantie. Les vignes ont une orientation sud-ouest et une moyenne d'âge de 15 ans. Les engrais sont proscrits. Tout au plus un peu de compost sera utilisé si nécessaire. Le travail de la terre se fait de manière totalement mécanique ainsi que le désherbage sous les vignes à l'aide de l'inter cep spécifique. Le maintien naturel du vignoble est assuré par l'exposition à la tramontane et au mistral, ce qui favorise la culture biologique. La proximité des Cévennes et l'orientation nordique du Languedoc expliquent les variations de température conséquentes entre le jour et la nuit. Cette approche empathique témoigne du respect du fruit et de la plante. La vigne est taillée tardivement en "double Guyot". Les rameaux sont construits en palissade et ont récemment été rehaussés afin d'optimiser la photosynthèse. Pour contrôler la croissance, le plant est fortement ébourgeonné et à la floraison le rendement est également contrôlé. En juin, les entre cœurs sont évincés afin d'assurer l'aération sous le feuillage. C'est une technique biologique pour éviter la pourriture. A partir de là, le raisin peut mûrir jusqu'à la récolte manuelle. Le fruit ne peut être trop mûr lors de la récolte mais doit assurer suffisamment de tanins mûrs, ce qui nécessite un timing parfait au jour près de la cueilaison, ceci afin d'assurer des acides frais. Lors de la récolte manuelle, un tri sévère ne mènera que les raisins en bonnes santé vers la cuve, afin de réduire le sulfitage par la suite.

Blanc	Vin de Table Blanc Les Elles	2005	100% Chardonnay	10 €
Rosé	Vin de Pays des Cévennes Grandiose	2005	100% Grenache	7 €
Rouge	Vin de Pays des Cévennes Le Lous	2005	90 % Grenache - 10% Cabernet Sauvignon	8 €
Rouge	Vin de Pays des Cévennes Château Chapeau - sans souf	2006	Tempranillo - Carignan	9 €
Rouge	Vin de Pays Duché d'Uzès Tresor	2004/ 2005	65% Syrah - 35% Grenache 75% Syrah - 25% Grenache	12 € 13 €
Rouge	Vin de Pays des Cévennes Alicante	2004	Alicante boushet	14 €
Rouge	Vin de Pays Duché d'Uzès Alibi	2004	100% Grenache	16 €
Rouge	Vin de Pays Duché d'Uzès D&D	2004	95% Cabernet Sauvignon - 5% Grenache	18 €
Rouge	Vin de Pays Duché d'Uzès LL	2004	50% Syrah - 50% Carignan	33 €

J.M. Rieux – Stand n°11

Domaine de Gressac – Vin de Pays du Gard

Agriculture biologique - certifié par ECOCERT

Vinification naturelle*

Le vignoble, aujourd'hui de 10 hectares, est situé sur les coteaux de la Cèze et bénéficie d'un climat méditerranéen à son versant sud et cévenol sur le versant nord. A la fin des années 60, prenant conscience des abus agricoles et de la situation privilégiée de son vignoble, Lucien Bondurand (l'ancien propriétaire) décide de le conduire en culture biologique. En 2000, Lydia et Robert Forbes reprennent le domaine, conscients de son potentiel mais aussi de son état. Leur objectif est sa reconstruction complète : rénovation, plantations, arrachages, complantations, nouveaux palissages sont programmés au fil des années. Jean-Michel Rieux (le régisseur) accompagné d'une équipe de 2 vignerons et 4 saisonniers s'occupent de l'entretien des vignes comme de la mise en œuvre de ces travaux. Leur but à tous : connaître, comprendre et toujours respecter ce terroir* pour en récolter un raisin de Grand Cru. Les rendements annuels réels ne dépassent jamais 30 hl/ha. Les vendanges, faites à la main, permettent de trier le raisin au vignoble. Un second tri est fait, sur table, à la cave. Tous les raisins, égrappés ou non selon les cuvées, vont macérer entre 15 et 30 jours en cuves. Une extraction optimale est recherchée sur les vins de garde et moyenne garde ; un bon fruit sur les vins à boire jeunes. Leurs vins respectent les vignes : pas de soufre à la vinification, pas de chaptalisation* ou d'acidification*, ni levures* ou enzymes*... ni tout autre traitement physique ou chimique. Seul très peu de soufre est ajouté à l'élevage. Chaque cuvée est assemblée dès la vendange, dans une même cuve. Ainsi, dès la vinification, va s'exprimer l'identité de son cru. Tous les vins rouges de garde sont élevés de 2 à 4 ans en barriques ou en demi-muids âgés de quelques années (pas de bois neuf) ; cet élevage est à la base

d'une combinaison élégante entre tanins et matières colorantes. La qualité première des jus et cet affinage leur confèrent un beau potentiel de garde comme une belle ouverture quelques semaines après la mise en bouteille. Aucun des vins n'est filtré* ou collé*.

Rouge	Vin de Table Classic Gressac	2005	70% Grenache noir - 30% Syrah	12 €
Rouge	Vin de pays du Gard Grande Cuvée	2004	50% Grenache noir - 45% Syrah 5% Cabernet Sauvignon	19 €
Rouge	Vin de pays du Gard La Madonne	2005	100% Syrah	25 €
Rouge	Vin de pays du Gard Le Mariage	2005	50% Grenache 50% Mourvèdre	28 €

Damien Delecheneau – Stand n°29

Domaine la Grange Tiphaine – Touraine
Culture "passionnée" sans certification

Vinification naturelle avec faible utilisation du SO₂**

Domaine familial situé sur Amboise de 11 ha scindé en 2 parties distinctes: le terroir* sablo-argilo-siliceux de Montlouis et les argilos-silex d'Amboise. Ces particularités permettent d'aborder une culture du vignoble bien spécifique et adaptée au terroir* mais aussi aux cépages. Ils travaillent avec le plus grand respect des vignes car elles sont le fruit d'un vin qui respire !

