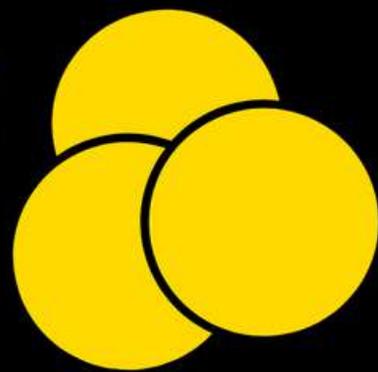


NATUR



LE SALON DES VINS NATURES ET BIEN D'AUTRES

- **VIGNERONS** 
- **MICRO-BRASSEURS** 
- **DISTILLEURS** 
- **CIDRIERS** 
- **RESTAURATION LOCAVORE** 



5€

+ Verre Offert

HALLES ST FRANÇOIS

21 ET 22 AVRIL 2024

10H - 18H / KEMPER

ENTRÉE RUE AMIRAL DE LA GRANDIÈRE



OUVERT À TOUS

kentoc'h mervel eget em zaotra



merci de ne pas jeter cette invitation sur la voie publique





RAIZIN BRUT

VIN NATURE, BIODY & BIO EN FINISTÈRE ET MORBIHAN



CONTACT :
gurwan@raizinbrut.com
06.28.01.57.80
FINISTÈRE/MORBIHAN

Ici
commence
la Soif...

Demad an holl

Le Salon Natur 3ème édition arrive grand à pas, vigneron, micro-brasseurs, distilleurs et Cidriers et moi-même nous sommes heureux et impatients de vous rencontrer, de partager et d'échanger, nous vous y attendons nombreux !

Cela va être l'occasion de découvrir de nouveaux domaines d'Auvergne, de Bourgogne, de Touraine, du Muscadet, de Loire Volcanique et du Lubéron et cette année avec également les jeunes forces vives de notre département, bières, spiritueux et cidres !! Il y aura aussi de la petite restauration locavore, de quoi se sustenter joyeusement et éponger les grosses soifs !

Les vigneron déjà présents dans le catalogue de RAIZIN BRUT vous présenteront leurs nouveaux millésimes ainsi que quelques surprises spécialement rapportées pour cette occasion.

Votre participation sera essentielle afin de montrer aux vigneron que nous sommes dans une bonne dynamique et que nous n'avons pas à rougir de notre appétence de plus en plus grandissante pour les vins propres.

Je vous souhaite une belle semaine et on se voit au salon !

Kenavo ar we chall.

Gurwan

ALSACE



LES VINS PIROUETTES



REMI, STÉPHANE, JEAN-LUC, ERIC, HUBERT & CHRISTIAN, OLIVIER, RAPHAËL, JEAN-MARC, MICHEL, FRANÇOIS, CLAUDE, VINCENT ET DAVID...

NATURE

Un beau projet, une jolie gamme de vins « nature » élaborée en étroite collaboration avec différents petits vigneron récoltants, bio et biodynamiques : Stéphane, Jean-Luc, Eric, Hubert & Christian, Olivier, Raphaël, Jean-Marc, Claude, Vincent et David.

Une équipe dynamique composée de : Pierre et Xavier, œnologues hors pairs, très investis auprès des vigneron qu'ils accompagnent et passionnés par la vinification naturelle. Remi, notre chargée commerciale, « aficionada » de vins 100% raisin, heureux de promouvoir des Hommes et des Vins qui répondent à de belles valeurs environnementales et humaines. Et Christian Binner, vigneron alsacien engagé depuis 20 ans pour le rayonnement des vins naturels.

Un accompagnement de nos vigneron Pirouettes pour la vinification de leurs cuvées nature et la commercialisation de celles-ci. Ensemble, nous élaborons ces vins chez eux. Chaque vigneron a son univers propre, ses spécificités, son histoire, qui se trouvent respectés, voire révélés dans ces cuvées Pirouettes ! Une belle aventure collective ! Pourquoi « Pirouettes » ?

Parce qu'avec ce projet, nous nous amusons, nous prenons beaucoup de plaisir!

Parce que les cuvées que nous vinifions ensemble sont de belles pirouettes - de belles figures artistiques qui demandent une certaine maîtrise.

Parce qu'ensemble, nous nous libérons d'un esthétisme majoritaire, d'un goût standardisé, pour laisser place à l'émotion, à la différence et à la joie.

Parce que ce projet, c'est aussi une autre façon de faire du commerce de vins. A noter que ce n'est pas du négoce. Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.

Pinot Noir de Raphaël - 2020



100% Pinot noir
11,80 € HT SO2 = 27mg/L

Un vrai délice, un long élevage fait de ce pinot une petite merveille, ca valait le coup d'attendre. Chapeau !

EN PRÉ-COMMANDE

Pet Nat de Franck - 2022



80% Gewurz, 10% Muscat, 10% Chenin
9,80 € HT SO2 = 12mg/L

C'est tellement plus funky le Pet Nat, plein de surprises en bouche ! Vraiment Chouette la Bubulle !

STOCK : 6

Blanc Litron de Michel - 2021



100% Riesling - 1 Litre
9,30 € HT SO2 = 2mg/L

Un riesling comme on aime, un poil perlant, mais ô combien jouissif pour les papilles ! 1 litre ? mmm encore

STOCK : 36

Pulpe de Raphaël - 2022



Sylvaner, Riesling, Auxerrois, Chasselas
6,95 € HT SO2 = 31mg/L

Somptueux assemblage, oui elle porte bien son nom cette cuvée, un bel équilibre et de magnifiques amers !

EN PRÉ-COMMANDE

Eros de David - 2023



100% Gewurz
7,60 € HT SO2 = 16mg/L

David reprend les manettes et c'est toujours aussi chouette quand ça rime avec Pirouettes !

STOCK : 12

Brutal de Stéphane - 2020



100% Pinot noir
12,90 € HT SO2 = 17mg/L

On change de main, mais comme une bonne baffe ca reste du Brutal, dans un peu plus de douceur !

STOCK : 12



DAVID & MARIANNE KOEBERLÉ

NATURE

Saint-Hippolyte, aux pieds du massif des Vosges, sous l'œil dominant et protecteur du célèbre château fort du Haut-Koenigsbourg datant du 12ème siècle. Des Ducs de Lorraine rapportèrent dans leurs escarcelles un cépage bourguignon appelé : Pinot Noir. Et c'est ainsi qu'au fil du temps, le fameux et célèbre « AOC rouge Saint-hippolyte » vu le jour, et dont la famille Muller contribua activement à la reconnaissance de cette appellation. 4 générations maintenant nous sépare depuis la création du domaine en 1961 par Eugène Muller et Jean Koeberle, et c'est David, arrière petit-fils, qui est aujourd'hui aux manettes à la vigne comme au chai avec l'aide de sa compagne Marianne.

Le vignoble est conduit de la manière la plus vertueuse possible, agroforesterie, permaculture, biodynamie, biodiversité, bref toute la panoplie pour des raisins heureux et d'une grande qualité. Vin vivant, voici comment sont caractérisées les cuvées du domaine, bien entendu aucun produit de synthèse dans la vigne, ni intrants chimiques et/ou organoleptiques au chai, pas de collage, pas de filtration, pas de dosage de SO2 à la mise, juste le soufre naturel du raisin. Des vins naturels, des vins qui expriment leur terroir, aucune déviance organoleptique, ni dit de « graisse », ou de mickey mouse au fond de la housse, des vins qui s'allient parfaitement à la gastronomie, des vins aussi de copains et de partage sur le coin du bar, bref c'est du lourd et nous sommes fiers de les représenter ici, au bout du monde ! Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.



Bigarrure - 2020



Pinot Gris, Riesling - Pet nat

8,00 € HT SO2 < 30mg/L

La chouette Bubulle de Pinot Gris et de Riesling, bing bing !

STOCK : 6

Schlossreben - 2021



70% Gewurz, 30% Riesling

8,90 € HT SO2 < 30mg/L

Superbe Assemblage, sapide, unique, de beaux amers top nature !

STOCK : 6

Saint-Hippolyte - 2020



100% Pinot Noir

10,25 € HT SO2 < 30mg/L

Origine du terroir, un pinot tout en corps avec un zest de Fraîcheur !

EN PRÉ-COMMANDE

Symbiose - 2021



Riesling, Auxerrois, Pinot Gris&Blanc

8,90 € HT SO2 < 30mg/L

C'est la panique, orange mécanique, Orange aromatique !

STOCK : 18

La Geiss - 2021



100% Pinot Noir

8,90 € HT SO2 < 30mg/L

Joli Pinot Noir, toujours un peu matière mais au combien jouissif en bouche et en finale !

EN PRÉ-COMMANDE

Burgreben - 2022



100% Riesling

8,90 € HT

Une version du riesling qui envoie hors du ring, knock out à la deuxième reprise !

STOCK : 6 SO2 < 30mg/L

Renard - 2021



100% Gewurz

16,00 € HT SO2 < 30mg/L

Difficile de passer à côté de ce monument orange de très haute intensité, on vous aura prévenu !

