



# INSPIRATION ORANGE NATURE

# 2022

CUVÉE NATURE ORANGE, ESSAI « LIMITATION DES INTRANTS »

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 sulfites ajoutés.

## L'ASSEMBLAGE

65 %  
Souvignier  
Gris

30 %  
Chenin

5 %  
Muscaris

## LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion



## L'ÉLEVAGE

8 mois en amphores TAVA.  
Sans sulfites ajoutés.

## L'ÉQUIPE

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