Pétillant	Montlouis-sur-Loire Nouveau Nez	2006	100% Chenin	12 €
Rosé	Touraine Riège Tournant sec	2006	Grolleau - Gamay - Côt	7 €
Blanc	Touraine-Amboise Bel Air	2007	100% Chenin	8,6 €
Rouge	Touraine-Amboise Les Cassiers	2007	100% Gamay	6,5 €
Rouge	Touraine-Amboise Ad Libitum	2007	60% Cabernet franc 30% Côt - 10% Gamay	8 €
Rouge	Côt Vieilles Vignes	2007	100% Côt	11 €
Rouge	Touraine-Amboise Bécarre	2006	100% Cabernet Franc	12 €
Rouge	Touraine-Amboise Clé de Sol	2006	60% Cabernet Franc - 40% Côt	12 €

René Mosse – Stand n°36

Domaine Mosse – Anjou
Biodynamie – certifié par Qualité France**

*Vinification naturelle**

Bien avant leur installation en Anjou en 1999, Agrès et René Mosse tenaient un bar-cave à Tours. En 1999, Jo Python leur signale un domaine à reprendre à Saint Lambert du Lattay. Ils cultivent leur vignoble selon les méthodes de la "biodynamie". Partant du postulat que les désherbants chimiques tuent progressivement tous les micro-organismes dont la vigne se sert pour puiser sa nourriture dans le sol avec comme conséquence l'effacement du terroir* et la perte des caractères du vin, ils mettent tout en œuvre pour éviter que leurs vins basculent vers l'uniformité. Ils travaillent les sols, à la charrue, la tranche, la décauvillonneuse... Evitant tout recours aux produits phytosanitaires* qui empoisonnent la vigne et diminuent sa capacité à se défendre seule contre les maladies et les agressions extérieures, les Mosse utilisent des préparations de plantes, de bouse de corne, de silice qu'ils dynamisent à la main et pulvérisent sur la vigne à l'aide d'une bouillie à dos (pulvérisateur à dos). Quant au mildiou, la bouillie bordelaise* est utilisée aux doses de 4 kg/ha. L'Anjou n'est pas sujet à l'oïdium, mais en cas de menace conséquente, ils ont recours au soufre (fleur ou mouillable). L'élaboration en cave est placée sous les mêmes auspices : minimum d'intervention, fermentation parfaitement naturelle, pas d'ajout de substances chimiques, pas de levurage*, aucune addition de sucre... Le résultat est plus que probant : la cueillette à maturité assure un taux de sucre suffisant, les raisins reflètent leur terroir* et contiennent encore les levures indigènes grâce auxquelles ils vont pouvoir effectuer leur fermentation.

Blanc	Anjou René's Chard	2006	100 % Chardonnay	10 €
Pétillant Rosé	Vin de Table Moussamoussettes	2006	Grolleau gris - Gamay	11,5 €
Blanc	Anjou	2006	100% Chenin	11 €
Blanc	Anjou	2004	100% Chenin	25 €
Blanc	Anjou Rouchefer	2006	100% Chenin	15,5 €
Blanc	Anjou Bonnes Blanches	2006	100% Chenin	18 €
Blanc	Anjou (Magnum) Bonnes Blanches	2003	100% Chenin	40 €
Rosé	Vin de Table « achillée » Rosé moelleux	2007	Cabernet franc - Gamay Grolleau gris	9 €
Blanc	Anjou « le moelleux » Moelleux	2005	100% Chenin	14,5 €
Rouge	Anjou	2006	100% Cabernet Franc	11,5 €
Rouge	Anjou	2006	100% Cabernet Franc	24 €

Sébastien David – Stand n°27

Saint-Nicolas de Bourgueil

Agriculture biologique – certifié par ECOCERT

Vinification naturelle - pas de levurage* - pas d'intrant exogène* - très peu de SO₂**

En premier lieu, plus que le vin, il y a celui qui le façonne, le travaille, l'assouplit... C'est sûrement cela qui a donné, et donnera l'envie à Sébastien de rester vigneron. Il aurait pu dire viticulteur mais au-delà des mots c'est surtout le respect d'un art, d'une technique ancestrale que ses parents, grands-parents et ancêtres lui ont légué. Partant de là, il est un fan du cabernet franc, seul et unique cépage de son exploitation. Les graviers sablonneux lui permettent une culture totale des sols. Le vin est issu d'une culture traditionnelle ancestrale, sans aucun additif de synthèse. Les sols sont travaillés intégralement sans désherbant ni pesticide ou insecticide. A la vendange, le raisin est placé en caissettes afin de garder tout leur goût aux baies et au jus. Sébastien foule le raisin aux pieds dans des cuves en chêne à chapeau ouvert pour en extraire le meilleur sans blesser la vendange. Puis par gravité, la vendange est descendue pour l'élevage en barriques qui durera un an. Et tout cela avant la mise en bouteille, alors que le vin n'aura connu que l'air du temps pour se clarifier et se bonifier.