EN PRÉ-COMMANDE

FAMILLE HIRSINGER & RAPHAËL MARCHAL



Nos Valeurs : Authenticité et convivialité

Observer le vivant pour le comprendre et pour agir en respectant sa nature profonde, tel est notre leitmotiv.

2010 marquera les premiers pas du domaine en culture biologique. La conduite de la vigne en bio est un moyen de maintenir des sols vivants où les racines vont chercher en profondeur tous les éléments minéraux nécessaires. Grâce à cela, les raisins gagnent en qualité, en arômes, et reflètent au maximum le terroir sur lequel ils ont poussé. L'usage des produits de traitement de synthèse et d'engrais de synthèse sont exclus.

Le but : stimuler l'activité propre de la plante

La viticulture biodynamique vise à dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne. Elle cherche à renforcer la vitalité et la résistance des plantes, en améliorant les échanges naturels entre le sol et les racines, afin d'optimiser l'expression du terroir dans les raisins. L'absence de produits chimiques va aussi favoriser une meilleure flore levurienne sur la peau des raisins qui va initier naturellement la fermentation des vins.

Demeter est la marque internationale de certification de l'agriculture biodynamique qui permet de reconnaître les produits issus de celle-ci. Déposé dès 1932, le logo fait référence à la déesse de la fécondité et mère de la Terre dans la mythologie grecque. Ce label se démocratise de plus en plus et les adhérents partagent la même philosophie. Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.

Symbiose - 2022



100% Pinot Noir
7,00 € HT SO2 = 10mg/L

En voilà un joli pinot noir, richesse de la matière, équilibre, rondeur, mâche, c'est tout bénéf au palais de sa majesté ! encore !

EN PRÉ-COMMANDE

Pinot Gris Steinweig - 2019



100% Pinot gris
7,95 € HT SO2 = 10mg/L

Les Macérations alsaciennes sont de pures merveilles, et ce n'est pas celle-ci qui va me contredire ! cela est dit !

STOCK : 6

Auxerrois Letzenberg - 2019



100% Auxerrois
6,90 € HT SO2 < 47mg/L

Une jolie version de cépage indigène, comme on dit en breton c'est du startigène qui vous emmène loin, très loin !

STOCK : 12

Gewurz Letzenberg - 2020



100% Gewurz
7,95 € HT SO2 < 10mg/L

C'est la martingale, de la balle, des Macérations alsaciennes qui rayonnent dans votre horizon encore inexploré ! Top !

EN PRÉ-COMMANDE

Muscat - 2022



100% Muscat
6,20 € HT SO2 < 10mg/L

Un muscat sur la fraîcheur, de beaux amers en finale, ça roule comme une pierre en mode rock & roll !

STOCK : 12

Sylvaner Dorfburg - 2022



100% Sylvaner
6,90 € HT SO2 < 50mg/L

Un sylvaner peut en cacher un autre, cuvée hors du commun, bien minéral, expression singulière du terroir !

EN PRÉ-COMMANDE

BEAUJOLAIS



DOMAINE DES CHOPINS



GERMAIN SANTALLER

NATURE

MARCHAMPT- BEAUJOLAIS

Niché à 450 mètres d'altitude nous sommes dans le sud du Beaujolais au village de Marchamp. Germain a hérité des 5 hectares de son père, faisant aujourd'hui la 14ème génération de vignerons sur les coteaux les plus pentus de la région. Aidé par l'ami de la famille, le célèbre Jean-Claude Lapalu, Germain apprend de son maître et en devient naturellement son disciple. Le temps de l'apprentissage, les raisins sont vendus au maître et Germain observe patiemment le travail au chais et suit avec passion et raison les conseils de Jean-Claude.

Commencé sur 1 hectare avec deux cuvées pour le millésime 21, un beaujolais village et un parcellaire nommé "Le Désert", Germain a, en deux temps trois mouvements sublimé le cépage roi, le bien nommé Gamay. Un résultat bluffant pour ce premier millésime, il était donc hors de question de s'arrêter la ! Alors pour le millésime 2022, deux cuvées supplémentaires voient le jour, un beaujolais village nouveau ainsi que la cuvée "Le Paradis". Nous sommes comblés, les vins ont une belle fraîcheur mais conserve une noble mâche, un équilibre parfait entre tension et rondeur, ponctué par une longue finale, ce sont des vins de purs plaisirs, d'une grande gourmandise, oui sans concession, un appel au crime en bande organisée.

Le domaine des Chopins couvre aujourd'hui 8 hectares, sur un sol de roches volcaniques et granitiques, les coteaux sont exposés sud / sud-est et les vignes ont entre 30 et 70 ans, les vendanges sont manuelles ainsi que tout le travail à la vigne. Encuvage en grappes entières, Germain vinifie ses vins sans intrants, une macération allant de 9 à 12 jours en cuve béton, levures indigènes, puis un élevage en fûts bourguignon, non filtrés, non collés et sulfité à minima <10mg/L.



Le Désert 2022



100% Gamay
8,70 € HT SO2 < 10mg/L

Quand le Gamay est vinifié magistralement, cela donne des vins d'une extrême finesse, un plaisir diabolique ! Grande !

EN PRÉ-COMMANDE

Beaujolais Nouveau 2023



100% Gamay
5,50 € HT SO2 < 10mg/L

En quête de nouveautés et sensations fortes ? c'est le bôjugalou le jus qui fait pas des trous mais qui vous met aux clous !

STOCK : 6

Beaujolais Village 2022



100% Gamay
7,20 € HT SO2 < 10mg/L

Que c'est si bon, du village qui déménage, fruit, matière, une belle réussite, on en redemande encore et encore ...

EN PRÉ-COMMANDE

Le Paradis 2022



100% Gamay
9,00 € HT SO2 < 10mg/L

Bah oui c'est la Paradis, on ne va pas se mentir, c'est du grand art pour un second millésime, on s'envole haut avec ce Gamay !

STOCK : 24

DISTRIBUTION FINISTÈRE & MORBIHAN

ANTOINE SUNIER

RÉGNIÉ-DURETTE

Après 15 ans d'expérience dans le commerce (13 dans les télécoms), originaire de Bourgogne, de parents coiffeurs, je décide en 2012 d'effectuer une reconversion professionnelle dans le vin et étudie pendant 1 an la viticulture et l'œnologie à Beaune (BPREA). J'ai effectué des stages au Château de Prémieux Prissey en côte de Nuits, chez mon frère Julien et chez Jean-Claude LAPALU dans le Beaujolais.

Je suis un jeune domaine installé depuis 2014 avec à ce jour 5.50 HA de vigne conduit en Agriculture Biologique dont 1.20HA de Morgon et 4.30HA de Régnié.

Mon objectif est de rester à taille humaine et de développer mes connaissances en Agriculture Biologique. Pour réduire mon impact carbone toutes les parcelles sont situées à une distance de 1 à 3Kms autour de l'exploitation, je favorise au maximum un approvisionnement de mes matières premières localement.

Les vins sont vinifiés uniquement avec les raisins de l'exploitation, en vendanges entières, en levures indigènes et sans sulfite.

L'élevage est fait entre 50% à 90% en fûts bourguignons (fûts de 8 à 10 vins environ) sur lies fines pendant 8 mois sans sulfite.

Les vins sont ensuite assemblés pendant un mois, non filtrés, non collés et légèrement sulfité avant mise en bouteille entre 0 à 20mg/litre de SO2 total selon le millésime. (SO2 total millésime 2019 : 2g/Hectolitre). Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.



Régnié 2022



100% Gamay

12,10 € HT SO2 < 10mg/L

Ce millésime a produit un pur glou, un très beau jus de Gamay, très addictif, rondeur, équilibre, des tanins fondus, ça roule tout seul !

EN PRÉ-COMMANDE

Beaujolais Village - 2022



100% Gamay

10,60 € HT SO2 < 10mg/L

Superbe Beaujolais Village d'Antoine dans la lignée de ses autres cuvées, sur la fraîcheur, du fruit, sacrement du böjglou !

STOCK : 12

Morgon - 2022



100% Gamay

12,60 € HT SO2 < 10mg/L

Un Morgon de compétition, rien à envier à ses pairs, profond, charnu et soyeux, si si c'est possible et c'est très très bon !

STOCK : 12

Régnié-Montmerond - 2022



100% Gamay

13,60 € HT SO2 < 10mg/L

Un Ovari dans l'appellation, de la gourmandise absolue, des vins droits, sur la rondeur, du jus bien calibré, c'est du velours.

STOCK : 12

DOMAINE LES GARÇONS

LOÏC & FABIEN

CHARENTAY- BEAUJOLAIS

BIO



Direction le Beaujolais sur la commune de Charentay au sud de la Chapelle du Mont Brouilly ! Le domaine a été créé en 2018 par Loïc sur une parcelle de 2 Hectares conduite en bio et certifié Demeter destiné au départ à la vente de raisins.

C'est en 2021 que les choses sérieuses commencent avec l'agrandissement du domaine et l'acquisition d'hectares supplémentaires pour un total de 7.13 hectares soyons précis, en Beaujolais Village et Beaujolais blanc. Fabien le rejoint afin de développer le domaine commercialement mais aussi dans le travail quotidien de la vigne.



