

LES VINS DE CORREZE



TROC – 28 MARS 2019

Claude et Marie-Line SAUZET
Annick et Jean-Guy VALETTE

SOMMAIRE

	❖ Pages
❖ HISTOIRE	3
❖ GEOGRAPHIE	5
❖ CLIMAT	6
❖ GEOLOGIE	7
❖ CEPAGES	9
❖ TERROIR ET QUALITÉ : les différences entre AOC, AOP et IGP	10
❖ QU'EST-QU'UN VIN DE PAILLE ?	12
❖ DEGUSTATION	14
▪ DOMAINE DE LA GARDELLE	15
1- ROUGE LES COPAINS	16
3- ROSÉ MERLIN ET POMPON	16
7- VIN PAILLÉ BLANC	16
▪ CAVE DE BRANCEILLES	17
2- ROUGE 1001 PIERRES	18
5- VIN PAILLÉ AMBRÉ	18
6- VIN PAILLÉ BLANC	18
▪ Christian BARRIERE	19
4- VIN PAILLÉ ROUGE	19

HISTOIRE

Les témoignages archéologiques dans la région de Brive attestent de la culture de la vigne à l'époque gallo-romaine. On a relevé la présence de raisins au Nord-Ouest de Brive-la-Gaillarde au 1er siècle de notre ère, la culture de la vigne va se développer véritablement sous l'égide des communautés religieuses.

Aux limites Sud du département de la Corrèze, sur les coteaux qui dominent la Dordogne, se perpétue **la tradition du vin de paille qui est élaboré à partir de raisins passerillés hors souche c'est-à-dire que les raisins sèchent au moins six semaines sur claies)**... Créé par les Romains, ramené en l'an 622 par Saint-Eloi au bon roi Dagobert, ce vin a pour surnom poétique « le Miel des Muses ».

Un écusson sur la porte de l'ancien collège laïc de Beaulieu datant de 1715 et écrit en grec et en latin porte l'inscription : « Tu cherches le miel des Muses ? Arrêtes-toi ici et bois : je te donnerai en abondance un nectar plus doux que tous les miels.

Dès le XVIIème siècle, la culture de la vigne rentre dans l'économie locale et le vin apparaît comme une production agricole des plus rentables.

Au XIXème siècle, le vignoble corrézien a atteint son apogée avec 16 735 ha (1840). Les vigneron de la Corrèze ont perfectionné les méthodes de culture, choisi les meilleurs sols et cépages. Malgré les pentes, mais du fait de leurs expositions, les hommes ont cherché à exploiter les coteaux. Le site des terrasses de la Bontat, dominant la Vézère à Voutezac en est l'exemple le plus caractéristique.

La fin du XIXème siècle va être marquée par une crise économique et sociale terrible. L'arrivée de l'oïdium en 1851, du mildiou en 1880 et surtout du phylloxéra en 1885 vont provoquer la disparition quasi-totale des vignobles corréziens, d'autant plus que le développement simultané des chemins de fer désenclavant la Basse-Corrèze va être à l'origine d'un véritable essor économique. L'essor des nouvelles cultures, noyers, élevage, arbres truffiers et plus tard le tabac, freine la replantation des vignes. Les usages viticoles ne sont alors maintenus que pour l'autoconsommation, en particulier dans la zone de production de vins de paille, au sud du département.

Cependant, à la fin du XXème siècle, une nouvelle génération d'hommes, dynamiques et motivés, s'organise pour préserver l'identité et la notoriété des vins de la Corrèze.

Au début des années 1980, un petit groupe de jeunes agriculteurs conscient de l'existence de **vignes autrefois réputées sur la commune de Branceilles**, décide de recréer un vignoble. Ils vont être le moteur de relance de la viticulture sur le département. Progressivement, de nombreux efforts vont être engagés sur la définition de règles de production communes, d'une part, et sur l'organisation de la filière d'autre part. En 1986, est créée la cave coopérative de Branceilles, puis en 1997, le Syndicat du vin paillé, en 2003 la cave des Coteaux de la Vézère et enfin, en 2010 la fédération des vins de la Corrèze.

De 2009 à 2017, l'IGP englobe des vins tranquilles produits en Corrèze, ainsi que du vin de paille ou "vin paillé". Héritée d'un vignoble historique, il s'agit de l'une des deux seules appellations géographiques viticoles du limousin avec l'IGP Haute-Vienne. Depuis l'obtention de l'AOP en septembre 2017, elle se décline en vins tranquilles rouges, vins de paille et vins tranquilles rouges et blancs secs avec la dénomination géographique complémentaire Coteaux de la Vézère.