Rouge	Saint-Nicolas de Bourgueil L'hurtuberlu	2007	100% Cabernet Franc	10 €
Rouge	Saint-Nicolas de Bourgueil Orion	2005	100% Cabernet Franc	16 €
Rouge	Saint-Nicolas de Bourgueil Vin d'une oreille	2005	100% Cabernet Franc	25 €

Philippe Peulet – Stand n°13

Domaine de la Perrière – Côte Roannaise

Culture biologique – non certifié*

*Vinification en levures indigènes**

Créé en 1980 par Alain Demon, le domaine est repris depuis 2003 par Philippe Peulet. Après 18 mois de transition effectués en parfaite osmose, Philippe Peulet est aux commandes. La tête change mais l'esprit reste : la continuité est assurée dans les vignes avec un travail des sols, pas d'utilisation d'insecticide et un désherbage respectueux de la vie des sols. La surface exploitée est de 4,9 hectares. Le projet pour l'année 2008 est de planter 0,5 ha de vigne en vin de pays pour produire du vin blanc de cépage viognier et ainsi diversifier l'offre des vins. L'extension s'arrêtera à ce niveau par volonté de conserver une dimension humaine au travail : faire moins mais faire bien, telle est la devise à la Perrière. Les vendanges sont manuelles, la vinification est traditionnelle*, avec le souci permanent de respecter le raisin pour en extraire le meilleur et exprimer au plus juste le terroir*. Les techniques de l'œnologie moderne visant à standardiser les vins sont exclues. Les rendements* sont limités à moins de 40 hl/ha depuis 2004 ce qui donne des vins concentrés et structurés, avec une recherche d'équilibre et de rondeur. Seules 18 000

bouteilles seront produites avec le millésime 2006. Le travail bien fait satisfait une clientèle exigeante et fidèle, localisée principalement à Paris et à l'exportation vers les Etats Unis, les Pays-Bas, l'Italie et la Pologne.

Rosé	Côte Roannaise	2007	Gamay	7 €
	Porphyre			
Rouge	Côte Roannaise	2006	Gamay	7 €
	Granits			
Rouge	Vin de Pays d'Urfé	2007	Gamay	7,5 €
	Granits			
Rouge	Vin de Table	2006	Gamay	6,5 €
	Recaté !			
Rouge	Côte Roannaise	2006	Gamay	9,5 €
	Les Bonichons			
Rouge	Côte Roannaise	2006	Gamay	13 €
	Les Moines Noirs			

Patrick Baudouin – Stand n°25

Anjou et Coteaux du Layon

Agriculture biologique – certifié par ECOCERT**

Vinification en levures indigènes, pas de chaptalisation*, barriques et cuves, fermentation assez lentes. Parfois filtration*, parfois non. SO2* à doses mesurées.*

Patrick Baudouin n'utilise pas le terme « vins naturels », qui ne correspond à aucun cahier des charges contrôlable car, de façon générale, le terme « naturel », à tort sans doute, - mais c'est un débat sur l'histoire de la philosophie - est compris comme « sans intervention de l'homme ». L'homme faisant partie de la nature, le vin est pour lui aussi naturel que la bombe atomique, puisqu'il résulte d'une action humaine. Donc pour éviter toute confusion facilement trompeuse, Patrick assume ses choix et sa responsabilité d'intervention sur la nature, sans se cacher derrière une « nature » qui aurait un trop bon dos. Son choix est donc de travailler à faire des vins de terroir, puisqu'il a la chance de travailler la vigne sur les beaux terroirs de schistes, de grès, de roches éruptives, des Coteaux du Layon. Normalement, le patrimoine français de la culture du vin devrait lui permettre de mettre en avant le concept d'AOC, à l'origine créé pour l'organisation collective de la défense de la minorité des vins de terroir (10%) face à la concurrence déloyale des vins ordinaires. Cependant, depuis les années 60 du XXème siècle, le succès éthyque du sigle AOC a été tel qu'il est devenu un enjeu commercial et de ce fait a été accaparé principalement par la viticulture des vins de volume. Les aires délimitées AOC ont connu des extensions injustifiées. Pratiquement aucune des techniques agricoles productivistes des années 60 n'a été sérieusement évaluée quant à son impact sur l'expression des terroirs dans les vins, avant d'être intégrée dans les cahiers des charges des AOC. L'oénologie corrective (chaptalisation*, acidification*, tanisages, etc) a été aussi nécessairement intégrée dans les AOC, aussi sans évaluation, pour soigner les déséquilibres apportés par l'explosion des rendements etc. Dans ces conditions, tout en revendiquant l'esprit original des AOC, Patrick se refuse à brider l'expression du terroir dans ses vins quand les décrets d'AOC s'y opposent, et il se soumet à une charte d'expression du terroir actuellement en construction avec d'autres vigneronnes, évolutive, transparente, contrôlable.

