



CERES 2021

DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

CUVÉE SANS SULFITES AJOUTÉS, APPELLATION HAUT-MÉDOC

Cher partenaires,

Je suis ravie de vous annoncer la mise en marché du deuxième millésime de **CERES DE HAUT-BAGES LIBÉRAL, LE MILLÉSIME 2021**.

2021 fut, vous le savez, un millésime compliqué par ses aléas climatiques. Le printemps très humide engendre, surtout sur les cultures en Bio, des pertes de récolte importantes (*volume de vin divisé par deux vs le millésime 2020*).

La Cuvée CERES, certifiée « Bio », est issue d'une parcelle de merlot, intégralement conduite en **BIODYNAMIE**, en **AGROÉCOLOGIE** et en **AGROFORESTERIE**.

CERES incarne ainsi parfaitement **MON ENGAGEMENT SUR LE LONG TERME EN FAVEUR D'UNE VITICULTURE À LA FOIS VERTUEUSE ET AUDACIEUSE**.

Cette philosophie me pousse d'ailleurs depuis plus de 15 ans à prendre mes distances avec les méthodes conventionnelles, pour expérimenter **DES MODES DE CULTURE PLUS PÉRENNES, ET RESPECTUEUX DES ÉQUILIBRES NATURELS**.

La vigne, son sol et son environnement coexistent et forment un nouvel écosystème. Les raisins produits gagnent en complexité, les vins en brillance et en relief.

LA CUVÉE CERES DE HAUT-BAGES LIBÉRAL 2021 EST VINIFIÉE ET ÉLEVÉE SANS SULFITES AJOUTÉS. Le vin exprime ainsi sans aucun artifice les caractéristiques de son terroir unique, de son sol calcaire : une belle fraîcheur, des arômes fruités, et une touche minérale.



Chaleureusement,
Claire Villars-Lurton.

LE VIGNOBLE

8 hectares sur la commune de Vertheuil, Appellation Haut-Médoc. Sol argilo-calcaire.

MILLÉSIME / RENDEMENTS

Les aléas climatiques pénalisent les rendements

Rendement: 17 hL/ha

Nombre de bouteilles : 14 000

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire. Macération avec apport d'un gaz neutre pour stimuler des mouvements en douceur.

Remontage d'un volume/jour.

Pressurage vertical.

Inertage à l'azote pendant les transferts afin de protéger les mouts de l'oxydation.

Absence d'ajout de SO₂.



LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de pesticides

L'ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton brut, sans sulfites ajoutés

L'ASSEMBLAGE

100 %
Merlot

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Consommer à 16-17°C,
Garde de 3 à 5 ans.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Thomas BONTEMPS
Consultant œnologue: Éric BOISSENOT

CERES DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2021, **VIN BIO SANS SULFITES AJOUTÉS, ISSU D'UNE PARCELLE INTÉGRALEMENT CONDUITE EN** **AGROÉCOLOGIE ET EN AGROFORESTERIE.**

La cuvée CERES est issue d'une parcelle de Merlot conduite en biodynamie, en agroécologie et en agroforesterie.

Près de 1000 arbres d'essences différentes sont plantés sur cette parcelle pour diversifier et enrichir les sols. Ils offrent le gîte et le couvert aux oiseaux et aux insectes, précieux prédateurs de nos maladies. Une mare a également été creusée, permettant à ces animaux et insectes de pouvoir s'abreuver. La biodiversité reprend sa place au cœur du vignoble, qui gagne en résilience.

Des couverts végétaux sont mis en place pour régénérer la vie du sol, y séquestrer le carbone et ainsi lutter contre le réchauffement climatique.



Notre viticulture s'appuie sur ce nouvel écosystème qui garantit à la fois la productivité du vignoble, mais également la qualité de ses baies, sources de vins brillants, vivants.

CERES EST LE REFLET D'UNE PHILOSOPHIE QUI GUIDE CLAIRE VILLARS-LURTON ET SES ÉQUIPES DANS LEUR RAPPORT QUOTIDIEN À LA TERRE, À LA VIGNE ET À SON TERROIR.

UN VIN VIVANT, AU STYLE MODERNE, QUI ILLUSTRE PARFAITEMENT LE RENOUVEAU DE LA PROPRIÉTÉ.