Les Garçons ce sont eux et ont réussi en peu de temps à hisser leur Brouilly parmi les plus cotés de la région, ce qui laisse présager que leur Beaujolais (1er Millésime) va en surprendre plus d'un dans la profession. Les principes et les préceptes de la Biodynamie sont appliqués, le traitement des vignes est à base de tisanes de plantes et les préparations 500p et 501 sont pulvérisées sur l'ensemble du domaine.

Les vendanges sont manuelles, la vinification en levures indigènes, sans intrants, la cuvaison de 14 à 15 jours avec 75% de vendanges entières et 25 % de vendanges égrappées, élevage de 50% en cuve inox et 50% en fût de chêne environ pendant 6 à 8 mois pour le Brouilly, courte macération carbonique sur le Beaujolais Village et un élevage en cuve inox durant 5 mois, 2 mois pour le Beaujolais Blanc en cuve inox également.

Les vins sont sans intrants, levures indigènes, non filtrés, non collés.

Brouilly 2021



100% Gamay

12,50 € HT SO2 < 40mg/L

La Cuvée qui a fait connaître le domaine, personne ne s'y est trompé, du grand, du très grand Brouilly !!

STOCK : 18

Beaujolais Village- 2022



100% Gamay

8,50 € HT SO2 < 40mg/L

Un Beaujo du Village de grande compétition, fleuri, gracieux, élégant, ça envoi !

STOCK : 24

DISTRIBUTION FINISTÈRE & MORBIHAN

CHAMPAGNE



GUSTAVE & OCTAVE

AVIREY LINGEY

BIO

Depuis la reprise du domaine familial, nous avons toujours été attaché à la recherche de techniques alternatives plus respectueuses de l'environnement. Toutefois, tous nos choix font l'objet d'une remise en cause permanente, car avec l'expérience acquise nous avons une certitude : « Nous ne sommes sûr de rien ! »

Dans toutes les décisions qui peuvent être prises, le facteur humain et relationnel est toujours un élément pris en compte. Que ce soit dans le cadre du travail, de relations commerciales ou associatives :

Le dialogue, l'échange et le « mieux-être » de tous est primordial.

Sans s'enfermer dans la nostalgie et l'immobilisme de notre métier de l'art de la vigne et du Champagne, il reste important d'avoir un devoir de mémoire : « Savoir d'où l'on vient pour savoir où l'on va ! ». Je reste convaincu que maintenir certaines traditions et reprendre des valeurs de nos prédécesseurs (mon père et mon grand-père entre autre) est un socle qui permet aussi de savoir évoluer !

Laisser s'exprimer le Terroir et laisser le vin trouver son équilibre est l'itinéraire technique que nous adoptons. Mais nous veillons aussi au contrôle des différentes étapes de l'élaboration pour éviter toutes les déviations qui pourraient altérer la qualité gustative finale de votre Champagne.

Nous avons un certain nombre de convictions au travers une démarche de certification BIO du vignoble maison (depuis avril 2011 avec la première récolte certifiée BIO depuis 2014) et une démarche de certification en viticulture responsable par notre adhésion à l'association TERRA VITIS® VIGNOBLE CHAMPENOIS (avec la certification TERRA VITIS depuis la récolte 2011).

Nous n'avons donc aucune réserve sur les contrôles que les organismes certificateurs indépendants (ECOCERT et AFNOR) peuvent faire sur la traçabilité de nos pratiques.

Pur Noir Zéro Dosage



100% Pinot Noir

16,80 € HT SO2 < 10mg/L

Vineux, sapide, un champagne de corps, des arômes à tout va, no sugar baby, on en redemande encore et encore !

EN PRÉ-COMMANDE

LANGUEDOC





PHILIPPE BLATIER

NATURE

LES VIGNES DE GAÏA

Le domaine, Les Vignes de Gaïa, est né en 2019 après avoir acquis une parcelle à Congénies, dans le Gard (Nord-ouest de Nîmes).

J'ai entrepris avec passion la préparation de ma première récolte, malgré les multiples défis qui m'attendaient.

Ma principale motivation est de produire des vins qui reflètent mon identité.

J'élabore des vins vivants, des vins désaltérants, des vins sans prise de tête, des vins à déguster avec plaisir... Néo-vigneron, producteur de vin au naturel

Je suis tombé en amour pour la vigne et le vin dès mes premières expériences en restauration.

Associer mets et vins était un plaisir et chaque fois une aventure de dégustation.

Ma passion s'est développée jusqu'à la transformation complète du raisin. Je suis devenu vigneron à plus de 40 ans.

C'est en 2019 que j'acquière une parcelle à Congénies, près de Nîmes dans le Gard, dans le Sud de la France.

Le Domaine Les Vignes de Gaïa est créé.

Je me suis lancé dans la préparation de mon premier millésime avec passion mais non sans appréhension face aux multiples épreuves qui m'attendaient.

Ma motivation N°1, c'est de produire des vins à mon identité.

Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.



Nom de D'Zeus - 2023



Mourvèdre, Syrah
6,90 € HT SO2 < 10mg/L

Assemblage tout en fraîcheur, ça roule comme pierre qui mousse, seulement pour grande soif !!

EN PRÉ-COMMANDE

René Sens - 2023



100% Syrah
7,10 € HT SO2 < 10mg/L

Un jus fluide de syrah, la patte de Philippe, fleuri, fraîcheur, bonheur !

EN PRÉ-COMMANDE

Patte Blanche - 2023



80% Grenache, 20% Roussanne
7,50 € HT SO2 < 10mg/L

Belle tension sur cet assemblage, citrus a fond et jolis amers en finale, salivant !

EN PRÉ-COMMANDE

Aphrodite - 2023



100% Mourvèdre
5,90 € HT SO2 < 10mg/L

Quand ce cépage est bien travaillé que c'est bon, belle matière, bel équilibre et rondeur !

EN PRÉ-COMMANDE

JENN & DIDIER FERRIER

BIO

LA COLLINE DE L'HIRONDELLE

C'est une petite colline à la sortie du village de Douzens, en direction des Corbières. Nos vignes entourent la cave blottie sur la colline, à l'abri du vent de cers. Sur cette terre d'argile et de calcaire, notre imaginaire a pris racine pour donner à notre projet de vie la forme d'une aventure paysanne autour du vin.

Dans notre cave sur la colline, nous sommes adeptes de la vinification douce et privilégions l'expression naturelle des vins. Nous adaptons nos gestes aux caractéristiques du millésime, à l'évolution des fermentations et à celle de nos goûts. À chaque millésime, nous recomposons chacune de nos cuvées. Le chai d'élevage bouteille est blotti au coeur du village. Chargé d'histoire, cet abri de pierre nous permet d'élever les vins en bouteille pendant plusieurs années avant de les proposer quand nous les jugeons enfin prêts.

Nous pratiquons depuis toujours le mode cultural biologique pour être en harmonie avec nos convictions et plus encore avec notre façon de vivre au quotidien. C'est à nos yeux la méthode agricole compatible avec le milieu naturel pour produire des raisins de qualité, alliant notre bien-être à celui de la biodiversité de nos vignes, dans le respect des générations futures.

Notre vignoble regroupe neuf hectares de vignes : Vieux Carignan, Grenache noir et gris, Chenançon, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Terret. Chacune des parcelles de vigne lui confère un trait de caractère particulier. Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.



Oiseau - 2019



Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
6,35 € HT SO2 < 10mg/L

Comme un oiseau qui vole au vent, libre, solaire, soyeux, plaisant et costaud ! superbe quille !

EN PRÉ-COMMANDE

La Joupatière - 2019



15 Cépages - Vieilles Vignes
16,50 € HT SO2 < 10mg/L

15 cépages, connus moins connus, un vin complexe mais au combien très très bon.

EN PRÉ-COMMANDE

Sur la Crête - 2022



60 % Grenache, 40% Mourvèdre
8,35 € HT Sans SO2 ajouté

Miam que c'est bon quand ça gougoute fort, avec plein de fraîcheur et de bonne humeur !

STOCK : 24

Nébulo - 2022



60% Roussanne, 40% Grenache gris
6,70 € HT SO2 < 50mg/L

Fruits blancs et agrumes confits, ce blanc est d'une belle minéralité et vivacité !

STOCK : 18



DOMAINE DE RAPATEL

GERARD EYRAUD

NATURE

Gérard, fait parti des hommes libres. Libre de vinifier ses vins comme il l'entend, d'où cette singularité qui résonne à chaque gorgée dans l'esprit "c'est unique ce que je bois", une marque, une identité, un parti pris et c'est comme ça, n'en déplaise, c'est sa vision, pas celle d'un autre et c'est pour cela qu'on aime chez RAiZiN BRuT, car le raisin l'est justement. C'est une prouesse ne nous méprenons pas, peu écoute le raisin grandir, s'élever dans le plaisir et pour le plaisir sans artefact, ni tricherie, un raisin libre qui défie le temps.