Blanc	Anjou	2005	Chenin	NC
	Effusion			
Blanc	Anjou	2005	Chenin	NC
	Les Saulaies			
Rouge	Anjou	2005	Cabernet Franc	NC
Blanc	Coteaux du Layon	2004	Chenin	NC
Liquoreux	Les Bruandières			
Blanc	Coteaux du Layon	2004	Chenin	NC
Liquoreux	Maria Juby			

Françoise Dutheil de la Rochère – Stand n°33

Château Sainte-Anne – Bandol

*Agriculture biologique**

*Vinification naturelle**

Sainte Anne est une propriété familiale où plusieurs générations d'officiers de marine ont laissé la place à d'actuelles générations de vigneronnes. Situé sur l'appellation Bandol, le vignoble de Sainte Anne a toujours fait jouer ses atouts. La Provence, souvent terre de contraste, leur permet de bénéficier d'une richesse géologique : les calcaires les plus arides voisinent avec des veines de sable blanc très pur qui permettent un drainage du sol en profondeur. De même, le terroir bénéficie d'un micro climat avec des nuits très fraîches dès le début septembre qui

permettront à leur cépage, le Mourvèdre (65% de l'encépagement) d'accomplir sa parfaite maturité. Jusqu'à la mi-octobre, date des vendanges, alterner la forte chaleur des jours encore très ensoleillés, les pluies violentes d'automne, les rafales de vents dominants tel le Mistral et les influences de l'air marin (la Méditerranée est à 2 km à vol d'oiseau). L'ensemble de tous ces paramètres constitue une véritable niche écologique encore préservée où se concentre l'expression de son terroir*. A la cave, les raisins vinifiés en Rouge, Rosé et Blanc sauront exprimer leur vraie nature avec toutefois beaucoup de surveillance et d'attention. Au terme des 18 mois obligatoires de vieillissement en foudres de 50 hl, le tannin soyeux enrobé et élégant viendra compléter ce qu'est la définition du Bandol Rouge, véritable vin de passion.

Rosé	Bandol	2007	40% Mourvèdre - 30% Grenache - 30% Cinsault	NC
Blanc	Bandol	2007	50 % Ugni Blanc 50 % Clairette	NC
Rouge	Côtes de Provence	2005	Cinsault - Mourvèdre Carignan - Grenache	NC
Rouge	Bandol	2005	60% Mourvèdre - 20% Grenache - 20% Cinsault	NC
Rouge	Bandol	2005	100% Mourvèdre	NC
	Cuvée Spéciale			

Dominique Hauvette – Stand n°9

Baux de Provence

Biodynamie – certifié par ECOCERT**

*Vinification naturelle**

Sur le Piémont nord des Alpes, Dominique Hauvette a la chance de posséder un magnifique terroir argilo-calcaire, riche en coquilles fossiles, dans la pauvreté duquel la vigne se façonne un tempérament d'exception. Dominique attache la plus grande importance aux soins culturels afin d'avoir un raisin de première qualité et d'intervenir le moins possible pendant les vendanges : une belle matière première n'a besoin que d'elle-même pour exprimer toute sa beauté, ses vraies nuances. Point de clones, point de chimie dans les vignes ni dans le vin. De l'artisanat sans fioritures. Dominique poursuit avec obsession sa quête du terroir, recherche l'expression du cépage, tentant d'allier finesse, complexité et élégance sans excentricité... pas toujours facile sous le soleil de la Provence ! Chaque jour, Dominique rêve que le consommateur, en buvant son vin, soit emporté par une belle émotion, une vibration forte qui lui donne l'envie de découvrir les Alpes.

Blanc	Vin de Pays des Alpilles	2006	40% Marsanne - 30% Roussanne 30% Clairette	27,5 €
Rouge	Baux de Provence	2003/4	50% Grenache - 30% Syrah 20% Cabernet Sauvignon	23 €

Gilbert Clusel et Brigitte Roch – Stand n°15

Domaine Clusel-Roch – Côte-Rôte

Agriculture biologique – certifié par Ulese* sur Côte-Rôte, en cours sur Condrieu*

Vinification en levures indigènes, pas d'enzymes*, chaptalisation* seulement si vraiment nécessaire, sulfitage* modéré, pas de filtration* sur les Côtes Rôtées.*

Le domaine est une exploitation familiale, située sur les AOC Côte-Rôte et Condrieu, qui font partie des Côtes du Rhône septentrionales. Il est situé à 40 km au sud de Lyon, sur la rive droite du Rhône. Gilbert et Brigitte produisent des Côte-Rôte (90 % de la production), qui sont des vins rouges de Syrah. Ce sont des vins de grande garde. Les Condrieu (10 % de la production) sont des vins blancs de Vioigner, très aromatiques. La production totale du domaine est d'environ 18000 bouteilles par an. La superficie est de 5 ha de vignes, un demi en Condrieu, le reste en Côte-Rôte. Ces vignobles sont constitués de très fortes pentes (50 à 60 %), qui empêchent toute mécanisation. Le travail y est donc surtout manuel, et demande une main d'œuvre nombreuse. Pour parfaire l'expression des vins, ils ne replantent que des céps issus de leurs propres sélections massales. A cet effet, ils greffent leurs plants et ont une petite pépinière. Les Côte-Rôte sont maintenant certifiées en Agriculture biologique. La vinification est au plus proche des raisins, sans sur-extraction ni boilage excessifs. Ils souhaitent produire des vins les plus proches de leur terroir*, des vins qui vont se répondre avec les mets qui les accompagnent, en un mot, des vins de convivialité.

Rouge	Côte-Rôte	2004/5	96% Syrah - 4% Vioigner	30/34 €
	Cuvée classique			
Blanc	Condrieu	2006	100% Vioigner	30 €
	Verchery			

Romain Corbin – Stand n°2

Domaine Le Pré Neuf – Vinsobres
Agriculture raisonnée* et mise en place de la biodynamie* sur 6ha
Vinification traditionnelle*

Le Pré Neuf est situé à Vinsobres, au cœur de la Drôme provençale. Vinsobres est un terroir* argilo-calcaire exposé Sud-Est. Le mistral, vent sec et froid, permet une bonne aération des grappes. Il soufflé en moyenne 130 jours par an à plus de 50 km/h. Les vignes s'étendent sur 16 ha : 8 ha de Grenache, 4 ha de Syrah, les 4 autres composés des cépages Carignan, Cinsault, Roussane, Vioignier et de 200 Oliviers. Romain Corbin, le vigneron, a repris les vignes familiales en 2004 après des études d'ingénieur à Bordeaux et des stages chez Yann Chave dans le Crozes-Hermitage et Châteauneuf-du-Pape. Romain travaille ses sols et pratique trois vendanges : une en vert l'été, une début septembre pour faire tomber les grappes rosées et enfin la récolte des plus beaux raisins.