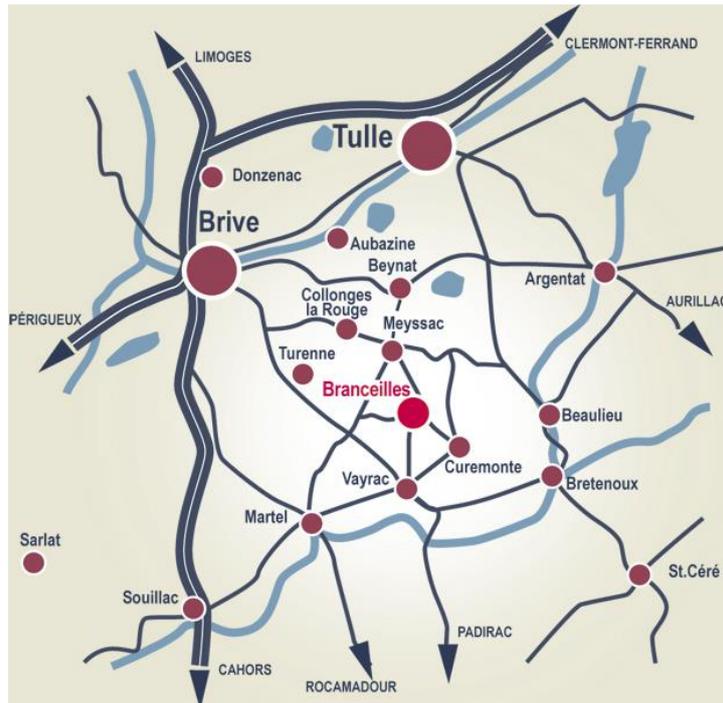
CHIFFRES-CLÉS 2016

Le vignoble corrézien c'est :

- **76** ha répartis entre **45** exploitations
- Une production d'environ **2 500** hl (dont la moitié en vin rouge) soit 232.000 bouteilles dont :
 - 72% de cépages rouges
 - 28% blancs (200 000 bouteilles vins rouges et rosés, 73 000 en blancs et
 - 50 000 vins de paille.
- Producteurs regroupés au sein de **2** structures coopératives qui représentent **70** % des surfaces et **80** % des volumes.
- **17** % des surfaces conduites en agriculture biologique.

GEOGRAPHIE

Le vignoble corrézien se situe dans le sud de son département. L'AOP concerne deux secteurs géographiques. Un au nord de Brive, le second au sud-est de cette ville.



L'AOP « Corrèze » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs. La mention complémentaire « vin de paille » est réservée aux vins de raisins passerillés hors souche.

1. **Les vignobles au sud-est de Brive la Gaillarde sont situés** sur 21 communes : Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, **Branceilles**, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, **Meyssac**, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, **Saint-Julien-Maumont**, Sioniac, Turenne et Végennes.
2. **Au nord de Brive la Gaillarde**, la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère » est réservée aux vins tranquilles rouges et blancs secs. Ces vignobles sont sur les 3 communes d'Allasac, Donzenac et Voutezac.

CLIMAT

L'aire géographique de l'AOP Corrèze est caractérisée par la climatologie spécifique des bassins de Brive et de Meyssac : climat tempéré à tendance atlantique, influencé par le bassin d'Aquitaine par sa situation ouverte sur la vallée de la Dordogne, favorable à la culture de la vigne.

Cette région, de faible altitude -200 à 350 m - et bien abritée, jouit d'un régime tempéré et doux, qui fait contraste avec celui plus continental du plateau du Limousin. Les étés sont chauds et les hivers modérément froids.

Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises en moyenne entre 800 et 900 mm. Ce climat océanique, accompagné certaines années de dépressions automnales faiblement pluvieuses provenant d'Aquitaine ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et ensoleillées, est propice à l'élaboration de vins de qualité.



GEOLOGIE

La géomorphologie et le climat du département de la Corrèze limitent considérablement les possibilités d'implantation du vignoble.

Seuls les bassins de Brive et de Meyssac présentent des situations (exposition, topographie, altitude) intéressantes pour la culture de la vigne.