Nous sommes à Garons entre Nîmes et Saint-Gilles, la vigne y est heureuse dans ce haut coin de la Camargue, un havre de paix, chaud, ensoleillé, protégé des 8 vents qui balayent les terres rouges argilo-sableuses de la région. Pas de traitements chimiques cela va s'en dire, Gérard fait de long élevage dans ses cuves en fibres, le bois y est proscrit afin de ne pas dénaturer la concentration, les arômes et l'expression pure du raisin, et quand dame nature a décidé que le vin "goûte" alors, il sort ses cuvées.

Nous avons donc des millésimes lointains, des assemblages extra-ordinaires, de la richesse, de la complexité, de la finesse dans ses vins "hors du commun", il faut goûter pour y croire, impossible de passer à coté, c'est véritablement de l'art, ses vins sont de fortes émotions, Gérard est un artiste, à élever au rang des icônes du monde des vins natures, ne galvaudons pas nos mots. Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.

Blanc Signature - 2019



Grenache, Marsanne
8,15 € HT Sans SO2 ajouté

Du cœur, de la générosité, de l'équilibre, c'est ample en bouche, du gras, des arômes, des amers en finale, on aime chez RAiZiN BRuT.

EN PRÉ-COMMANDE

Rosé Signature - 2020



Grenache, Carignan
7,50 € HT Sans SO2 ajouté

Unique, ce rosé est une pure merveille de la nature, un truc pas comme les autres, c'est cela qui en fait tout son intérêt ! Miam !!

EN PRÉ-COMMANDE

Grenache - 2011



100% Grenache
14,00 € HT Sans SO2 ajouté

Bang bang bang, un pur grenache dans la totalité de son expression, incroyable nature sur un vieux millésime ! Ça claque fort !

EN PRÉ-COMMANDE

Bohémienne - 2011/12/13/14/15



100% Grenache
15,00 € HT Sans SO2 ajouté

La Bomba ! Si vous voulez goûter un cadeau de la nature alors vous avez fait le bon choix ! une merveille dans votre palais !

EN PRÉ-COMMANDE

CHÂTEAU BOUCARUT

NATURE

SASKIA & MAURICE

ROQUEMAURE - LIRAC

Saskia et Maurice Goetschy n'étaient pas destinés à devenir vignerons. Ils ont commencé leur carrière à l'étranger, dans un cabinet d'avocats où il se sont rencontrés. Très attachés à la nature, ils saisissent alors toutes les occasions de s'aventurer à la campagne : que ce soit en Alsace, berceau de la famille de Maurice, ou en Provence Occitane, où la famille de Saskia, a acheté le château de Boucarut au début des années 1990. Là-bas, sa maman, Els, originaire des Pays-Bas, et son papa, Ramón, espagnol, ont commencé à y exploiter les quelques vignes.

En 2017, les vignes voisines, qui appartenaient historiquement au domaine de Boucarut, sont mises en vente. Saskia et Maurice ne résisteront pas à cet appel de la terre. Pour préserver à la fois la richesse du domaine agrandi et le bien-être de leur famille, ils convertissent sans attendre tout le vignoble à l'agriculture biologique. Le Château de Boucarut dispose désormais de 20 hectares de terres autour du mas. Saskia et Maurice y élaborent principalement des vins en cru Lirac, trésor des Côtes du Rhône méridionales, produisant des vins expressifs et délicats depuis l'Antiquité.

Philosophie au vignoble La qualité de nos raisins est notre priorité et nous tenons à limiter autant que possible l'usage de produits phytosanitaires afin que nos vignes nous offrent une réelle biodiversité.

Le Terroir Notre terroir, typique de l'appellation Lirac, est principalement constitué de sable, mais aussi de galets roulés; ensemble, ils donnent à nos vins force et élégance.

Philosophie au chai, nous évitons, sinon limitons strictement les intrants, notamment les sulfites, et privilégions la fermentation avec des levures indigènes. Au gré d'un travail minutieux, nous cherchons à façonner année après année des vins qui expriment authentiquement notre terroir et les millésimes. Les vins sont sans intrants, ni collés, ni filtrés.



Lirac Blanc 2021



Roussanne, Viognier
9,95 € HT SO2 < 10mg/L

Assemblage de cépages endémiques du coin, bel équilibre, on ne cherche pas la tension mais les magnifiques amers en finale !

STOCK : 12

Empusa - 2022



100% Grenache
5,70 € HT SO2 < 10mg/L

Une grenache tout en finesse, sur le fruit, la quille qu'on dégoupille quand avis de grande soif se fait sentir ! Top !

STOCK : 36

Gag Blau - 2022



Roussanne, Viognier
6,90 € HT SO2 < 10mg/L

Belle entrée en matière du domaine, un joli blanc qui vous emmène jusqu'au bout de la nuit en chantant gaiement !

STOCK : 6

Lirac Rouge - 2020



Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
8,90 € HT SO2 < 10mg/L

Ce Lirac en AOC est un petit joyeux de la nature, bel équilibre, un poil solaire cela va de soit, mais au combien plaisant ! Parole de scout !

STOCK : 24

Gag Blau - 2023



Roussanne, Viognier
6,90 € HT SO2 < 10mg/L

Un peu plus de fraîcheur sur ce millésime, le viognier disparaît un poil mais on reste sur une belle matière, très salivante !

STOCK : 36

DISTRIBUTION FINISTÈRE & MORBIHAN

CHÂTEAU PUECH REDON



CYRIL CUCHE

PIÉMONT CÉVENOL

NATURE

Surplombant un vaste paysage, il est constitué de terres agricoles et de plusieurs bâtiments : la cave viticole et le mas Verdier, un ancien four à chaux, une maison rustique et son caveau de dégustation. Le grand mas languedocien, situé sur un petit promontoire, se singularise par une tour lui donnant un aspect de castel.

Nos vignes ont entre 5 et 30 ans. Selon Cyril : « Produire un vin nature c'est un type de culture exigeant. Il est nécessaire de bien connaître sa terre, de savoir comment elle réagit, rendre les éléments du sol disponibles pour la plante, que le terroir fonctionne de manière autonome, on ne nourrit pas la plante on nourrit le sol, cela demande énormément d'observations parcelle par parcelle. Lorsqu'arrive le moment des traitements on ne s'en affranchi pas, j'anticipe, de manière à éviter le Mildiou et le Black Rot, une maladie de la vigne qui ne se soigne pas. Des traitements à très petite dose avec du cuivre et du soufre.

Nous rajoutons aussi des éléments qui permettent à la plante d'avoir des défenses plus fortes. On se rapproche de la culture en biodynamie. Entre le 25 avril et le 25 juin, les pluies génèrent beaucoup de maladies, c'est une période à risque. Nous observons alors attentivement les feuilles, qui sont des marqueurs de l'état phytosanitaire de la vigne. Bien connaître son terroir c'est anticiper les maladies. Nous nous attachons à respecter et protéger la faune et la flore, pour donner vie aux sols. Depuis plus de 40 ans des ruches sont installées sur la propriété et leurs abeilles viennent participer à la pollinisation et l'équilibre de notre biodiversité. Ces efforts réalisés font de ce lieu une réserve naturelle, un lieu magique. Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés,



Apparente 2022



50 % Grenache, 40% Vignier, 10% Roussanne
5,99 € HT SO2 < 15mg/L

Joli blanc bien singulier, les vins de Cyril le sont, ample en bouche, subtils amers en fin, légère tension, finale salivante, on va être bien !

STOCK : 24

Apparente 2022



85% Cinsault, 8% Mourvèdre, 7% Grenache
5,99 € HT Sans SO2 ajouté

Sur la fraîcheur et le fruit, léger et limpide, un jus plaisant qu'on prend plaisir à s'aventurer sur la finesse et l'élégance !

STOCK : 24

Le Sourire d'Isaure 2022



60% Grenache, 40% Mourvèdre
6,85 € HT SO2 < 10mg/L

Quel assemblage, c'est superbe, naissance d'un grand vin nature, un sourire qui illumine tout simplement la vie !

EN PRÉ-COMMANDE

Apparente 2022



85% Cinsault, 15% Syrah
5,99 € HT SO2 < 10mg/L

Un rosé couleur bonbon, c'est bon, arômes de fleurs de printanières, en bouche c'est d'une grande finesse, c'est addictif et sur la fraîcheur !

EN PRÉ-COMMANDE

Grenache 1 L 2022



100% Grenache
6,90 € HT SO2 < 10mg/L

Terroir, fraîcheur, un jus limpide comme l'eau de source, un 100% Grenache, une expression singulière du cépage, pour grosse souaff !!

STOCK : 24

Pour de Vrai - Pet Nat 2022



100% Cinsault - 2021
7,35 € HT Sans SO2 ajouté

Du Jamais bu, unique, c'est pas parce que le NY Times l'a sélectionné mais c'est in-croyable comme sensation au palet ! un bing bang !

STOCK : 24

DISTRIBUTION FINISTÈRE & MORBIHAN

LOIRE



JUSTINE & ROMAIN

SAINT-LAMBERT DU LATTAY-ANJOU

NATURE



C'est une romance, c'est une belle histoire, Justine et Romain se sont rencontrés sur l'autoroute des vacances entre Nantes et Saint-Nazaire. Justine y travaillait en tant que sommelière et Romain pour le célèbre Thierry Germain des Roches Neuves. Tous deux passionnés par le breuvage divin, ils décident en 2020 de se lancer dans l'aventure du vin nature en anjou. Restait plus qu'à trouver les parcelles de vignes et c'est à Saint Lambert du Lattay que l'opportunité fût saisie. Ce magnifique terroir juché entre le célèbre Quart de Chaume et ses trois domaines surplombant la vallée, le layon caressant ses pieds et tout aussi connu pour ses vins liquoreux, avec une exposition optimale, un environnement propice pour des raisins de qualité.