Rosé	Côtes du Rhône	2006	50% Grenache - 25% Syrah 25% Cinsault	4,5 €
Rouge	Côtes du Rhône	2005	80% Grenache - 15% Syrah 5% Carignan	4,3 €
Rouge	Vinsobres Tradition	2005	60% Grenache - 25% Syrah 10% Carignan	7 €
Rouge	Vinsobres Cuvée Raoul Corbin	2005	50% Grenache - 45% Syrah 5% Carignan	10 €

Matthieu Dumarcher – Stand n°8

Coteaux du Tricastin
Agriculture biologique* – dernière année de conversion
Vinification naturelle* (levures indigènes*, pas de chaptalisation*)

Créé en 2006 à partir de vieilles vignes à faibles rendements*, ce domaine revendique un travail artisanal en agriculture bio* dont le but est l'élaboration de vins personnels de terroir*, avec une recherche de fraîcheur et de précision.

Rouge	Coteau du Tricastin Vieilles vignes	2006	60% Grenache - 40% Carignan	10 €
Rouge	Côtes du Rhône Bomparet	2006	80% Grenache - 20% Carignan	14 €
Rouge	Côtes du Rhône Vieilles Vignes	2006	100% Grenache	15 €

Yann et Sylvain Rohel – Stand n°31

Vinumentis – Côtes du Rhône
Agriculture biologique* ou raisonnée* (achat de raisins)
Vinification naturelle*: levures indigènes*, aucun sulfite ajouté en vinification et pendant l'élevage, légère stabilisation à la mise en bouteille (entre 1 et 2 grammes hectos).

Leur aventure démarre en 2004. Ils sont vificateurs, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas propriétaires des vignes. Ils vinifient une douzaine d'hectares à Rochebude, dans le sud de la Drôme, et travaillent avec une poignée de vignerons qui s'associent à leur démarche de respect du terroir* et du consommateur. Les vignerons s'occupent des vignes; Yann et Sylvain des vinifications (après sélection parcelle), de l'élevage et de la mise en bouteille des cuvées. Un travail qui allie passion et rigueur par une approche naturelle* des vinifications de raisins issus de l'agriculture biologique ou raisonnée*. Loin d'être un raisonnement de marché ou une contrainte, même si cela demande beaucoup plus d'attention, ces vins sont tous vinifiés en levures indigènes*, très peu de soufre* (uniquement à la mise en bouteille) et avec des raisins sains (traitement minimal des vignes, rendements* modérés, vendanges manuelles, tri des raisins à la vigne et à la cave). Ils n'affirment pas que ce soit la meilleure façon de faire du bon vin, mais c'est en tous cas la conception qu'ils veulent transmettre, simple et sincère.

Rosé	Côtes du Rhône Coin Coin	2007	NC	9,5 €
Rouge	Vin de Table Red pif	2007	75% Carignan - 25% Grenache	8 €
Rouge	Côtes du Rhône Les Ceps Mercenaires	2007	1/3 Grenache - 1/3 Carignan 1/3 Syrah	9,5 €
Rouge	Côtes du Rhône Villages	2006	75% Grenache - 25% Mourvèdre	14,5 €

Patrice Lescarret et Virginie Maignien – Stand n°10

Domaine de Causse Marines – Gaillac
Agriculture biologique – certifié par Qualité France*
Vinification naturelle* être extrémiste (souffre* si nécessaire et pas si pas nécessaire).

Au départ sur 8 ha, aujourd'hui sur 15, le domaine s'efforce de mettre à l'honneur les cépages autochtones cultivés assurément sur la région. Les décrets d'appellation miteux et poussiéreux (tentant d'éviter le pire, mais essentiellement empêchant le meilleur) ont eu raison de notre pugnacité. La plupart des vins produits aujourd'hui par le domaine sont élevés au rang de vin de table. Toujours aucun clone ne trône sur le domaine. Toutes nos vignes, d'avant-guerre, étaient "greffées en place", les nouvelles plantations sont issues de sélection massale méticuleusement sélectionnée par leurs soins. Leurs modes de culture interdisent désherbants, insecticides et toute molécule de synthèse. Les cépages : Syrah, Duras, Braucol, Prunelard, Jurançon, Mauzac, Ondenc, Loin de l'œil, Muscadelle, Sémillon... et Chenin. Les rendements* moyens s'échelonnent de 13 à 30hl/ha ces 10 dernières années. Évidemment, la totalité du vignoble est vendangée (et triée) manuellement. Prolongement logique de leurs efforts paysans, ils mettent un point d'honneur à vinifier et élever leurs "bébés" sans artifices ni chimie dégradante. Ils limitent collage* et filtration* à leur plus simple expression. Certaines des cuvées sont totalement exemptées de soufre*. En conclusion, ils estiment que l'on peut faire bio "sans avoir le cheveu long et fumer la moquette" et faire des vins naturels qui ne sentent pas le pet de vache.