De même **au niveau pédologique**, les sols favorables à la viticulture sont :

1. au sud du Bassin de Meyssac : **les sols bruns sur calcaire marneux ou grès** et
2. au nord du Bassin de Brive, les sols sur schistes verticaux.



Pierre de GRES à SAINT JULIEN-MAUMONT

Les différents affleurements géologiques en place dans cette zone permettent d'expliquer cette situation :

- **au sud, la grande faille de Meyssac sépare le Bassin de Brive de celui de Meyssac. Ce bassin est situé sur des formations marines et lagunaires du Trias et du Lias. Il s'appuie à l'extrême sud-ouest sur le causse de Martel constitué par les dépôts calcaires du Jurassique ;**
- au nord-est, se situent des terrains métamorphiques, avec des schistes et des gneiss fortement perturbés par un jeu de failles bordières parallèles à la grande faille d'Argentat ;
- au centre, le Bassin de Brive se situe sur des formations détritiques continentales permienne : les grès rouges.

Le vignoble se situe sur 2 zones :

- **Le vignoble établi au sud de Brive-la-Gaillarde, au cœur du bassin de Meyssac**, sur des grès blancs et bariolés recouverts par endroits de limons et d'argiles sableuses à galets. Les sols sont généralement des sols bruns acides, faiblement lessivés. Au sud-ouest du bassin de Meyssac et en fonction de la dureté des calcaires secondaires, les sols sont soit des sols bruns calcaires mêlés à des argiles de décalcification sur les calcaires tendres et marneux, soit des sols bruns calciques sur les calcaires durs. Sur ce territoire, l'altitude joue un rôle important. Le vignoble se situe généralement entre 150 et 300 mètres d'altitude. Au-delà de 320 mètres d'altitude, c'est-à-dire au nord des failles de Meyssac, de Donzenac et Juillac, il n'y a plus de production viticole sur le socle cristallin.
- **au nord de Brive-la-Gaillarde**, sur les coteaux reliant le plateau du Bas Limousin à la dépression permienne formant le Bassin de Brive. Cette zone est matérialisée par la faille ardoisière de Donzenac à Juillac. Sur ses versants, plus ou moins abrupts, on rencontre des sols colluviaux formés sur des schistes cristallins, ainsi que des sols bruns acides sur schistes et quartzites.



Les grès rouges de COLLONGE LA ROUGE

CEPAGES

- **Les vins rouges sont issus principalement de : Cabernet franc N, et des Cépages complémentaires : Merlot N, Cabernet-sauvignon N et Pinot.**
- **Les vins de paille sont issus de Cabernet franc N, Cabernet sauvignon N, Chardonnay B, Merlot N, Sauvignon B.**
- Les vins blancs «Coteaux de la Vézère » sont issus de Chenin

Le Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO du 3 mai 2017 a voté la reconnaissance de l'**Appellation d'origine contrôlée « Corrèze »**. Une partie du vignoble corrézien est déjà reconnue en Indication géographique protégée (IGP).

L'AOC « Corrèze » se décline en :

- **vin tranquille rouge,**
- **« vin de paille » issu de raisins passerillés hors souche,**
- blanc sec avec la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère».

Les vins rouges présentent le plus souvent une couleur rubis à grenat avec des reflets violets. Ils sont caractérisés au nez par des arômes très expressifs de fruits rouges et d'épices. En bouche, ils sont frais et harmonieux. Parfois élevés en barriques, ils présentent alors des tanins soyeux avec des arômes complexes qui vont de notes « truffées » pour les vins vieillissés, aux nez plus toastés et vanillés pour les vins plus jeunes.

Ces vins sont principalement le fruit d'une belle expression du cabernet franc N, parfois assemblé avec cabernet-sauvignon N et merlot N, qui apportent complexité aromatique et puissance. Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais il est intéressant de patienter jusqu'à 5 ans pour les déguster.

Lorsque l'AOC « Corrèze » est complétée par la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère », on trouve alors des vins tranquilles rouges et blancs.

Terroir et qualité : les différences entre AOC, AOP et IGP

Un point commun à ces 3 labels : ils concernent l'**origine** d'un produit.



❖ AOP : Appellation d'Origine Protégée

L'**AOP** est un **label européen** créé en 1992 qui protège « *la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté* » En gros, la zone de protection doit être délimitée, et un certain savoir-faire respecté.



