

INSPIRATION
CLAIRE VILLARS-LURTON



VIN DE FRANCE

VIN ORANGE
SANS SOUFRE AJOUTÉ
EN BIOVINIFICATION

Chenin
Muscaris
Souvignier Gris

ROUTE 1000 10000 2023 750 ml 13% vol.

Vin issu des vignes de Ferrière et élaboré dans ses chais.
Vignoble conduit et certifié en Agriculture Biologique et en Biodynamie.

INSPIRATION ORANGE NATURE 2023

CUVÉE NATURE ORANGE, ESSAI « LIMITATION DES INTRANTS », VIN DE FRANCE

Claire Villars-Lurton, propriétaire du Château Ferrière, Grand Cru Classé en 1855 à Margaux, renoue dès le début des années 2000 avec une viticulture vertueuse et est aujourd'hui une référence de la biodynamie dans le Médoc.

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.

Cette Inspiration résulte de mes essais de limitation d'intrant sur une parcelle identifiée, constituée de variétés blanches plantées en 2019. 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 - Propriétaire

LE VIGNOBLE

Parcelle de 1 hectare située sur la commune de Soussans

LA VINIFICATION

Levures indigènes.
3 semaines de macération en amphores avec les peaux.
Sans soufre ajouté.

L'ASSEMBLAGE

50% Chenin Blanc
40% Souvignier Gris
10% Muscaris

LES PRATIQUES CULTURALES



L'ÉLEVAGE

8 mois en Wine Globe.
Sans soufre ajouté.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Gérard FENOUILLET
Consultant œnologue : Éric BOISSENOT

