

2021

CERES

CERES

2021

## DU CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

CUVÉE SANS SULFITES AJOUTÉS, APPELLATION HAUT-MÉDOC

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

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

DE CE VIGNOBLE EN BIO ET BIODYNAMIE EST NÉE LA CUVÉE CERES, DONT LE NOM SIGNIFIE DÉESE ROMAINE DE L’AGRICULTURE ET DE LA FERTILITÉ.

CERES EST UN VIN SANS SOUFRE AJOUTÉ, CERTIFIÉ BIO. SON STYLE EST PUR, SOUPLE, AÉRIEN, EN PARFAITE OSMOSE AVEC LA NATURE. J’AI ASSOCIÉ À CE PROJET, UN ARTISTE ET PAYSAGISTE RENOMMÉ FRANÇOIS HOUTIN AFIN QU’IL DESSINE L’ÉTIQUETTE : UNE VIGNE GRIMPANT DANS UN ARBRE SOIT, EN D’AUTRES TERMES, LA VIGNE DANS SON ÉTAT NATUREL.”

CLAIRE VILLARS-LURTON

## LE VIGNOBLE

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

## MILLÉSIME / RENDEMENT

Les aléas climatiques pénalisent le rendement, de 17 hL/ha

## 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 SO<sub>2</sub>.

## LE CEPAGE

100 % Merlot



## LES PRATIQUES CULTURALES



Sans résidus de pesticides

## CONSEIL DE DEGUSTATION

A consommer entre 16 et 17°

## L’ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton brut  
Sans sulfites ajoutés

## L’ÉQUIPE

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