Blanc	Gaillac Les Greilles	2005	Loin de l'œil - Muscadelle Ondenc - Mauzac	9,5 €
Rouge	Gaillac Peyrouzelles	2005	Duras - Syrah - Braucol Prunelard	7 €
Rouge	Vin de Table Dencou	2006	Ondenc	13 €
Rouge	Vin de Table Rasdu	2006	Duras - Syrah	13 €
Blanc pétillant	Vin Mousseux Préambules	2006	Mauzac	12 €
Blanc moelleux	Gaillac Doux Grain de Folle Douce	2005	Ondenc - Loin de l'œil Muscadelle - Sémillon	10,5 €
Blanc	Vin de Table Mysterre	1996	Mauzac	30 €
Vin de voile	Mout partiellement fermenté Délires d'Automne	2002	Ondenc	37 €

Catherine Maisonneuve – Stand n°23

Domaine Cosse Maisonneuve – Cahors
Biodynamie* – en cours de certification
Vinification en levures indigènes* ni collage* ni filtration*

Le domaine compte aujourd'hui 15 ha en propriété ; définis de façon stricte en fonction des sols. Leur objectif est d'obtenir des vins très précis, digestes (par le biais de la pratique culturale) et harmonieux : à raisins équilibrés, vins soyeux et aériens. La structure géologique de leurs sols permet de donner des vins de longue garde avec des tanins très fins et soyeux, très faciles à boire jeune. Leur philosophie : liberté d'expression de la vigne, respect de la flore et de la faune indigène, préservation de l'écosystème et de ses techniciens viticoles, qui sont chez eux tous les insectes et mammifères vivant dans les vignes ; acceptation d'avoir au moment des vendanges "la part des anges", transmettre l'énergie de la terre au vin et à son buveur. Bonne dégustation et vive le malbec, meilleur interprète des sols cadurciens.

Rouge	Cahors La Fage	2006	100% Malbec	12 €
Rouge	Cahors Les Laquets	2004/5	100% Malbec	22 €
Rouge	Cahors Le Sid	2002	100% Malbec	21 €

Stéphanie Roussel – Stand n°21
Château Lassolle – Côtes du Marmandais
Biodynamie – non certifié*
*Vinification naturelle**

Stéphanie a acquis son domaine en 2002. Ce dernier est complanté par de vieilles vignes (1947/1960) avec des cépages traditionnels du Marmandais et du Sud-Ouest (Abourou, Cot, Fer, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot). Ses vins sont issus d'une vigne cultivée de manière naturelle. Elle n'utilise ni désherbant, ni engrais chimique, ni pesticide de synthèse. Dans les vignes comme dans les chais, l'emploi des machines est réduit à son minimum. Sa philosophie : respect du terroir* et de sa typicité, prise en compte de l'équilibre biologique de la vie des sols favorisant l'écosystème naturel, et, enfin, réduction des rendements au profit de la qualité. Au chai, elle utilise ses propres levures et bien sûr pas d'enzymes ou autres produits qui détruisent la vie du vin. Enfin, depuis 2003, elle tente la belle aventure de la culture en biodynamie... les vignes changent, les vins aussi...

Blanc	Vin de table Petit plaisir du sémillon	2004	80% Vieux Sémillons 20% Sauvignon gris	7 €
Rouge	Côtes du Marmandais Petit Lassolle	2004	Merlot - Cabernets Franc et Sauv. Abourou - Malbec - Fer	7 €
Rouge	Côtes du Marmandais Lassolle	2003	Merlot - Cabernets Franc et Sauv. Abourou - Malbec - Fer	12 €
Rouge	Vin de Table Coup Franc	(2004)	100% Cabernet Franc	14 €

Glossaire

Pour vous y retrouver si vous n'êtes pas au fait des termes œnologiques, des méthodes de culture et de vinification, en voici une définition très brève :

Termes œnologiques :

Acidification : action d'augmenter l'acidité d'un vin par l'adjonction d'acides (chimiques) ou d'autres techniques éventuelles.

AOC (Agrément) : pour prétendre à l'appellation d'origine contrôlée (AOC), un vin doit respecter de nombreux critères définis par la profession et consignés dans un décret (zone géographique, conduite du vignoble, cépages autorisés et dans des proportions définies, méthodes de vinification...). Le vin est soumis à des stricts contrôles analytiques et sont dégustés de façon anonyme, par des professionnels de la filière afin d'écartier les vins à « défauts », ou les vins dont l'expression du terroir et la typicité ne sont pas fortement marquées ou représentatives de l'appellation. Cette forme d'agrément suscite beaucoup de polémiques et une réforme des AOC est actuellement en cours.

Batonnage : action de remettre en suspension les lies (levures mortes et résidus de raisins) dans un vin, traditionnellement réalisée à l'aide d'un bâton au cours de l'élevage, ce qui pour effet de donner plus de corps au vin et de favoriser le développement d'arômes complexes.

Bouillie bordelaise : fongicide fabriqué par neutralisation d'une solution de sulfate de cuivre par de la chaux éteinte. Elle contient environ 20 % de cuivre (exprimé en cuivre métal).

Chaptalisation : action d'augmenter le degré alcoolique (ou le taux de sucre résiduel) d'un vin par l'ajout de sucres.

Collage : méthode de clarification d'un vin qui consiste à ajouter des " colles " diverses, chargées positivement qui flocculent avec le tannin, de charge négative. On peut utiliser comme colles du sang de bœuf défibriné, de la caséine, de la gélatine, de la colle de poisson ou du blanc d'œuf frais.