En plein cœur du village, leur chai appartenait à un ancien viticulteur qui cherchait à transmettre son lieu à des jeunes vigneron. Le bon combo, les planètes alignées, et le premier millésime fût sorti en 2022. Leur Chenin tout tracé, deux cuvées sont sortie du premier millésime, un 100% chenin en assemblage pour la cuvée Myosotis et en parcellaire pour les champs de pierre qui est une petite parcelle avec un sol très caillouteux. D'autres cuvées complètent la gamme, un parcellaire "la Fuye" (un chenin élevé en fut) et une macération de chenin et de melon blanc en attendant la sortie de leur cabernet franc prévue fin 2024.

L'approche de la vigne est bien sûr vertueuse, ici pas de chimie, un peu de cuivre, des concoctions de plantes, un tressage pour renforcer et protéger le cep et raisin et au chais on laisse tranquillement le vin grandir et vieillir dans de jeunes barriques au milieu de la cave souterraine... Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.

Myosotis - 2022



100% Chenin
9,00 € HT SO2 < 30mg/L

Une vivacité présente et maîtrisée bien ponctuée par la noblesse du Chenin, en fait un joli de gastronomie ! Belle Réussite !

STOCK : 12

Muscari - 2022



100% Melon Blanc
7,50 € HT SO2 < 30 mg/L

Beaucoup de subtilité dans ce melon, l'entrée en matière est généreuse mais sans exubérance, une fine minéralité et de beaux amers en finale.

STOCK : 18

Champ de Pierre - 2022



100% Chenin
11,00 € HT SO2 < 30 mg/L

Un parcellaire de chenin qui porte bien son nom, une minéralité plus plus, un vin singulier qui ne demande que du temps pour s'épanouir !

EN PRÉ-COMMANDE

LES TERRES D'OSTARA



MARINE & AXEL

ÉPEIGNÉ-LES-BOIS-TOURAINES

BIO

Ostara est le renouveau de la vie sur la terre, après un long et rude hiver. On peut résumer ainsi par cette métaphore, le projet de Marine et Axel qui ont réhabilité une ferme troglodyte du début 19ème située au sud de la Touraine et de Chenonceaux, créant leur propre chais, non loin de leur parcelle de 4,5 hectares entourée de jachères, où la biodiversité y est reine. Ce couple de néo-vignerons entrepreneurs s'y est installé avec l'aide précieuse des vignerons et artisans du coin, une véritable solidarité autour de ce beau projet, qui donna naissance au premier millésime en 2022 où Marine et Axel ont travaillé les deux cépages endémiques de la région, le sauvignon et le gamay.

L'exploitation se veut respectueuse de l'environnement et de la biodiversité en commençant par la vigne et les sols en gardant un enherbement total durant l'automne et l'hiver et un peu plus de 50% pendant le printemps et l'été. La présence de 2,5 hectares de jachères est une grande fierté, car ce sont des repères pour tout un tas d'espèces végétales et animales.

Pour la grande majorité des parcelles, les vignes ont environ 25 ans sauf deux qui avoisinent plutôt les 60 ans, l'ensemble est certifié bio depuis une dizaine d'années composé de deux îlots avec des terroirs bien distincts. Un premier de 3ha entouré de forêts avec des sols limoneux-argileux où se trouve le gamay, le côté (malbec) et une partie des cabernets francs. Le deuxième de 1,5 ha est situé plutôt sur un plateau avec des sols très limoneux avec de nombreux silex où se situe le reste des cabernets et du sauvignon (le seul cépage blanc pour l'instant). Les vendanges se font manuellement en caisses pour garder les raisins intacts jusqu'au pressoir, une vinification douce (peu de remontages, peu voir pas de foulage) pour laisser s'exprimer le terroir ainsi que les arômes des cépages. Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.



L'Ambassadeur - 2022



100% Sauvignon
9,90 € HT SO2 < 40mg/L

Tension, minéralité, vivacité, longueur en bouche sont autant d'éléments qui réjouissent nos papilles dès la première gorgée ! Salivant !

EN PRÉ-COMMANDE

L'Oracle - 2022



100% Gamay
10,90 € HT SO2 < 30 mg/L

Un ami vigneron parlait de Gamay moderne, c'est vrai... un bel équilibre, de la rondeur, du fruit, un peu de matière, bref tout pour plaire !!

EN PRÉ-COMMANDE

DISTRIBUTION FINISTÈRE



ROMAIN PAIRE

LOIRE VOLCANIQUE



Notre domaine est situé sur la commune de Villemontais, dans la partie sud de l'appellation. La famille Pothier, nos ancêtres, l'a exploité pendant des siècles. La vigne en occupait la majeure partie et quelques vaches étaient élevées sur les parcelles trop humides pour la culture de la vigne.

Aujourd'hui le domaine est redevenu principalement à vocation viticole (même s'il conserve un petit élevage de vaches limousines) et compte 18 hectares. Des vins au plus près du raisin. Par soucis de qualité, toute notre récolte est vendangée manuellement, ce qui nous permet d'affiner le tri et ainsi de vinifier des raisins irréprochables.

Les raisins sont encuvés, égrappés ou non suivant les cuvées, sans sulfitage et la fermentation commence grâce aux levures indigènes du raisin. Durant toute la vinification, nous prenons soin de l'intégralité de notre vendange : l'extraction se fait en douceur par quelques remontages et pigeages, les transferts de la vendanges s'effectuent par gravité.

Les élevages se font en cuves béton ou cuves tronconiques bois. Les cuvées parcelaires sont élevées en fûts de 500 litres et en foudres sans apport en bois neuf. Toutes les mises en bouteilles ont lieu au domaine. Nos vinifications naturelles et soignées nous permettent d'obtenir des vins gourmands où le fruit du Gamay, la minéralité du granit et la fraîcheur de l'altitude s'expriment.

Nos vignes sont plantées à une densité avoisinant les 5 000 pieds par hectare. Nous alternons le travail du sol et la culture d'engrais verts dans l'entre-rang. Le sol est labouré sous les cepes afin de favoriser un enracinement en profondeur. La fertilisation se fait uniquement avec du compost issu de notre élevage bovin. La taille courte (cordon de Royat) alliée aux travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage, palissage...) permet une maîtrise des rendements ainsi qu'une aération optimale des grappes. Ceci pour obtenir une maturité élevée et donc une qualité parfaite. Les Vins sont sans intrants, non collés, légère filtration. **D'autres cuvées sont dispo sur demande et en fonction de la mise, Ne pas hésiter !**



La Colline en flamme - 2022



100% Gamay Saint Romain
6,60 € HT SO2 < 30mg/L

Un joli Gamay St Romain comme Romain sait bien le travailler, du corps, du fruit de la fraîcheur, c'est bonbon !

EN PRÉ-COMMANDE

La Colline en flamme - 2022



100% Chardonnay - VDF
6,60 € HT SO2 < 49mg/L

Chardonnay Volcanique, tout en gourmandise. Sens-tu la sève du plaisir monter ? éruption éminente des papilles !

EN PRÉ-COMMANDE

Granit Rose - 2022



100% Gamay Saint Romain
6,25 € HT SO2 < 53mg/L

Ça pète le fruit rouge et les fleurs blanches, rondeur et équilibre, un peu de matière mais tout en fraîcheur !

STOCK : 12

Éclipse - 2022



100% Gamay St Romain
9,25 € HT SO2 < 52mg/L

Le Pet Nat Rosé vinifié en méthode ancestrale, une petite balle de bulles qui nous fait devenir sans aucun doute noctambule !

EN PRÉ-COMMANDE

Aris - 2022



100% Pinot Gris - IGP Urfé
8,75 € HT SO2 < 50mg/L

Une version bien singulière du Chardo, entre vivacité et générosité en bouche, le tout pour un jus bien salivant !

EN PRÉ-COMMANDE

N°6 - 2022



100% Gamay Saint Romain
8,75 € HT SO2 < 30mg/L

C'est pas un numéro mais bel et bien un joli canon, rondeur, équilibre, un poil de corps avec bcp de fruits ! Miam !

EN PRÉ-COMMANDE

CYRIL DE BENOIST

SANCERRE

BIODY

Le Nozay est un Château du 17^{ème} siècle situé à proximité du village de Sainte Gemme en Sancerrois au nord de Sancerre.

La propriété entra dans le giron de la famille après avoir appartenu à Marguerite de Bonnemain (16 Décembre 1853 -16 Juillet 1891) maîtresse du Général Boulanger (29 Avril 1837 - 30 Septembre 1891)

Le Nozay prend une forme différente en 1961 à l'annonce de la nouvelle aire d'agrandissement de l'appellation Sancerre sur la commune de Sainte Gemme en Sancerrois.

