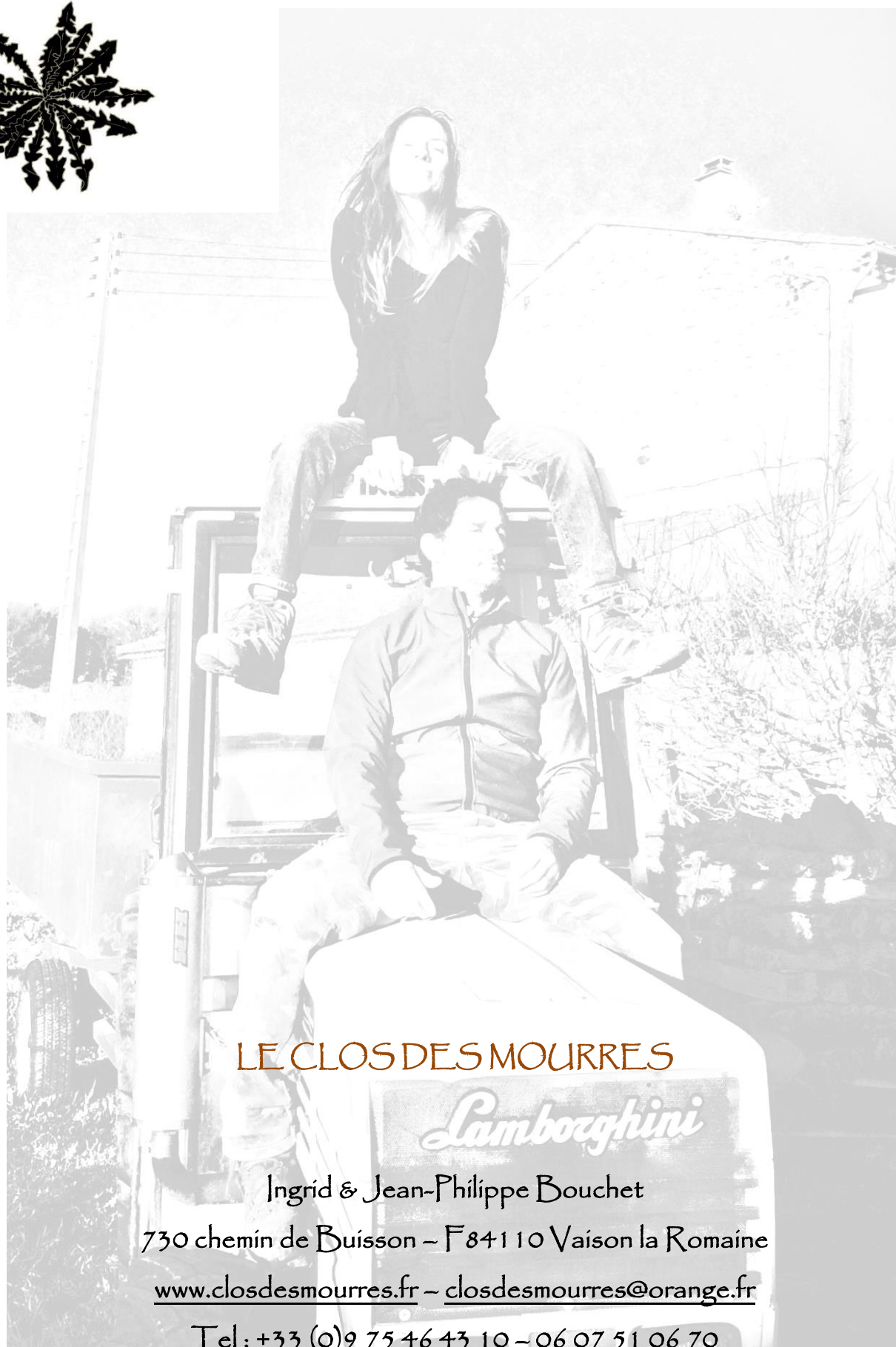


DES CLOS
MOURRES



LE CLOS DES MOURRES

Lamborghini

Ingrid & Jean-Philippe Bouchet

730 chemin de Buisson - F84110 Vaison la Romaine

www.closdesmoures.fr - closdesmoures@orange.fr

Tel: +33 (0)9 75 46 43 10 - 06 07 51 06 70

NOTRE HISTOIRE :