Ebourgeonnage : opération effectuée sur la vigne qui consiste à supprimer certaines pousses indésirables.

Egrappage (total ou partiel) : opération qui consiste à séparer les baies du raisin de la rafle.

Elevage : désigne l'ensemble des opérations postérieures à la vinification : soutirage, clarification (par filtration ou collage), maturation, passage éventuel en cuve (ciment, inox...) ou en fût (chêne...) variable en durée (généralement de 1 à 3 ans...) et mise en bouteille.

Enherbement : consiste à planter, maintenir et à entretenir un couvert végétal entre les rangs de vigne. Cette pratique constitue une alternative au désherbage chimique et au travail du sol. Elle entraîne une baisse du rendement et permet d'augmenter la vie biologique des sols.

Enzymage : action de rajouter des enzymes œnologiques (chimiques) au moût qui facilitent les conditions de vinifications.

Fermentation alcoolique : correspond à la transformation des sucres contenus dans le moût en alcool sous l'action des levures (indigènes ou exogènes). Ce phénomène se constate par un bouillonnement du moût, une augmentation de la température et une prise de couleur. Certains agents chimiques et physiques ont une influence sur la vie de la levure : oxygène, température, acides, l'alcool, le soufre, les enzymes. La fermentation s'arrête spontanément dès que le milieu contient entre 16 et 18° d'alcool.

Fermentation malolactique (souvent appelée "malol") : transformation de l'acide malique en acide lactique par l'intermédiaire de bactéries anaérobies appelées bactéries lactiques. Se traduisant par une diminution de l'acidité, elle permet une stabilisation et un assouplissement du vin, particulièrement recherchés pour la vinification en rouge. Cette fermentation amène généralement des arômes lactés/beurrés.

Filtration : autre méthode de clarification d'un vin. Il s'agit de faire passer le vin à travers des filtres. Les dépôts et les ferments se déposent alors et sont éliminés du vin.

Fouillage : action qui consiste, à l'aide d'un fouloir, à éclater les raisins sans que les pépins ne soient écrasés.

Intrant : on entend par intrant tous les ajouts/additifs au moût de raisin lors de la vinification (levures exogènes, SO₂, sucres, acides mais aussi colorants, stabilisants, conservateurs...). Il existe plus de 100 produits œnologiques "autorisés".

Labour : (ou labourage) technique de travail du sol, généralement effectuée avec une charrue, qui consiste à l'ouvrir à un certain profondeur, à la retourner. Le labour a notamment comme intérêt l'aération du sol, la destruction efficace des prédateurs par entoussement.

Levures (indigènes et "commerciales") : les levures permettent au raisin de fermenter et de transformer le sucre en alcool et le raisin en "vin". On entend par levures indigènes les levures qui sont issues d'un milieu naturel et sont présentes naturellement sur la peau des raisins ou les levures propres aux vigneron (par opposition aux levures "commerciales").

Pigeage : action qui, pour les vins rouges, consiste à briser et enfoncer le chapeau de marc dans le jus en fermentation et qui a pour conséquence une extraction de matière, de tanins et de couleur, qui se retrouveront dans le vin fini.

Pressurage : opération qui consiste à presser le raisin avec un pressoir (mécanique ou pneumatique). Il est utilisé pour obtenir le vin de presse qui sera ensuite mélangé au vin de goutte.

Produits phytosanitaires : produit utilisé pour soigner les organismes végétaux (la vigne). Ils sont d'origine naturelle ou sont issus de la chimie de synthèse (pesticides, insecticides...). Les produits dits de contacts n'ont aucun besoin d'être véhiculé par la sève dans les végétaux pour agir sur les insectes qui les mangent, au contraire des produits dits "systémiques" qui ont pour conséquence de tuer les levures indigènes des raisins. On trouve également des produits à mode intermédiaire, dits "translaminaires".

Remontage : action de remonter le jus en fermentation sur le chapeau de marc à l'aide d'une pompe. Le but principal du remontage est d'**extraire** au mieux les molécules intéressantes des raisins (tanins, précurseurs d'arômes, molécules colorantes).

Rendement : correspond au volume de vin récolté (en hl) par hectare de vigne. La notion de rendement à l'hectare est un paramètre qualitatif de première importance, car plus le rendement sera élevé, moins le vin sera concentré. L'INAO en France a réglementé lors de sa création (1935) le rendement de base de chaque AOC, ceci pour établir une hiérarchie qualitative entre les appellations.

SO₂ (ou soufre ou sulfite) : antioxydant, antiseptique et acidifiant, le SO₂ (anhydride sulfureux ou encore dioxyde de soufre) protège le vin de l'oxygène qui fait évoluer ses arômes jusqu'à l'altération. La présence de SO₂ doit être mentionnée sur les étiquettes à partir de 10 mg/l. Une quantité importante de soufre peut présenter des risques pour la santé et peut, en tout cas, provoquer des maux de tête le lendemain de la consommation du vin.

Soutirage : méthode de clarification d'un vin (comme le décuvage) qui consiste à faire couler le vin par gravité et à séparer la partie claire du vin des lies (dépôts qui se forment au fond de la cuve).