C'est en 1970 que le baron Philippe de BENOIST et son épouse Marie-Hélène sont venus s'installer au château du Nozay dans ce cadre magnifique qui est devenu par la suite le Domaine du Nozay.

Convaincu des bienfaits de la culture Bio et Biodynamique, le Domaine du NOZAY est certifié depuis 2011 en Agriculture Biologique et depuis 2017 en Biodynamie, pour pouvoir s'inscrire dans une optique de respect de l'environnement, et du bon sens Paysan, ils entendent mener le Domaine du NOZAY vers les sommets de la qualité, du respect de nos vignes et de nos sols afin qu'ils produisent un vin d'exception.

Le raisin issu de ces vignes est pressé avec un presseur pneumatique, ce qui a pour avantage de ne pas "bousculer" le marc et donc d'obtenir un moût très propre.

Les vinifications s'effectuent dans des cuves inox en forme de fût, celles-ci durent le plus longtemps possible, ni levures, ni additifs superflus. Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.

La Marâtre - 2021



100% Sauvignon

12,20 € HT SO2 < 33mg/L

Agrume et fruit à chair jaune du verger explose au nez et en bouche, de la générosité ponctuée par une tension subtile ! C'est du grand art !

EN PRÉ-COMMANDE

La Plante Froide - 2022



100% Sauvignon

12,20 € HT SO2 < 29 mg/L

Rien de froid, un sauvignon de patron que dis-je de Baron, ça vous chauffe le palto, c'est la quintessence minérale, belle et astrale !

EN PRÉ-COMMANDE

Château du Nozay - 2021



100% Sauvignon

17,20 € HT SO2 < 60 mg/L

Élevage en fûts sur cette cuvée mais sans être marquée, un peu plus beurré, bouche ample et soyeuse, des beaux amers, un régal !

EN PRÉ-COMMANDE

Clos du Nozay - 2021



100% Sauvignon

25,80 € HT Sans SO2 ajouté

La Rolls Phantom du domaine, magnifique cuvée c'est du grand art, ça se boit, ça ne se raconte pas !

EN PRÉ-COMMANDE

La Roseraie - 2020



100% Sauvignon

15,75 € HT SO2 < 30mg/L

Fleurs printanières à fond les ballons, une belle minéralité bien équilibrée entre sucrosité et acidité, c'est limpide comme de l'eau de rose !

EN PRÉ-COMMANDE

Dolium - 2020



100% Sauvignon

23,90 € HT SO2 < 35mg/L

Un peu plus sur la minéralité sur cette cuvée, on s'imprègne bien des éléments mais toujours sur le subtil équilibre entre gras et acidité

EN PRÉ-COMMANDE



LUC SÉBILLE

CHINON

NATURE

C'est au cœur du parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine à proximité de Chinon que les 9 hectares du domaine «Carroi Bon Air» sont exploités. Ce terroir de renom, qui au sein de l'appellation Chinon jouit d'une grande notoriété. Sur le plateau, on trouve des sols sableux riches, limoneux argileux et calcaires.

L'encépagement est exclusivement en cabernet franc dont l'âge varie de 40 à 90 ans. Cela requiert les soins les plus attentifs à tout moment afin de récolter des raisins de grande qualité.

Tous les travaux de la vigne sont effectués grâce aux petites mains sans lesquelles rien de tout cela ne serait possible. Une fois la vendange acheminée au bout de la vigne, elle est emmenée au chai très rapidement afin de ne pas trop subir les effets de l'oxydation. Dès lors, les différentes étapes de la vinification commencent et font l'objet d'une surveillance accrue. Les macérations se poursuivent ainsi pendant 10 à 20 jours.

L'association de différents jus laisse en bouche une complexité aromatique intéressante, des tanins très doux et fins, ce qui permet de faire ressortir le côté particulier du cabernet-franc ainsi que son fruit en s'affranchissant de son goût parfois austère.

Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.



Les Débonnaires - 2018



100% Cabernet Franc
7,80 € HT SO2 < 10mg/L

Quintessence du cabernet franc sublimé par Luc, un classique de l'appellation qu'on ne présente plus et qui garantit toujours de son succès.

STOCK : 36

- EXISTE EN MAGNUM 150cl = 16,60€ HT

Les Bruyères - 2018



100% Cabernet Franc
9,70 € HT SO2 < 10mg/L

Une grande concentration faisant apparaître des notes grillées, toastées, fruits rouges très murs avec des tanins soyeux et une grande longueur en bouche tout en rondeur et fraîcheur !

STOCK : 36

- EXISTE EN MAGNUM 150cl = 21,20€ HT

Les Débonnaires - 2018



100% Cabernet Franc
SO2 < 10mg/L

Quintessence du cabernet franc sublimé par Luc, un classique de l'appellation qu'on ne présente plus et qui garantit toujours de son succès.

EN PRÉ-COMMANDE

- BIB 2L = 16€ HT
- BIB 3L = 23€ HT



ALAIN COUILLAUD

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

NATURE

Au cours des années 1960, Michel Couillaud, a transformé petit à petit la ferme de son père en exploitation viticole.

Aujourd'hui, ses deux fils, Alain et Christian, bercés dans la viticulture depuis leur enfance, ont pris le relais. Des vigneron passionnés, ils exercent leur métier avec à la fois un respect pour la tradition et un esprit novateur, avec aujourd'hui le passage en culture bio.

L'exploitation reste entièrement familiale. Tout le travail de la vigne et du vin, de A à Z, est fait en famille. La polyvalence est de rigueur, mais Christian s'occupe plus particulièrement des vignes, Alain, de la vinification et du commerce. Le Haut-Planty Tradition et Les Yonnières ont l'agrément bio depuis la récolte de 2015. Sans sulfite et sans filtration Le Muskadig Breizh - AB revendique haut et fort ses origines bretonnes ! One Musk A Day - AB passe d'un à deux ans en tonneau Vin blanc sec offrant un caractère rustique La Jolie Folle Blanche est idéal avec les fruits de mer. Alain et son frère ont réussi à sublimer le melon de Bourgogne, c'est du joli nature !

Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.



One Musk a Night - 2021



100% Melon de Bourgogne
8,60 € HT SO2 < 26mg/L

Macération pelliculaire pour ce vin "hybride", de l'agrumes bien évidemment dans le nez et gosier, de parfaits amers en finale qui tendent vers le côté salin, divin !

EN PRÉ-COMMANDE

Abouriou - 2021



100% Abouriou
7,50 € HT SO2 < 10mg/L

On retrouve bien le cépage, fruité, épicé, tannique, cela dit, un vin unique avec un gros caractère qui nous amène sur les fruits rouges et la réglisse !!

STOCK : 24

One Way Ticket - 2021



100% Melon de Bourgogne
11,50 € HT SO2 < 11mg/L

Un poil oxydatif mais oh combien addictif ! Du gras, de la rondeur, de la générosité, un muscadet comme jamais, une expérience de haut vol, Unique !

EN PRÉ-COMMANDE

Nuit Blanche - 2021



100% Melon de Bourgogne
9,70 € HT SO2 < 10 mg/L

Le nom de la cuvée en dit long, très, des bulles discrètes mais qui font la fête dans votre palais, beaucoup de fraîcheur pour ce pet nat méthode ancestrale !

EN PRÉ-COMMANDE

Gwin Evañ - 2022



100% Melon de Bourgogne
6,70 € HT SO2 < 40mg/L

La générosité caractérisé, on ne se plaint pas, de beaux arômes au nez, une bouche ample ponctuée par une salinité magistrale !

EN PRÉ-COMMANDE

La Jolie Folle - 2022



100% Melon de Bourgogne
5,20 € HT SO2 < 22 mg/L

Sur le fruit, c'est le verger en direct, souple en bouche, la quiquille d'apéro par excellence, une, deux, trois on s'arrête là, un blanc salivant !

STOCK : 18

Les Yonnières - 2021



100% Melon de Bourgogne
8,60 € HT SO2 < 36mg/L

Les Vieilles vignes du domaine, robe jaune paille, une bouche généreuse avec des beaux amers qui révèlent la minéralité du terroir !

STOCK : 30

RHÔNE



REGARDE-MOI VENIR

SOPHIE, VIRGINIE & RICHARD

NATURE



Le domaine est situé entre 400 et 500 m d'altitude à Grambois (vaucluse). Nos vignes sont plantées majoritairement sur un sol sablo-argileux. De par l'altitude nous bénéficions d'un bon écart de température jour / nuit et les vendanges sont souvent les plus tardives du secteur. Le domaine est certifié bio depuis 1994. Il bénéficie d'une grande biodiversité ; les parcelles sont pour la plupart petites et entourées d'arbres et de haies variées.

3 hectares de raisin de cuve vendangés à la main et vinifiés au domaine : 1.3 hectares en production syrah/grenache et 1.7 hectares de plantiers en production l'an prochain (vermentino - tanat - colombar)

Nos vignes sont enherbées naturellement et en semis d'engrais vert 1 rang sur 2 depuis cette année. Nous n'utilisons que du cuivre et du soufre ainsi que des huiles essentielles. Nous avons également commencé les traitements en biodynamie : 500,501 prêle et ortie. Les vignes sont très peu rognées voir pas du tout pour les vignes que nous vinifions au domaine. Nous pratiquons le tressage. Nous taillons nous même les vignes et pratiquons la taille douce. Nous vinifions en rouge une parcelle de grenaches de 32 ans et une parcelle de syrah de 25 ans.

