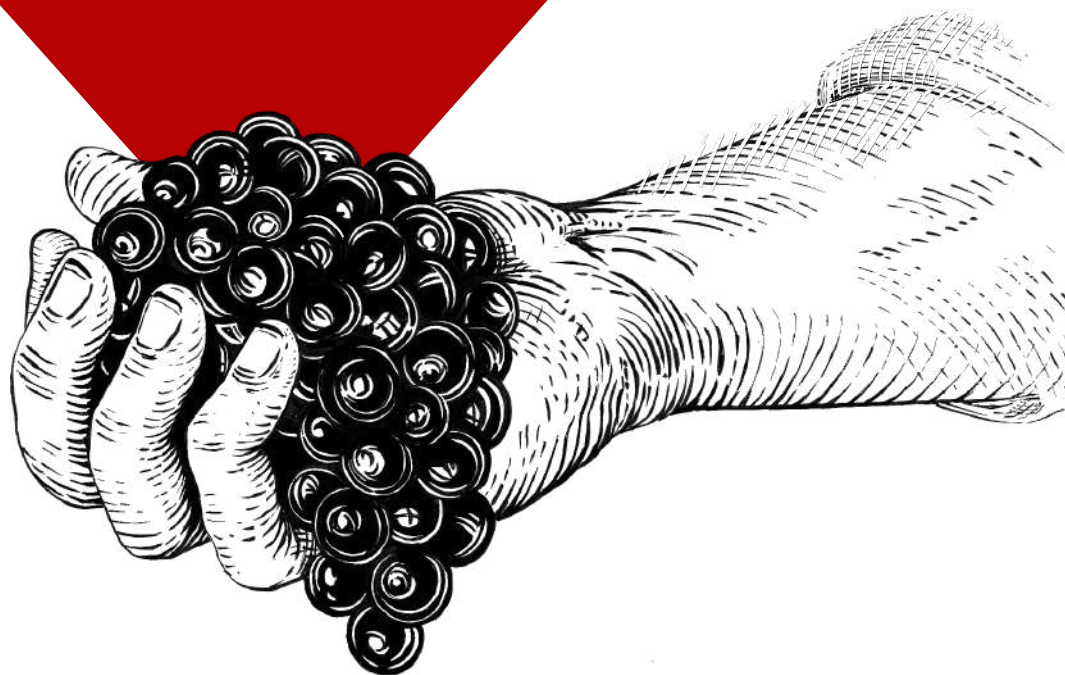


VINDIOU

VALLEE DU RHONE

2020



Thomas et Cyprien, Sarl Vindiou 07300.
vindiousarl@outlook.fr | @vindiou_vin

SINGULARITE :

Caractère de ce qui est unique.

À l'ère de la standardisation, des bouffées de singularité subsistent. L'une d'elles, le vin, portée par les Hommes, a su traverser les âges, les mers et les continents. Alimentant les légendes les plus folles, abreuvant les assoiffés, donnant du courage aux besogneux, accompagnant les peines et les joies de beaucoup. Nous, au milieu de tout ça, aimons à penser que nous sommes les passeurs de cet héritage. Héritiers de ce lien entre la terre, le ciel et les Hommes. Nous voulons nous aussi, à notre tour, à notre humble échelle, transmettre l'histoire de ces petits bouts de terre, de leur climat unique et travailler avec les Hommes qui façonnent nos paysages.

APPRENTISSAGE :

Initiation par l'expérience à une activité, une réalité.

Comme un symbole, notre rencontre s'est effectuée à Saint-Émilion, lors de notre première vinification. Loin de penser que nous en serions là six ans plus tard ! L'un étudiant, l'autre curieux, tous deux motivés par l'apprentissage et la richesse des expériences. Trois années à évoluer dans le vignoble bordelais ont suivi, partagées entre vigne et cave. Puis un BTS A Viti-Ceno en poche chacun, nous partîmes faire un tour. Une boucle plus exactement, qui nous a amenés à cheminer sur 3 continents, à traverser 2 océans, vinifier dans 8 pays, mais le plus important, vivre et découvrir la singularité. La singularité des terroirs et des Hommes, découvrir une autre culture du vin, d'autres manières de faire, de penser, souvent décomplexées, parfois déroutantes. Dans ces winery, bodega, quinta où l'emprise invisible des habitudes n'existe pas.

