



# CERES

# 2022

## DE 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, SÉQUESTRER LE CARBONE DANS LE SOL ET AINSI LUTTER CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE.

DE CE VIGNOBLE EST NÉE LA CUVÉE CERES, DONT LE NOM SIGNIFIE DÉESSE ROMAINE DE L’AGRICULTURE ET DE LA FERTILITÉ. CERES EST UN VIN SANS SOUFRE AJOUTÉ, CERTIFIÉ BIO ET EN BIODYNAMIE DEPUIS 2021. 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.

### LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.  
Macération avec apport d’un gaz neutre  
pour stimuler des mouvements en douceur.  
Remontage d’un volume/jour.  
24 jours de macération.  
Pressurage vertical  
Inertage à l’azote pendant les transferts  
afin de protéger les mouts de l’oxydation.

### 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

### L’ÉQUIPE

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