Nous vinifions également un rosé de presse à partir d'une parcelle de muscat de hamburg de 57 ans. Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.

Darshan - 2022- **NOUVEAUTÉ**



75% Vermentino, 25% Viognier
6,90 € HT SO2 < 20mg/L

Quelle fraîcheur, citrus, minéralité, superbe blanc loin de l'opulence du sud, salin, salivant, un vin de grande mer pour grande soif !

EN PRÉ-COMMANDE

Obarix - 2021 - **NOUVEAUTÉ**



70% Grenache, 30% Syrah
8,00 € HT SO2 < 20mg/L

Long Élevage barrique mais le bluff c'est que cela ne se sent ... vraiment pas ! Fraîcheur, straight to the point ! Ca roule tout seul !

EN PRÉ-COMMANDE

Champs-Libres - 2022



60% Syrah, 40% Grenache
6,90 € HT SO2 < 20 mg/L

Gourmand, équilibrée, compotée, des arômes de fruits noirs pour couronner le tout, ça match et gagne !

EN PRÉ-COMMANDE

Fille du vent - 2022 - **NOUVEAUTÉ**



100% Syrah
6,35 € HT SO2 < 20 mg/L

Fluide comme les cheveux aux vents pour cette syrah, beau, propre, on ne se lasse pas des vins du domaine Regarde moi-Venir ! bingo !

EN PRÉ-COMMANDE

La Rosée - 2021



100% Muscat de Hambourg
5,75 € HT SO2 < 20 mg/L

La cuvée délice par excellence, le petit Jésus en culotte de velours, grappes bien mûries en vendanges tardives !

EN PRÉ-COMMANDE

Échappée Belle - 2022



60% Grenache, 40% Syrah
6,35 € HT SO2 < 20 mg/L

Superbe nouveau millésime, bcp plus de finesse et de complexité avec cette pointe de fraîcheur qui le rend encore plus gourmand !

EN PRÉ-COMMANDE



PIERRE TEISSONNIÈRE

BIO

BELLEGARDE - COSTIÈRES DE NÎMES

Le domaine Pierre Teissonniere est un vignoble situé au cœur de l'aire d'appellation Costières de Nîmes. Les sols de galets roulés, de loess, de cailloutis ainsi que la diversité des sous-sols multiplient les facettes du terroir de l'AOP Costières de Nîmes, qui confère complexité, équilibre et fraîcheur aux vins.

Aujourd'hui le flambeau est entre les mains du fils Georges, et de Romain, petit fils de pierre. Ainsi la culture de la vigne et du vin est avant tout une histoire de famille, dont la force est de savoir admirablement transmettre et partager cette passion commune pour faire vivre le vignoble familial avec des valeurs communes : Le respect absolu du terroir, la pérennité des sols, la recherche de l'équilibre et de l'élégance.

Il s'agit d'assurer l'équilibre et la pérennité de nos sols en créant des conditions de vie harmonieuse entre terre, plante et environnement.

En plus de répondre aux cahiers des charges de l'agriculture biologique nous poussons nos engagements en faveur de la biodiversité par des semis en inter rangs, en mettant en œuvre une fertilisation de précision, en optimisant notre gestion de l'eau et des plantations de haies.

Par la rigueur du travail, l'humilité et le plus grand respect de la terre, notre objectif est d'élaborer des vins les plus authentique possible

Les Vins sont sans intrants, levures indigènes, non collés, légèrement filtrés.



Le Petit Teisso -
2023



100% Rolle
5,40 € HT SO2 < 39mg/L

Du raisin, bcp de fraîcheur, un Rolle qui roule sur tout, apéro, fruits de mer, léger, fluide comme une brise marine !

STOCK : 18

Prélude - 2022



70% Grenache, 30% Rolle
6,40 € HT SO2 < 50mg/L

Un assemblage qui contredit les vins sudistes, un bel équilibre en bouche entre le gras et la fraîcheur ponctué par de beaux amers en finale

STOCK : 30

Prélude - 2023



80% Syrah, 20% Grenache
6,40 € HT SO2 < 36mg/L

Du raisin, de la fraîcheur, un poil de matière en plus, de quoi filer du panache au palais tout en restant droit comme un Cyrano !

EN PRÉ-COMMANDE

Le Petit Teisso - 2023



100% Grenache
5,40 € HT SO2 < 41mg/L

Du raisin, bcp de fraîcheur, un grenache qui vous donne un plaisir instantané, pour très grandes soifs, cela va de soi !

STOCK : 6

LES ENTREFAUX

ANNE & FRANÇOIS TARDY

BIO

CROZES - HERMITAGE

Notre histoire se transmet depuis 5 générations. Le Domaine des Entrefaux voit le jour en 1979 avec Charles TARDY. Il est rejoint dans les années 90 par son fils François, qui est aujourd'hui accompagné de son épouse Anne.

Dans les années suivantes, ils développent le travail du sol et de la culture biologique. La qualité des terroirs est mise en valeur par l'application des principes de l'agriculture biologique, certifié depuis 2013, auxquels sont ajoutées des pratiques issues de la biodynamie. La philosophie du domaine, se poursuit en cave, en travaillant le plus naturellement possible. 28 hectares de vignes répartis sur 3 communes (Beaumont Montoux, Mercuriol et Chanos-Curson), permettent d'avoir des sols caillouteux, diluvium alpin, argilo-calcaire.

Le Domaine des Entrefaux, c'est aussi quelques hectares de cultures céréalières qui amènent de la biodiversité au terroir.

Cultivé en bio et biodynamie depuis plus d'une décade, les vignes s'expriment et s'épanouissent pleinement au milieu de leur environnement naturel et produisent des raisins de grandes qualités. Cela se ressent dans les cuvées, les Crozes-Hermitage sont sur le fruit, ronds, équilibrés, très digestes, des tannins soyeux, des vins que l'on a plaisir à ouvrir et à déguster, pour cette appellation, c'est un "must to have" dans sa cave, à dégainer pour toutes occasions. Les Vins sont sans intrants, non collés, légère filtration.



Crozes-Hermitage - 2022



70% Marsanne, 30% Roussanne
10,15 € HT SO2 < 54mg/L

Robe Or pâle, notes florales intenses, arômes délicats et mêlés de fruits exotiques, un Must d'équilibre et de délicatesse !

STOCK : 18

Crozes-Hermitage - 2022



100% Syrah
10,15 € HT SO2 < 44mg/L

Une très belle robe pour un vin très sensuel, arômes délicats de réglisse poivrée, tanins soyeux, c'est un top régal !

STOCK : 12

Les Pends - 2021



100% Syrah
13,20 € HT SO2 < 50mg/L

Un fruit très mûr, une matière riche avec du gras en bouche c'est une très grande quille sans me tromper je dirais de la petite "Rôtie" !

EN PRÉ-COMMANDE

Les Pends - 2021



50% Marsanne, 50% Roussanne
16,10 € HT SO2 < 60mg/L

Sublime assemblage de Marsanne et Roussanne, c'est du grand blanc, du grand art, addiction assurée, un vin pour table étoilée !

EN PRÉ-COMMANDE

La Java des Entrefaux - 2022



90% Chardonnay, 10% Roussanne
5,70 € HT SO2 < 37 mg/L

La Quiquille qui se commande par palette c'est une pure friandise, basée sur la fraîcheur, la simplicité... what else ?

EN PRÉ-COMMANDE

DOMAINE SOLENCE

A. MARIE ET J.L ISNARD

VENTOUX- CARPENTRAS

BIO



Les 14 hectares que compte aujourd'hui le Domaine sont répartis sur un terroir comprenant deux identités géologiques très distinctes. La première partie est composée de sols alluvionnaires, calcaires, très filtrants, où s'épanouissent pleinement nos Syrah, Grenache et autres Marselan. La seconde partie de nos vignes est marquée par des sols limoneux-argileux peu profonds, également plus froids, favorables par leur minéralité aux blancs et aux rosés.

Depuis 1992, le Domaine Solence respecte le cahier des charges européen de la vinification biologique. Le vin naît et s'élève dans des cuves en inox et ainsi qu'en barriques, avec une attention particulière portée au suivi des températures de fermentation. Toutes les parcelles font l'objet d'une vinification particulière, séparée, et chaque cuvée naît ensuite d'un assemblage entre elles. Les vins sont élégants, enjôleurs et gourmands.

La viticulture biologique, choix né d'une conviction très forte dès l'origine du Domaine Solence, est garantie par le label européen Ecocert. Anne-Marie et Jean-Luc Isnard ont été les premiers producteurs de vin biologique dans la région, ce qui fait du Domaine Solence un incontournable et une référence en la matière.

Notre grand principe : travailler avec la nature et non contre elle. Depuis toujours, l'engagement de Jean-Luc dans le vin biologique vise à en élargir le rayonnement. Il est à l'origine, avec quelques autres, d'une association régionale, et il a participé activement à la création d'une fédération nationale des vins bios, la FNIVAB.