L'histoire prend d'abord sa source dans les souvenirs de notre enfance ("tout se joue avant 6 ans", non?): la passion de la terre, de la vigne et le respect de notre Dame Terre Nourricière, nous tenons ces valeurs de nos grand-pères. Des étés passés auprès d'eux, dans les terres et sur le tracteur à conduire la vendange... Le soir, une salade de mourres (salade sauvage qui a la particularité de se recroqueviller dès qu'on la coupe à sa base) avec une vinaigrette à l'ail, tomate et huile d'olive pour accompagner la pomme de terre cuite à la cheminée représente encore aujourd'hui des souvenirs de moments pleins de saveurs et de sensations éternelles...

Après plusieurs expériences professionnelles qui nous ont rapproché petit à petit du milieu de la vigne et du vin, le rêve se concrétise début 2009 par l'achat de 5 hectares ; l'identité de notre domaine fut trouvée à l'issue d'une journée passée en famille dans les vignes avec nos mères et nos enfants pour ramasser, à notre tour, cette salade de mourres, pour que les émotions d'autrefois prennent leur place dans ce présent, et que nous transmettions nous aussi à nos enfants le goût des passions... parce que le Clos des Mourres est aussi une histoire d'amour...

LES 2 TERROIRS

Le vignoble de 5 hectares est orienté sur le versant nord-ouest du Col du Débat sur les communes de Cairanne et Saint Roman de Malegarde. Cette exposition contribue à un assainissement naturel des vignes grâce à l'exposition directe au mistral. Les parcelles sont situées entre 200 et 280 mètres d'altitude, sur des sols majoritairement argilo-calcaire. Ce sont sur ces terres que nous produisons les cuvées « Tandem » et Cairanne.

En 2012, nous agrandissons le domaine avec l'acquisition de 10 hectares supplémentaires situés autour de la ferme/cave à Vaison la Romaine : ce sont des terres plus légères, sableuses, sur lesquelles nous produisons les cuvées « NoVice », « A Table ! » et « Pompette »

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Nous sommes artisan-vignerons, parce que le terme artisan implique que l'on travaille manuellement, mais surtout paysan, parce que nous avons fait le choix de travailler la Terre, et de manière naturelle.

Nous avons trouvé une réponse et des solutions à nos convictions personnelles dans l'agriculture biologique, la biodynamie et surtout le bon sens paysan pour avoir des sols vivants, un meilleur équilibre dans les vignes et favoriser les échanges entre les racines et le sol par l'intermédiaire des micro-organismes. C'est à notre sens uniquement ainsi que peut s'exprimer le terroir.

Tous les travaux sont effectués en fonction du calendrier lunaire. Nous utilisons à la vigne uniquement des sulfures naturels volcaniques et très peu de cuivre. Des préparas de compost sont pulvérisés plusieurs fois par an et nous expérimentons différents engrais verts. Les sols sont travaillés par des labours et griffonnages 4 fois dans l'année.

EN CAVE

La vendange s'effectue à la main, avec un tri à la parcelle, logée en caisses pour maintenir les grappes intactes jusqu'au chai.

Les raisins sont partiellement égrappés et encuvés sans pompage. Les fermentations démarrent naturellement, grâce aux levures indigènes. Chaque cuve évolue à son propre rythme : les cuvaisons durent 3 semaines environ ; quelques pigeages et des remontages sans aération sont effectués pour garder plus d'arômes fruités.

L'élevage se fait principalement en cuve pendant 8 mois. Les vins sont soutirés une fois avant mise et ne sont pas filtrés. Tout est vinifié sans ajout de SO₂. Selon les années et selon les cuvées, nous proposons des cuvées « natures » ; sinon de 1 à 2 gr. de SO₂ par hectolitre sont ajoutés avant la mise en bouteilles seulement.

La mise en bouteille est effectuée selon le calendrier lunaire, pour permettre l'impulsion jour fruit au vin avant sa mise en bouteille