Nous voulons nous aussi, à notre tour, à notre humble échelle, transmettre l'histoire de ces petits bouts de terre, de leur climat unique et travailler avec les Hommes qui façonnent nos paysages.

ENVIE :

Besoin organique soudain de quelque chose

Lors d'une dernière vinification en Suisse, une discussion autour d'un verre de vin acheva de mûrir notre envie commune de faire des vins ensemble. Le choix du lieu n'était pas encore arrêté, pourtant l'idée de faire des vins de terroirs, de parcelles, de bouts de terre était là. Faire parler ces bouts de terre, essayer de les accompagner dans leurs expressions. Puis, l'opportunité de pouvoir installer quelques cuves dans une grange attenante à la maison des grands-parents de Thomas se présenta.

CARREFOUR :

Point de rencontre d'idées, de cultures, de doctrines diverses.

Les planètes ne s'alignant jamais seules, la grange, (re)devenue cave, surplombe la partie septentrionale de la vallée du Rhône. Ici la notion de terroir prend tout son sens, la Syrah, l'unique cépage Rouge de la vallée, est magnifiée sur 5 AOC qui se dressent de part et d'autre du Rhône. Nous nous situons aussi à la croisée des chemins, au nord, le Beaujolais et son acolyte le Gamay. Le sud qui nous drague avec ses cépages pleins de générosité qu'il faut savoir guider pour en tirer la meilleure expression. Mais aussi les petits arpents de parcelles éparpillés ici et là autour de ces lieux reconnus que l'on rangeait autrefois sous la dénomination de « Vin de table ». Vous savez, celui que l'on buvait en se tenant à la table, en le faisant glisser dans le trou éternel. Notre volonté est de travailler avec des vigneronniers qui vivent ces parcelles, motivés à en tirer le meilleur fruit. C'est ensuite à nous de transformer ce potentiel, travailler ces raisins avec humilité et respect, un ouvrage

auquel on s'adonne avec plaisir et passion. En effet, inspirés par nos parcours, nous souhaitons expérimenter, apprendre et explorer

cette infinité de possibilités qui s'offrent à nous. Avec une vision la plus cohérente possible, travailler le fruit en intervenant avec parcimonie, tel un parent aidant son enfant à faire ses premiers pas.



BUVEZ

MAIN :

Organe de la préhension et de la sensibilité muni de cinq doigts.

Cet organe est considéré comme un instrument : Travailler avec ses mains.

Dans l'idée d'obtenir des vins frais, fruités et gourmands, le choix de la date de vendange est une étape primordiale. En effet, ce choix est la fondation de nos vins. Pour mûrir cette décision, nous nous basons sur plusieurs paramètres: le millésime, la météo, les dégustations à la parcelle et les échanges avec nos vignerons partenaires. Notre travail à la cave se veut simple, avec pour ligne directrice : être le plus précis pour minimiser l'utilisation d'intrants.

Ainsi nos parcelles sont toutes vendangées à la main. Les raisins sont transportés en caquettes ajourées d'une trentaine de litres, ces faibles volumes limitent l'écrasement de la vendange avant encuvage. À l'arrivée des raisins à la cave, ils passent quelques heures en remorque frigo pour être encuvés à froid.

Cela nous permet de prolonger nos macérations et d'aller chercher le fruit en modulant nos extractions.

