

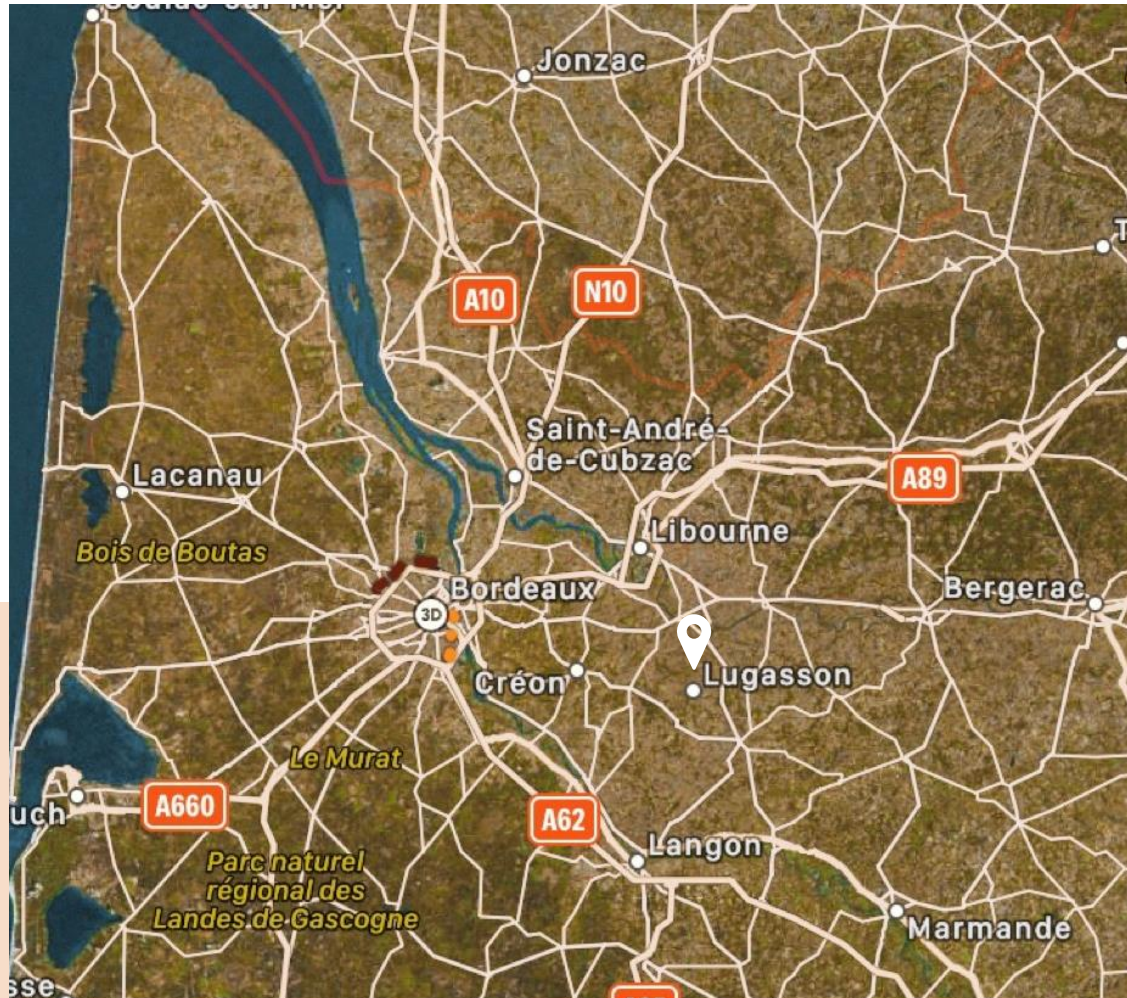


Domaine de l'Île Rouge

La nouvelle vague
nature bordelaise

Soutenez des producteurs français engagés

Météo des plages



Lugasson se situe dans l'Entre-deux-Mers, qui couvre 47 000 hectares, soit 1/3 de toute la région viticole bordelaise.

L'Entre-deux-mers jouit d'un climat océanique tempéré, voire doux, qui balaie de larges plateaux. Cerné par la Garonne et la Dordogne, le vignoble se compose de vastes coteaux irrigués par de petits cours d'eaux et de vallons favorablement exposés.

La région n'est pas à confondre avec l'AOC "Entre-Deux-Mers" de 1 500 hectares qui distingue la production de blancs secs.

Clé de sols

La région se constitue de quatre grands types de sols :

- Le calcaire à astéries,
- Molasses (limons, sableux),
- Faluns (débris de coquillages),
- Argiles à graviers du Pliocène.

D'ailleurs, le calcaire à Astéries du Stampien, dont la pierre extraite des nombreuses carrières souterraines, a servi à la construction des principaux édifices de villes comme Bordeaux, Libourne ou Saint-Émilion (voilà pour vos prochains dîners, ça peut servir).





Antonin Jamois

Antonin a choisi le surnom de l'île de Madagascar, qu'il habita 10 ans.

En 2015, ce néo-vigneron passionné et passionnant, quitte les terres de latérites et le secteur des crustacés pour travailler des rangs argilo-calcaires et leur potentiel prometteur.

L'aventure commence avec quelques cuves et barriques, une cave éclairée à la bougie façonnée dans une ancienne carrière de pierres. Ce qui compte le plus pour Antonin : un sol sain ! Il travaille minutieusement et sans relâche pour accompagner sa plante le plus naturellement possible.



Merlot l'enchanteur

Son nom viendrait des merles qui apprécieraient particulièrement les grains de ses grappes !

Cépage résistant mais précoce; donc sensible aux gelées printanières, offre des arômes de chocolat, de prune, de réglisse, de cerise noire, de bleuet, de framboise noire et de mûre.

Il aime les sols argilo-calcaires, et être au frais. Il représente 50% de l'encépagement rouge de Bordeaux ! Et peut être travaillé de moult façons !





Ne prononcez pas le « S »

Abandonné après le phylloxera car il prenait mal sur les porte-greffes américains, ce cépage est pourtant d'une complexité remarquable ! Le soleil et les sols serrés lui vont bien, sa certaine rusticité s'assouplit lorsqu'on lui donne du temps.

Antonin lui redonne ses lettres de noblesse, le faisant revivre en ayant surgreffé des merlots. Ce cépage présent sur moins de 5 hectares en France, c'est le *Castets*. Il est d'ailleurs de nouveau autorisé par l'INAO depuis 2019 car reconnu comme cépage résistant dans le but d'adapter le vignoble au réchauffement climatique !

Ses 3 cuvées emblématiques

Se distinguant par une originalité engagée, Antonin casse les codes, fait du fruit, du jus, recherche la meilleure traduction du sol.



PET NAT'

Méthode
ancestrale de
Merlot en nature.

Vous en connaissez
beaucoup à
Bordeaux vous ?



CONFLUENCE

Merlot & Castets
assemblés puis
passés en fût.

Ça sent Bordeaux,
ça goûte Bordeaux
et c'est super
nature !



MERLES NOIRS

Cuaison courte de
Merlot en cuve.

Une cuvée souple
et rafraîchissante,
pleine de fruits,
pour une moment
contemplatif
comme un oiseau
sur sa branche. 7



« Je crois qu'il faut œuvrer en amont pour faire de beaux raisins, nourris par un sol vivant, puis trier les plus sains à la main. Si on a bien travaillé, le vin se fera presque tout seul et tendra vers l'équilibre, pour longtemps ! »

Antonin Jamois



VIF

Agence de distribution
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif_agencedevins