

# TARIFS PROFESSIONNELS

## #LESTIGNAC # HORS LES MURS

Les vins que nous proposons à la vente sont issus de nos vignes (Lestignac) ou d'achats de raisins (Hors les murs).

**Lestignac est un domaine de 7,5ha cultivé en biodynamie**, où la priorité est donnée au développement de la vie sur nos parcelles, à la manière d'un potager en permaculture, en utilisant les forces de la nature à notre profit, et en supprimant petit à petit les contraintes que nous lui avons imposé depuis tant d'années d'errances agronomiques. La traction animale s'y développe chaque année un peu plus, et la douceur des méthodes de culture va de paire avec la vision à long terme que nous avons du vivant. **Les vins produits à Lestignac viennent d'une vinification peu interventionniste**, voire libertaire pour certains d'entre eux. Si nous gardons la main sur les jus dissipés et turbulents, nous laissons s'exprimer au maximum toutes les composantes d'une fermentation et tentons d'agir à la vigne (c'est là que se font les vins) pour que ces dernières se passent en toute quiétude. Enfin, nous laissons le temps au vin de se faire, entre 18 et 48 mois pour la plupart des cuvées, certaines beaucoup plus.

**Hors les murs est une société de négoce (achat de raisins)** que nous avons créée en 2018 suite au gel de 2017 qui nous a tout emporté. Nous avons découvert un monde, avec des vignerons de notre espèce, qui n'ont pas encore accès aux vinifications (coopérateurs défroqués) ou à la clientèle (« sous les radars »). En créant cette petite structure, nous avons aussi cessé de donner des sommes exorbitantes à des compagnies d'assurances climatiques qui se jouent de nos malheurs, pour privilégier un approvisionnement fiable en raisins, et des rapports humains autrement plus enrichissants qu'avec les compagnies d'assurances. C'est aussi l'occasion de proposer des vins de soif, modestes et généreux.

# #LESTIGNAC

## Vins rouges

*Les marnes*

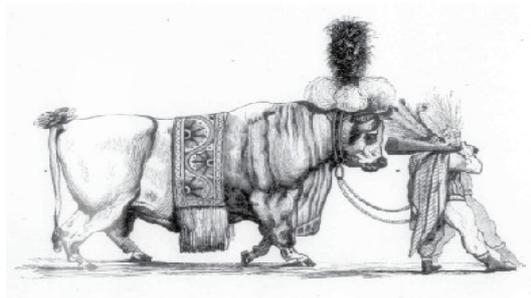
Tempête 2018 - Disponible en mars 2020

Terroir de marnes brunes à bleues, 80% merlot, 20% cabernet sauvignons. La finesse et la profondeur, une belle fraîcheur, des tanins suaves. Vinification : Raisins non égrappés et macérés une quinzaine de jours dans le béton. Extraction en douceur par pigeages légers. Elevage en cuve béton pendant 1 an.

*Les calcaires*

L'ancestral 2016 -

25,00 € HT



**L'ancestral**

Terroir de marnes brunes à bleues (30cm) sur dalle calcaire, 100% cabernet franc. Profond, intense et concentré. Vinification : Raisins égrappés et macérés une grosse quinzaine de jours dans le béton, puis fermentation en barrique de 225l. 24 mois d'élevage sur lies fines dans le bois.

## Racigas 2016

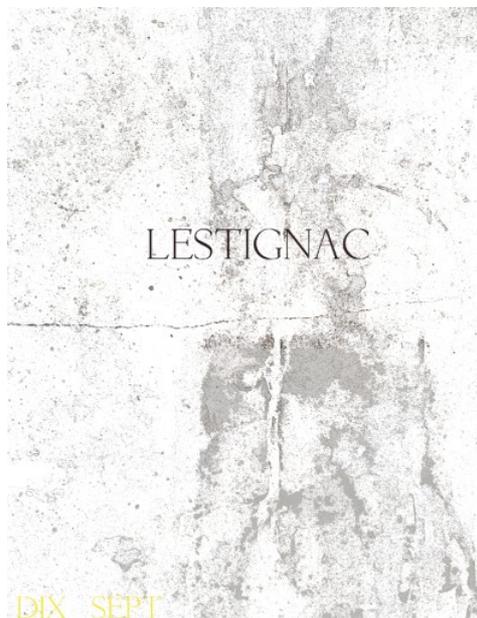
100% Merlot, 100% Cabernet Sauvignon, 100% Pinot Noir