❖ AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

L'**AOC** est un **label français** de **qualité** certifiant l'origine des produits alimentaires d'un terroir particulier et traditionnel, valorisant un savoir-faire et permettant au producteur de se protéger contre les imitations. De par son cahier des charges, l'AOC est simplement considérée comme plus protectrice du terroir que son équivalent européen AOP.

Depuis 2009, le logo européen AOP est obligatoire sur les emballages des produits bénéficiant du logo AOC français.

❖ Et quid de l'IGP ?



L'IGP qui signifie **Indication Géographie Protégée** est aussi **un label européen** créé en 1992, visant à garantir **l'origine géographique** mais encore « *la qualité, la réputation ou toute autre caractéristique pouvant être attribuée à cette origine géographique* »

Les vins de la Corrèze ont franchi les différents niveaux dans la reconnaissance de leur qualité. Après les appellations vins de France, vins de pays (qui n'existent plus), Indication géographique protégée (IGP), ils ont été reconnus en 2017 par l'Institut national des origines et de la qualité (INAO) en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Épaulée par la Chambre d'agriculture de la Corrèze pour la réalisation du dossier, la Fédération des vins de la Corrèze a obtenu une AOC départementale sur la base du **Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Corrèze », homologué par arrêté du 28 septembre 2017, publié au JORF du 6 octobre 2017.**

L'**AOC** s'établit sur deux zones :

- Secteur du Saillant pour le vignoble des coteaux de la Vézère, et
- Le bassin de Beaulieu et Meyssac pour le Mille et une pierres de Branceilles et le « vin paillé ».

Les cahiers des charges IGP et AOC sont voisins mais présentent des différences notamment sur les quantités maximales de production autorisées :

- ❖ IGP : 80 hl/ha
- ❖ AOC : 50 hl/ha

Sans ce label, n'importe qui pourrait fabriquer n'importe où un produit de terroir spécifique, et en utiliser le nom. Ainsi, la production et/ou la transformation doivent avoir lieu dans l'aire géographique déterminée par le label.

Qu'est-ce qu'un vin de paille ?

Les vins bénéficiant de la mention « vin de paille » ou « vin paillé » ou « vin passerillé », sont élaborés à partir de raisins passerillés hors souche - **c'est-à-dire que les raisins sèchent au moins six semaines sur claies**... Les raisins sont issus des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, merlot N, sauvignon B.

❖ Conduite de la vigne

Les vignes destinées à produire les vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » sont taillées en taille courte avec un nombre maximal de 12 yeux francs par pieds.

❖ Récolte

Les raisins destinés à produire des vins de raisins passerillés hors souche bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vins de la Corrèze » doivent présenter au moment du pressurage une richesse en sucre minimale de 272 grammes par litre (glucose + fructose).

Ils sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 25 hectolitres pour les vins rouges et blancs.



Les vins de raisins passerillés hors souche présentent les caractéristiques suivantes : titre alcoométrique volumique total minimum de 16 %, acidité volatile maximum de 24,48 méq/l) et teneur minimale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 68 g/l.

Ils possèdent donc une forte teneur naturelle en sucres résiduels. Leur robe présente des tons vieil or à ambré. Ils sont caractérisés, au nez, par des notes de fruits surmûris, d'arômes de fruits secs ou confits, très puissants, avec pour certains, un léger rancio. En bouche, ils présentent une attaque douce, de la vivacité et une grande longueur.

Les vins de raisins passerillés hors souche rouges, avec une belle sucrosité, se caractérisent par des arômes de noisette et d'épices. Plus concentrés, les vins de raisins passerillés hors souche blancs évoquent les arômes de fruits confits et de miel.

La dénomination ancienne « vin paillé de Corrèze » remise en cause !



Le vin paillé de la Corrèze en aura le goût, les méthodes de production, mais plus le nom. Ainsi en a décidé le conseil d'État, à la demande de la société de viticulture du Jura opposée à un arrêté de l'État datant de 2011.

En 2014, le conseil d'État, requis par la société de viticulture du Jura, a annulé l'arrêté ministériel autorisant l'indication "vin paillé" sur les bouteilles corrèziennes, seule reste possible la mention "Vin de la Corrèze".

Un dossier qui date de 1999...

Le différend opposant vins corrèziens et vins du Jura s'est noué en 2011, lors de la négociation avec l'INAO (Institut national des appellations d'origine) des différentes IGP, ces Indications géographiques protégées censées clarifier et rationaliser les pratiques viticoles et vinicoles dans les différents terroirs de France.

