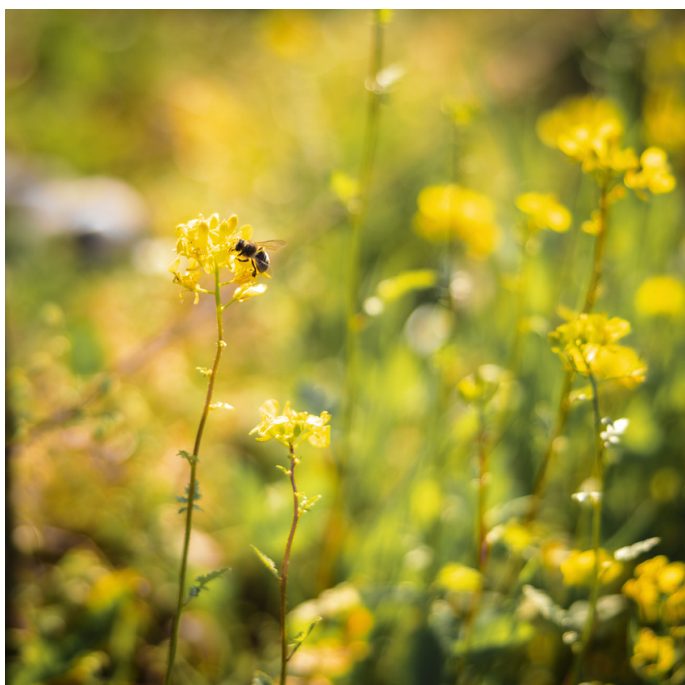


# CLAIRE VILLARS-LURTON PRÉSENTE "INSPIRATION"

## CUVÉES ISSUES DE SES ESSAIS VITICOLES, POUR UNE VITICULTURE AU PLUS PROCHE DE LA NATURE

Claire Villars-Lurton, propriétaire du Château Ferriere, Grand Cru Classé en 1855 à Margaux, renoue dès le début des années 2000 avec une viticulture vertueuse.

Château Ferriere est aujourd'hui le seul Grand Cru de Margaux doublement certifié en biodynamie, par Demeter et Biodyvin.



Claire et ses équipes explorent au-delà du cadre imposé, ce qui les oblige à créer, innover, se réinventer.

**Des essais alternatifs sont ainsi menés continuellement du vignoble jusqu'aux chais d'élevage.**

À la vigne, Claire va bien au-delà des certifications et s'engage dans une viticulture régénérative : l'implantation de haies et de couverts végétaux au cœur de son vignoble entretiennent un sol vivant, aéré, fertile et favorisent la biodiversité.

Au chai, elle travaille selon cette même philosophie en limitant les intrants, vinifiant et élevant sans soufre ajouté. Pour des vins biodynamiques qui expriment leur terroir avec pureté, et sans artifice.

**La gamme INSPIRATION, nourrie aux grés des essais et des innovations techniques, illustre le travail et l'engagement de Claire et de ses équipes, en toute transparence.**

"POUR L'ÉTIQUETTE, J'AI CHOISI UNE ABEILLE SAUVAGE, REFLET DE LA BIODIVERSITÉ DE NOS VIGNOBLES, QUE JE M'ENGAGE À PRÉSERVER POUR TRANSMETTRE UN VIGNOBLE SAIN AUX GÉNÉRATIONS À VENIR."

**CLAIRE VILLARS-LURTON**



# INSPIRATION

## AOC MARGAUX NATURE, MILLÉSIME 2021 ESSAI "ZÉRO CHIMIE"

"Cette INSPIRATION résulte de mes essais sur deux parcelles identifiées où je travaille pied par pied, sans traitement, ni intrant. Elles sont conduites sans cuivre ni soufre, mais avec des compléments en oligoéléments, tisanes et décoctions.  
Naturellement, j'ai choisi de vinifier et d'élever ce vin bio et biodynamique sans soufre ajouté."

Claire Villars-Lurton.

### VIGNOBLE

2 parcelles représentant un total de  
1,5 hectares.  
Appellation Margaux.

### PRATIQUES CULTURALES

Agriculture biologique et biodynamique  
Viticulture de précision & agroécologie  
(couvert de trèfle incarnat )

### CERTIFICATIONS



### DATES DE VENDANGES

Merlot le 2 Octobre 2021  
Cabernet-Sauvignon le 12 Octobre  
2021

### PRIX CONSOMMATEUR CONSEILLÉ

35 euros TTC



### ASSEMBLAGE

65% Cabernet-Sauvignon  
35% Merlot

### VINIFICATION

Levures indigènes.  
3 semaines de macération en  
amphores TAVA.  
Sans sulfites ajoutés.

### ÉLEVAGE

11 mois en amphores TAVA.  
Sans sulfites ajoutés.

### PRODUCTION

540 Bouteilles

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un vin gourmand, sur le croquant et le  
brillant du fruit.

# INSPIRATION

## CUVÉE NATURE ORANGE, MILLÉSIME 2022

### ESSAI "LIMITATION DES INTRANTS"

"Cette INSPIRATION résulte de mes essais de limitation d'intrant sur une parcelle identifiée, constituée de variétés blanches plantées en 2019 : le Chenin, le Sauvignier Gris et le Muscaris. Grâce à la résistance de certains de ces cépages, un à deux traitements biologiques seulement sont effectués chaque année, sur un tiers du vignoble uniquement.

J'ai souhaité sortir des sentiers battus en vinifiant ces cépages blancs avec leurs peaux.

L'extraction de leurs tanins donne naissance à un vin orange, relativement résistant à l'oxydation, ce qui nous permet de vinifier et d'élever ce vin en amphores, sans aucun ajout de sulfites."

Claire Villars-Lurton.

#### VIGNOBLE

Parcelle de 1 hectare située sur la commune de Soussans

#### PRATIQUES CULTURALES

Agriculture biologique et biodynamique

Agroécologie (couverts de féveroles semés en octobre 2021 et restitués au sol en Mai 2022)

#### CERTIFICATIONS



#### DATES DE VENDANGES

Muscaris le 29 Août 2022

Chenin le 16 Septembre 2022

Sauvignier Gris le 30 Septembre 2022

#### PRIX CONSOMMATEUR CONSEILLÉ

35 euros TTC



#### ASSEMBLAGE

65% Sauvignier Gris

30% Chenin

5% Muscaris

#### VINIFICATION

Levures indigènes.

3 semaines de macération en amphores avec les peaux.

Sans sulfites ajoutés.

#### ÉLEVAGE

8 mois en amphores TAVA.

Sans sulfites ajoutés.

#### PRODUCTION

730 Bouteilles

#### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Un vin qui montre une belle fraîcheur et une acidité bien dosée. Des notes de coing et de muscade.



## CHÂTEAU FERRIERE

[chateau@ferriere.com](mailto:chateau@ferriere.com)

33 bis Rue de la Trémoille

33460 Margaux-Cantenac

---