Terroir de marnes blanches et calcaire dur, 100% merlot. Terrien, voluptueux et minéral. Vinification : Raisins non égrappés et macérés quelques 10 jours dans le bois, puis fermentation pour la moitié du lot en amphore, l'autre moitié dans le bois. 24 mois d'élevage sur lies fines dans la terre cuite et le bois.

## Vins blancs

Blanc 2017 **Momentanément indisponible** 100% Cabernet Sauvignon, 100% Pinot Noir



Terroir argilo calcaire et marnes bleues/vertes. 90 % semillons et 10% sauvignons blancs. Voluptueux , mur ,salivant et tranchant. 2017 a la classe des grands sémillons secs, paradoxalement le cycle court des vignes issu des ravages du gel a profité aux sémillons qui ont sorti des raisins d'une belle densité , sans pour autant en faire des vins lourds. 18 mois de fermentation en barrique, affinage 6 mois en cuve béton.

**Blast 2016** (Liquoreux) 100% Sémillon à 20% d'alcool potentiel, 20 mois d'élevage sur lies fines

*Blast*

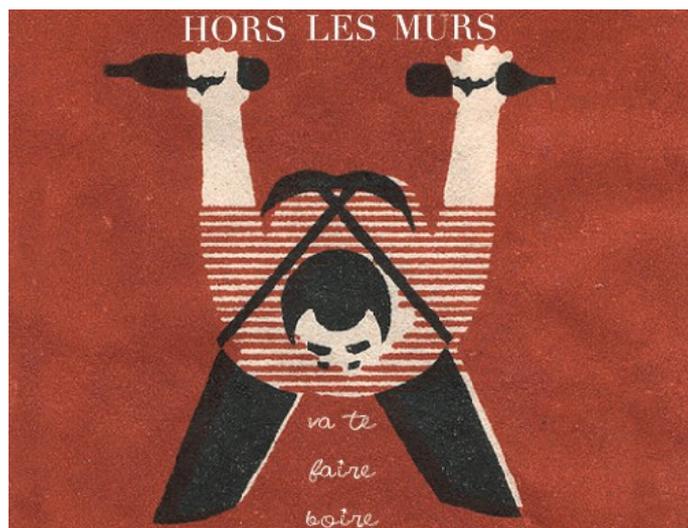
100% Sémillon. Terroir d'argiles noires à silex. Energique, confit et concentré. Vinification : Presse de raisins passerillés à 30% d'alcool potentiel. 20 mois d'élevage sur lies fines dans le bois, puis 16 mois en amphore.

# #HORS LES MURS

## Vin rouge

Va te faire boire 2019 Disponible mars 2020

Caisses de 12 bouteilles



Merlots 66% Cabernets sauvignons 20% Cabernets Francs 14%.

Producteurs de raisins : les merlots viennent de chez Benoît Perissé au domaine Fontaine des grives. Benoît est un jeune installé qui travaille sur 7 hectares en bio et s'oriente vers la biodynamie.

Les cabernets francs et sauvignons viennent du clos des terrasses racheté par Carmen et Marc Vandendriessche l'année dernière, nous travaillons ces raisins depuis 2016 puisque nous achetions déjà des raisins aux anciens propriétaires.

Vinification : Merlots : 80% de grappe entière et 20% égrappé. Cuvaison de 4 jours puis presse et vinification en cuve béton. Assemblage puis élevage 6 mois en cuve béton.

Cabernets sauvignons : presse directe « comme un rosé » puis vinification en cuve béton, puis assemblage.