Dans le cadre de la procédure nationale d'opposition, **la société de viticulture du Jura était intervenue « sur le caractère confusant » de la mention "vin paillé" par rapport à celle de "vin de paille" usitée par ses producteurs.**

En fait, au niveau de la production, le cahier des charges de l'IGP n'est pas remis en cause par cette décision de justice. Plus sûrement en termes d'image et de commercialisation des 50.000 bouteilles produites chaque année. « Le projet de vin paillé a été relancé en 1999, la première production date de 2003.

Quel nom trouver pour le vin paillé??

Abandonner cette production, lui trouver un nouveau nom ou une marque commerciale (comme l'ont fait les producteurs de Branceilles avec le Mille et Une Pierres), la solution retenue et validée a été d'obtenir l'AOC... obtenue en septembre 2017... !!!!!

DEGUSTATION

Numéro	Crus- dénomination	Viticulteur DOMAINE
1	Rouge -Les copains	Domaine de la Gardelle Jean Moulène
2	Rouge -1001 pierres	Cave de Branceilles
3	Rosé - Merlin et Pompon	Domaine de la Gardelle Jean Moulène
4	Vin « paillé » rouge	Christian Barrière
5	Vin « paillé » ambré	Cave de Branceilles
6	Vin « paillé » blanc	Cave de Branceilles
7	Vin « paillé » blanc	Domaine de la Gardelle Jean Moulène

Domaine de la Gardelle - Jean Moulène

Domaine viticole biologique
La Gardelle
19500 SAINT-JULIEN-MAUMONT

TEL [09 70 35 40 06](tel:0970354006)



Une agriculture paysanne

Depuis 5 générations, l'entreprise familiale a su fournir à ses consommateurs des produits bien raffinés et surtout 100 % biologiques. Vignerons de père en fils, le domaine a privilégié l'agriculture paysanne en utilisant des méthodes qui respectent la nature.

Reprise de l'exploitation familiale en 1998, et replantation des Cépages Cabernet franc, Merlot – Gamay et Sauvignon en remplacement des hybrides.

- ❖ Première récolte en 2000 avec aujourd'hui 2 ha en production, passage en Agriculture biologique en 2003 et pratique ponctuellement en biodynamie.
- ❖ Labour avec 2 chevaux puis décavaillonnage au tracteur, semis d'un mélange de céréales et légumineuses entre les rangs, taille en Guyot double... Une partie des vignes sont également cultivées avec l'aide de deux chevaux de trait (Merlin et Pompon).
- ❖ Vinification rouge et blanc sans levure, ensemencement naturel à partir des baies...
- ❖ Pour le Vin paillé, les grappes sont cueillies à la main, en sur maturité, dans des clayettes entreposées pour le séchage.

Respect du minimum de 6 semaines de séchage en clayettes...mais si le taux de sucre est trop élevé - exemple 2018 : 23 degrés -, le début de la fermentation se révèle difficile ! Ce moût est mis à fermenter en barriques. Il est ensuite élevé pendant deux ans en fûts et mis en bouteilles après de nombreux soutirages ; pas de filtration afin de ne pas dépouiller les vins.

- ❖ Récolte de 38/40 hl/ha puis séchage pour obtenir environ 7/8 hl avant fermentation et passage en barrique durant 3 ans (compter environ 10% de perte – part des anges-par an !!!)

Le Domaine de la Gardelle est reconnu pour ses variétés de vins de qualité : vin rouge, blanc, rosé et vin paillé. Selon la récolte, possibilité de produire également du jus de raisin.

Des vins issus de l'agriculture biologique...

Afin de garantir une qualité optimale à ses vins, Jean Moulène a basé sa culture de vignes sur des méthodes biologiques avec une approche en biodynamie. En effet, le domaine n'emploie aucun herbicide, mais a toujours préféré le labour sous les rangs pour garder le sol fertile. Les pesticides ne sont pas utilisés. À la place, le domaine de la Gardelle utilise des procédés naturels ainsi que des produits à base de cuivre et de soufre pour lutter contre les pathologies attaquant les plantes. Ces actions sont également accompagnées d'une application d'huiles essentielles et de purin d'orties.

