

# 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, SÉQUESTER 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 DESSEINE 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.  
Issus de raisins Demeter.

### CONSEIL DE DEGUSTATION

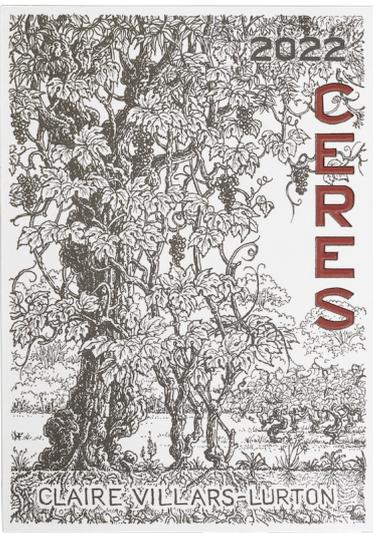
À consommer entre 16 et 17°

### L’ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton brut

### L’ÉQUIPE

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



# CERES

# 2022

## DE HAUT-BAGES LIBÉRAL

CUVÉE WITHOUT ADDED SULFITES, HAUT-MÉDOC APPELLATION

“BEYOND ORGANIC AND BIODYNAMIC AGRICULTURE, I WANTED TO CONVERT THE VERTHEUIL VINEYARD INTO AGROECOLOGY AND AGROFORESTRY.

NEARLY 1000 TREES WILL BE PLANTED ON THIS 8 HECTARE PLOT. EACH TREE SPECIES IS CHOSEN ON ITS SYNERGY WITH THE VINE. PLANT COVERS ARE ALSO PUT IN PLACE TO PROMOTE BIODIVERSITY, REGENERATE SOIL LIFE, SEQUESTER CARBON IN THE SOIL AND THUS FIGHT AGAINST GLOBAL WARMING.

FROM THIS VINEYARD WAS BORN THE CUVÉE CERES, WHOSE NAME MEANS ROMAN GODDESS OF AGRICULTURE AND FERTILITY. CERES IS A WINE WITHOUT ADDED SULFITES, CERTIFIED ORGANIC. ITS STYLE IS PURE, SUPPLE, AIRY IN PERFECT HARMONY WITH NATURE.

I ASSOCIATED TO THIS PROJECT, A RENOWNED ARTIST AND LANDSCAPE ARCHITECT FRANÇOIS HOUTIN TO DESIGN THE LABEL: A VINE CLIMBING A TREE, IN OTHER WORDS THE VINE IN ITS NATURAL STATE.”

CLAIRE VILLARS-LURTON

### THE VINEYARD

8 hectares of one single plot located on the hamlet of Vertheuil, in Pauillac North. Clay-limestone soil.

### THE VINIFICATION

Plot vinification.  
Maceration with the addition of neutral gas to stimulate gentle movements.  
Pumping over of one volume / day.  
24 days of maceration.  
Vertical pressing  
Azote inerting during transfers to protect musts from oxydation.

### THE GRAPE

100 % Merlot



### THE CULTURAL PRACTICES



No pesticide residues.  
Made from Demeter grapes.

### SERVICE TEMPERATURE

Between 16 and 17°C

### THE AGEING

6 months in concrete vats  
No added sulfites

### THE TEAM

Owner : Claire VILLARS-LURTON  
Technical director: Thomas BONTEMPS  
Oenologist consultant: Éric BOISSENOT