Cabernets francs : macération carbonique de deux semaines, presse puis assemblage. Sulfitage à la mise en bouteille 20 mg/L.

Couleur claire et teinte rose, ce vin de soif a une charge tannique faible et douce, un verre en appelle un autre. Il est très aromatique autour des framboises, groseilles et fraises. Le nez est flatteur et l'acidité du vin procure une belle sensation de minéralité.

**De l'aube à l'aube 2018** 7,90 € HT  
**Caisses de 12 bouteilles**



Sauvignons Blancs 50% Merlots 50%

Producteur de raisins : Sauvignons d'Armelle et Jean Marie Huré à La tourmentine ,  
Lieu dit la Bastide sur Monestier . Terroir : Plateau Calcaire , éboulis Calcaire et marnes  
vertes orientés Plein Ouest. Merlots de Jean Baptiste Roux à Sigoulès, Terroir des  
terrasses en combe. Assemblage en novembre juste après écoulage , puis élevage en cuve  
béton.

Parfumé, délicat et floral, un joli vin d'entrée de repas , à boire jeune ou à laisser un peu  
en cave pour qu'il développe son « fond » calcaire .

## Vin blanc

### Les brumes 2018

Caisses de 12 bouteilles



Semillons 40% Petit Manseng 40% Ugniblanco 20%

Producteurs de raisins : Raphaël Perroto à Larressingle dans le Gers pour les Petits Mansengs , sur un terroir d' argiles décarbonatés et Lestignac pour les semillons /ugniblancs sur des terroirs argilocalcaires de plateau (altitude 350 m).

Un blanc tendre sur un millésime solaire qui surprendra le buveur avec une acidité magnifique, salivante et tranchante qui énerveille réellement les quelques grammes de sucres résiduels . Pour les non amateurs de blancs moelleux...

Blizzard 2019 **Disponible mars 2020**

Caisses de 12 bouteilles



70% Sauvignons blancs, 30% sémillons.

Producteurs de raisins : Armelle et Jean Marie Huré, domaine de la Tourmentine à Monestier (24240). Armelle et Jean Marie sont des pionniers de l'agriculture biologique à

Bergerac et sont en dernière année de conversion à la biodynamie. Le domaine est situé sur des croupes calcaires, très beaux terroirs à blancs.

Vinification : les raisins sont cueillis à la main (comme pour toutes les cuvées de chez nous) le matin par nos équipes pour rentrer des raisins frais. Ils sont envoyés au pressoir pendant 5 h puis les jus sont débourbés 48 h.

La vinification au clair s'effectue en cuve béton dans lequel le vin logera jusqu'à la mise en bouteille.

Sulfitage à la mise en bouteille 20mg/L. Pas de filtration, comme pour l'ensemble de nos vins.

Franc et aromatique, le vin développe des notes de pêches blanches et de citrus. Superbe tension sur ce jus qui ne manque pas de gras. Un vrai blanc de soif.

## Vin rosé pétillant

Copains comme cochons 2019

Caisses de 12 bouteilles



1/3 de malbecs, 1/3 de cabernets sauvignons, 1/3 de d'ugni blancs.

Producteurs de raisins : Les malbecs et les cabernets sauvignons viennent du Clos des terrasses ou nous achetons les raisins pour va te faire boire, chez Carmen et Marc Vandendriessche. Les Ugni Blancs, viennent de Lestignac.

Vinification : Les raisins sont ramassés le matin pour rentrer de la vendange fraîche.

Nous ramassons les 3 cépages le même jour et les pressons ensemble, puis, le jus part en cuve béton. Nous suivons la fermentation de près. Dès que nous obtenons le bel équilibre entre le sucre et la tension, nous filtrons légèrement pour arrêter la fermentation. Le vin est embouteillé à ce moment là et reprend sa fermentation en bouteille.

Panier de fruit rouge avec une jolie tentation. La bulle est franche et la couleur cerise éclatante. Ce vin est une gourmandise pure.