Numéro dégustation	Crus- dénomination	Domaine de la Gardelle Jean Moulène
1 	Rouge -Les copains 2017	Les raisins issus des <i>cépages cabernet sauvignon - 80%- et merlot 20%-</i> , vendangés à la main, à maturité optimale, produisent un vin rouge charnu et fruité, idéal sur une viande rouge ou un plat en sauce. Ce vin, élevé en barriques, donnera sa plénitude au bout de deux à trois années de bouteilles.
3 	Rosé- Merlin et Pompon 2017	Obtenu par saignée, ce rosé sort des sentiers battus par ses arômes très marqués de fruits rouges, groseilles, cassis et framboises et sa typicité particulière. Encépagement dominant de gamay- Rosé doux d'exception...
7 	Vin « paillé » blanc 2015	Les raisins issus des <i>cépages Chardonnay -50%- et Sauvignon blanc - 50%-</i> , vendangés à la main, en sur maturité, séchage au minimum pendant 6 semaines sur clayettes avant pressage et fermentation en barriques. Ce vin, élevé 3 ans en barriques, s'apparente aux plus grands vins liquoreux français.

CAVE DES MILLE ET UNE PIERRES

Cave Viticole de Branceilles

19500 BRANCEILLES

tél: 05 55 84 09 01



Situé au sud de la Corrèze, aux confins du Limousin, du Quercy et du Périgord, la petite commune de Branceilles a connu ses premières renommées viticoles à partir de 1878.

Puis, le vignoble laissa en partie son terroir aux plantations de chênes truffiers et de noyers. Relancée en 1986 par 8 agriculteurs-viticulteurs, la production viticole est faite au sein de la Cave de Branceilles par des vignerons qui travaillent leurs domaines dans une volonté qualitative commune.

La « Vallée de la Dordogne Corrézienne » offre à Branceilles, sur des terres argilo-calcaires, un terroir d'où le **Mille et une Pierres** tire son unique typicité.

Les 33 hectares autour du village sont plantés de cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, gamay et chardonnay dont 3 ha pour la production de vin paillé.

La cave des Vignerons de Branceilles abrite les installations de vinification, d'élevage, de conditionnement et de vente.

Le chai de vinification est constitué d'une cuverie thermo régulée dont le cuvier a été remodelé en installant des cuves plus petites - 80 hl - pour permettre une vinification par cépages en tenant compte des maturités et qualités.

Le chai à barriques, dans les sous-sols, permet un élevage en fûts de chêne de 2 et 3 vins. Renouvelés régulièrement, ils confèrent au vin la complexité harmonieuse de la tradition et d'un savoir-faire moderne.

Numéro dégustation	Crus- dénomination	CAVE DES MILLE ET UNE PIERRES de BRANCEILLES
2 	Rouge -1001 pierres 2015	Cépages: 80% Cabernet Franc, 20% Merlot Couleur: Grenat Récolte machine
5 	Vin « paillé » ambré 2011	Cépages: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay Vendanges manuelles Passerillage en serre sur clayettes bois avec rangement grappe par grappe et séchage pendant minimum 2.5 mois Recherche de maxi 120g/l de sucre résiduel Nez: Puissant de fruits confits Bouche: Nuances de miel et notes d'oranges confites
6 	Vin « paillé » blanc 2014	Cépage: Chardonnay Vendanges manuelles Passerillage en serre sur clayettes bois avec rangement grappe par grappe et séchage pendant minimum 2.5 mois Recherche de maxi 120g/l de sucre résiduel

Vignoble Christian BARRIERE

Christian BARRIERE

Le Bourg

19500 SAINT JULIEN MAUMONT

TEL : 0676467839

Mail : barriere.christian@sfr.fr

Situé au sud de la Corrèze, Christian BARRIERE développe depuis 20 ans une production essentielle de Vin paillé – ambré et blanc...sur environ 2 ha... Les cépages utilisés pour les 2 vins sont Chardonnay et Sauvignon.

Selon la pratique ancestrale transmise et utilisée localement, Christian Barrière a pratiqué le séchage sur claies avec paille puis utilise actuellement des clayettes bois.

La conduite des vignes est effectuée en conduite raisonnée avec la meilleure adaptation entre la pratique de traitements et la recherche de la maîtrise sanitaire des raisins.

Les raisins sont conservés au froid avant pressage puis chauffés pour mieux maîtriser la fermentation afin d'obtenir un Vin paillé à 14 degrés.

Numéro dégustation	Crus- dénomination	VIGNOBLE Christian BARRIERE
4 	Vin « paillé » rouge 2013	Cépages: Cabernet franc 50%, Chardonnay 50 % Vendanges manuelles Passerillage en serre sur clayettes bois