À l'échelle locale, Jean-Luc est le président-fondateur des Bios Ventoux, association qui regroupe aujourd'hui douze vigneron en agriculture biologique installés autour du Mont Ventoux. Les Vins sont sans intrants, non collés, légère filtration.

L'effet Papillon - 2022



Cinsault, Merlot IGP Méditerranée
4,50 € HT SO2 < 26mg/L

Fraîcheur pour le Cinsault. Structure pour le Merlot, des tanins fondus, c'est du velours, gare à l'effet papillon tellement c'est bon!

STOCK : 36

L'effet Papillon - 2022



Muscat, Vermentino IGP Méditerranée
4,60 € HT SO2 < 39mg/L

Une source de Jouvence au pied de la Provence, c'est la quille idéale pour les apéros et les entrées faciles, ça coule de source ...

STOCK : 36

Cippus - 2020



Grenache, Syrah AOP Ventoux
7,50 € HT SO2 < 79mg/L

Un vin du Rhône sud comme on aime, structuré, charpenté, avec une pointe de fraîcheur, des tanins soyeux, c'est du bon-bon !

EN PRÉ-COMMANDE

Les 3 Pères - 2021



Grenache, Syrah AOP Ventoux
4,90 € HT SO2 < 46mg/L

Solence fait des Jolis vins, racés, des arômes de fruits confits, empyreumatique, de la rondeur et de l'équilibre c'est beau et définitivement bon !

EN PRÉ-COMMANDE

Léonides - 2022



Grenache, Clairette IGP Méditerranée
5,40 € HT SO2 < 79mg/L

Une météorite dans votre palais, vin généreux, ample, équilibré en bouche avec une ossature de Goliath, et surtout une finale où tout explose !

STOCK : 18

Bois des Amants- 2021



Grenache Noir, Cinsault AOP Ventoux
5,20 € HT SO2 < 40mg/L

Des fruits des bois, des fruits rouges, un peu de matière c'est le rosé qui vous habille pour l'été, apéro et déjeuner compris !

STOCK : 12

DISTRIBUTION FINISTÈRE & MORBIHAN

ROUSSILLON



LE MAS DE LA LUNE

V & M. COUTRAY

NATURE

ST PAUL DE FENOUILLET

Elle avait la tête dans les étoiles, il avait les pieds sur terre : au clair de la lune, ils ont rêvé un vin respectueux de la nature et du consommateur.

Quelques mois plus tard, le Mas de la lune fait ses premiers pas pour des vins authentiques dans la pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

"Sur un terroir de schistes et de marnes noires, nos vieilles vignes nichées au coeur de la vallée de l'Agly démontrent tout leur caractère par de faibles rendements et une qualité exceptionnelle d'un fruit gorgé de soleil.

Leur Philosophie ?

"Les méthodes de culture que nous pratiquons, dans la pratique de la biodynamie, se veulent les plus naturelles possibles : respectueuses de l'environnement et du consommateur. Conversion bio, Demeter, en cours."

Situées à plus de 300 mètres d'altitude, au coeur de la vallée de l'Agly, les vignes du Mas de le Lune bénéficient d'un terroir extrêmement riche de schistes et d'arènes granitiques. Les vieilles vignes qui le caractérisent correspondent à un encépagement typiquement catalan. On retrouve ainsi le Grenache Noir, cépage gourmand, le Macabeu, cépage blanc très aromatique, le Mourvèdre, qui apporte des tanins et des arômes de fruits noirs épicés, le Carignan, qui apporte de la puissance et de la structure aux vins rouges ainsi que la Syrah et le Grenache Gris. Ces cépages sont vendangés à la main et en cagettes. Les vins sont sans intrants, ni filtrés, ni collés.



Envole-moi - 2022



50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre
7,25 € HT SO2 < 25mg/L

Second millésime, c'est friand, rond, équilibré, une belle matière, superbe assemblage, une totale gourmandise.

STOCK : 12

Petite étoile - 2022



50% Grenache Blanc, 50% Macabeu
6,25 € HT SO2 < 18mg/L

Ce blanc de Grenache est l'expression même du terroir de schistes, on est sur une belle fraîcheur, le fruit, avec un peu de gras !

EN PRÉ-COMMANDE

Oh La La - 2022



70% Syrah, 30% Grenache noir
7,25 € HT SO2 < 20mg/L

Un vin rosé pas comme les autres, super fruité, gourmand, de la mâche, un rosé de garde qui va évoluer avec le temps.

EN PRÉ-COMMANDE

Le Souffle de la Lune - 2021



60% Gren, 20% Syr, 10% Mourv, 10% Cari
10,25 € HT SO2 < 25mg/L

Des Vieilles vignes de Grenache pour donner le corps à ce sublime assemblage, c'est joliment fait, un pointe de fraîcheur, ça souffle avec douceur dans votre palet ! Encore ...

EN PRÉ-COMMANDE

Le Souffle de la Lune - 2022



50% Grenache gris, 50% Macabeu
9,25 € HT SO2 < 18mg/L

éh bé... de millésime en millésime les Coutray font des étincelles ! Cette nouvelle cuvée est splendide, bel assemblage, qui à n'en douter va faire de gros ravages !

EN PRÉ-COMMANDE

DISTRIBUTION FINISTÈRE

SUD



GWENNAËLLE LE BARS

BRAS - PROVENCE

NATURE



Les premiers pas de Gwennaëlle Le Bars dans le monde du vin se font en 2017 par des vendanges chez Jean Christophe Comor au domaine des Terres Promises. Elle y découvre également à cette occasion le travail au chai. Le déclic se fait et l'envie d'en faire son métier grandit. Après quelques mois à travailler dans un bar à vin, Gwennaëlle retourne chez Jean-Christophe pour la taille, puis toute la saison pour travailler dans les vignes. Désireuse de parfaire ses compétences, elle débute un apprentissage en BTS viti-œnologie chez Thomas Pico dans le Chablisien. Avant de s'installer à son compte, Gwennaëlle amorce un retour dans le Sud qu'elle ne quittera plus. Elle travaille alors en tant que chef de cave au domaine du Petit Oratoire puis poursuit avec une année très enrichissante à travailler au côté d'Aurélie et Vincent Garetta dans le Lubéron. Une riche expérience qui lui a permis de forger son caractère et d'affirmer sa personnalité et ses convictions dans ses vins.

Native de la région, Gwennaëlle Le Bars a mis quelques temps avant de trouver des vignes dans le Var, et plus particulièrement au cœur de la Provence Verte et de ses terroirs argilo-calcaires tardif et frais la nuit grâce aux nombreuses collines et petits cours d'eau. C'est sur 4 hectares qu'elle s'installe, dont la moitié de terres nues sur lesquelles Gwennaëlle a semer du foin avant d'y planter des vignes d'ici 2024, le temps que le sol se régénère. Côté cépage, ses vignes se composent actuellement de Rolle et de Merlot en conversion Bio. Gwennaëlle souhaite progressivement surgreffer son Merlot avec des cépages Provençaux et plus adaptés au changement climatique comme le Cinsault. Au chai, les raisins sont vinifiés sans intrants, exceptés une dose homéopathique de SO2. Autant d'attentions qui permettent à Vaudeville, Premier Rolle et In Média, ses 3 cuvées de s'exprimer pleinement. Les Vins sont sans intrants, non collés, ni filtrés.

Vaudeville - 2022



80% Merlot, 20% Rolle
8,50 € HT SO2 <10mg/L

Un rosé du var singulier, assemblage de merlot et d'une pointe de rolle, rafraîchissant, une quille gorgée de fruit et de soleil !

ÉPUISÉ

Et le Jeu - 2022



50% Cinsault, 50% Carignan
8,50 € HT SO2 <10mg/L

Bing bang et glou, un böjuglou d'assemblage de vieux Cinsault et Carignan, fraîcheur, fluidité, comme une eau ferrugineuse !

ÉPUISÉ

Premier Rolle - 2022



100% Rolle
8,50 € HT SO2 <10mg/L

Un 100% rolle qui glisse tout en fraîcheur dans votre palais aguerris de guerrier, des beaux arômes et une belle finale !

EN PRÉ-COMMANDE

* Les prix affichés HT sont départ cave vigneron, valables pour le Finistère (29) et le Morbihan (56) **Hors Coût** du transport vigneron - Quimper. En moyenne, le transport depuis chez le vigneron - RAiZiN BRuT représente 0,70 € HT / Col.

La livraison est gratuite sur Quimper et ses environs (30km max) pour le reste du Finistère et Morbihan un minimum de commande de 1000 euros HT est fortement souhaité... et ce ... pour le bien commun !

ACCÈS A LA PLATEFORME DE COMMANDE AVEC LE CODE

GWIN29

en majuscules et en cliquant sur le lien ci-dessous
ESPACE PRO

<https://raizinbrut.com/pages/espace-pro>

Pour toute envie de dégustation,
je suis à votre disposition sur rendez-vous

au :

06.28.01.57.80

ou par retour d'email

gurwan@raizinbrut.com

Dans l'éventualité où vous seriez intéressés par d'autres cuvées, n'hésitez pas à me contacter !!