Sucre résiduel : les levures transforment les sucres en alcool, totalement quand il s'agit de vins secs, partiellement quand il s'agit de vins liquoreux, les levures ne pouvant continuer à vivre dans un milieu trop alcoolisé pour elles. Il faut 17 g de sucre par litre de moût pour obtenir 1 degré d'alcool. 21% potentiels à la vendange = 361 g de sucres par litre. Si les levures ne parviennent à transformer en alcool que 170g de sucres, le vin issu de cette fermentation aura 10% d'alcool acquis, et 191 g de sucres résiduels (soit 11% d'alcool potentiels non réalisés).

Terroir : la notion de terroir est une adéquation valorisée par l'homme entre un sol, un climat et un cépage. C'est un ensemble de vignobles d'une même région et d'une même appellation, partageant le même type de sol et de conditions climatiques, qui contribuent à donner au vin une spécificité unique. La définition donnée par l'OIV (Organisation internationale de la Vigne et du Vin) va dans ce sens : « Le terroir est un espace géographique délimité dans lequel une communauté humaine construite, au cours de son histoire, un savoir collectif de production fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires techniques ainsi mis en jeu révèlent une originalité et aboutissent à une réputation pour un bien originarie de cet espace géographique ». En France, la notion de terroir est donc étroitement liée à celle de l'AOC.

Vendange en vert : opération consistant à délester la vigne de grappes encore vertes pour faciliter la maturation des grappes restantes.

Méthodes de culture :

Basée avant tout sur le travail du sol, l'**agriculture biologique** exclut toute utilisation de produits chimiques dans la culture de la vigne (désherbants, engrais chimiques...). Elle utilise des moyens phytosanitaires d'origine naturelle et respectueux de l'environnement (compost, engrais organique...).

Le **logo AB** (Agriculture Biologique) identifie les vins produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. Le cahier des charges fait l'objet d'un contrôle par un organisme certificateur (Ecocert, Qualité France...).

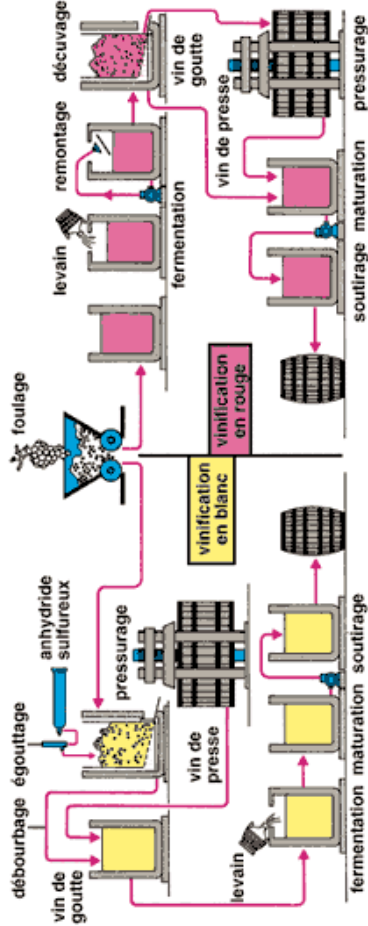
Basée sur les mêmes grands principes que l'agriculture biologique et inspirée de Rudolph Steiner, la **biodynamie** utilise des préparations spécifiques (c'est la partie biologique) et suggère l'application de celles-ci en fonction de l'observation des rythmes lunaires et solaires (c'est la partie dynamique).

Demeter est la marque internationale qui identifie les produits issus de l'agriculture biodynamique. Cette marque est contrôlée par EcoCert.

L'**agriculture raisonnée** a l'ambition de maîtriser, de la meilleure façon possible, les effets, positifs ou négatifs, de l'activité agricole sur l'environnement. Alors que la "bio" exclut toute utilisation d'engrais chimiques, de pesticides, d'herbicides et d'insecticides, l'agriculture raisonnée tente de les réduire au maximum mais ne les exclut pas complètement.

Méthodes de vinification :

La **vinification traditionnelle** se traduit par la fermentation de moût de raisin et la transformation du sucre du raisin en alcool. Les grandes étapes avant la fermentation alcoolique sont la réception de la vendange, l'égrappage, le foulage et le pigeage. A ce moment, différentes techniques œnologiques sont réalisées suivant l'état de la vendange : chaptalisation (pour les vins trop peu chargés en alcool), levurage (levures exogènes), acidification (pour les vins trop chargés en alcool), enzymage, ajout de soufre éventuel... sont les principales. Cette étape est suivie par la fermentation (et la macération pour les rouges et certains roses). C'est à ce moment que l'on peut véritablement parler de vin. Remontage*, décuvage, pressurage*, seconde fermentation malolactique (dans certains cas), assemblage, élevage, soutirage et collage clôturent la vinification. Ces méthodes laissent s'exprimer le terroir* et le vigneron, par opposition à la vinification moderne, caractéristique du Nouveau Monde (micro-oxygénation, barrique neuve à outrance, contrôle des températures, matériel ultramoderne...).



Basée sur les mêmes grands principes que la vinification traditionnelle, la **vinification naturelle** se fait plus lentement et uniquement en levures indigènes. En outre, le vigneron tente de limiter au maximum (voire supprimer) les interventions (foulage*, pigeage*, remontage*, égrappage*, extraction*, batonnage...) et les autres intrants œnologiques. Une vinification 100% naturelle n'utilisera aucun additif. Le temps et la patience les remplacent. En fonction des circonstances et du vigneron, certains additifs peuvent être utilisés à très faible dose : chaptalisation, acidification, SO₂ à la mise. Les autres additifs de type colorants, enzymes, stabilisants, conservateurs, arômes ou autres... sont proscrits.

Pour plus de précisions, renseignez-vous auprès des vignerons.