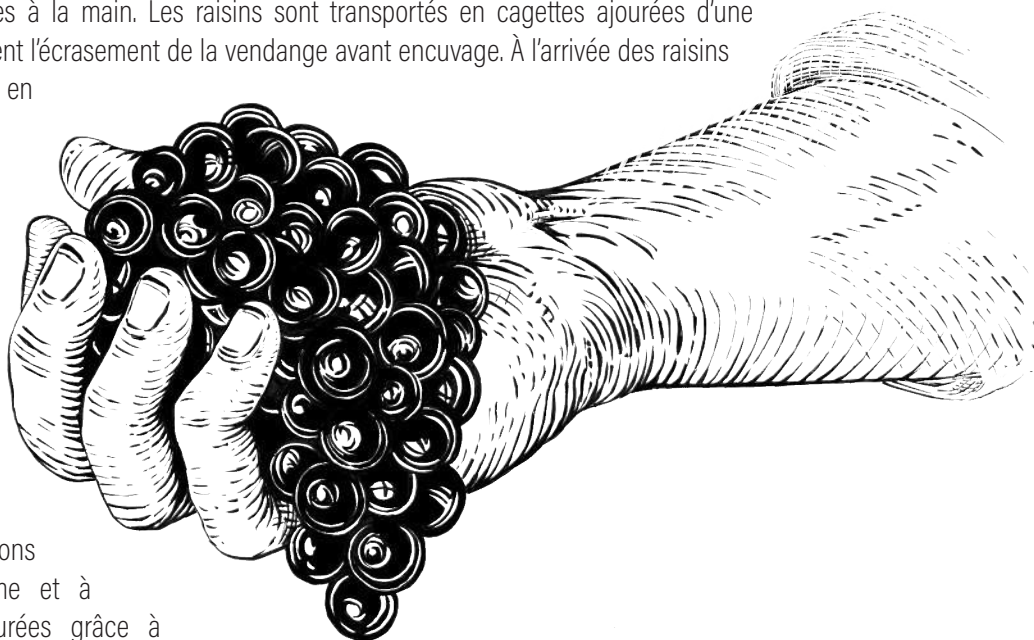
Nos cuvées sont vinifiées en grappes entières. Un léger foulage aux pieds est réalisé lors de l'encuvage, sur les premières caquettes de raisins, pour en extraire les premiers jus.

Les fermentations se font en levures indigènes. Nos durées de macération sont très variables, nous adaptons

nos choix à nos ferments, au millésime et à notre sensibilité. Les presses sont assurées grâce à

l'aide de « dentelle », notre fidèle pressoir vertical à cliquet, pour une durée moyenne par pressée d'une vingtaine d'heures.

Les fermentations malo-lactique se font naturellement. Sulfitage éventuel après FML et/ou mise en bouteilles, modulé selon les cuvées et le millésime. Les élevages ont lieu en fûts bourguignons de 2 à 4 vins et/ou en garde-vin inox de 1 à 10 hl. Les mises en bouteilles se font manuellement pour accompagner le vin lors de cette dernière étape cruciale.



VINDIOU



PARCELLE : RANCURE

Appellation : AOC Saint-Joseph

Cépage : Syrah

Situation géographique : Nord de l'appellation

Age des vignes : 49 ans

Altitude / Exposition : 373 m / Sud

Mode de culture : AB en cours de conversion

Système de taille : Cordon de Royat

Type de sol : sable sur roche mère granitique

Date de vendange : 16 septembre

Durée de macération : 13 jours

Elevage : barriques de 2 vins

Nombre de bouteilles : 1 200

PRIX TTC : 26,00 €



PARCELLE : CAFIOT

Appellation : AOC Crozes-Hermitage

Cépage : Syrah

Situation géographique : Nord de l'appellation

Age des vignes : 30 ans

Altitude / Exposition : 151 m / Ouest

Mode de culture : AB en cours de conversion

Système de taille : Cordon de Royat

Type de sol : mélange lœss et gore

Date de vendange : 12 septembre

Durée de macération : 10 jours

Elevage : barriques de 2 vins et GV inox

Nombre de bouteilles : 2 000

PRIX TTC : 22,00 €

PRIX PARTICULIERS 2020

Thomas et Cyprien, Sarl Vindiou 07300.

vindiousarl@outlook.fr | @vindiou_vin



PARCELLE : LES PLANS

Appellation : Côte du Rhône

Cépage : Grenache Noir

Situation géographique : Rasteau

Age des vignes : 50 ans

Altitude / Exposition : 110 m / plaine

Mode de culture : AB

Système de taille : Cordon de Royat

Type de sol : argile rouge calcaire avec cailloux roulés

Date de vendange : 15 septembre

Durée de macération : 12 jours

Elevage : barriques 2 vins

Nombre de bouteilles : 1 200

PRIX TTC : 18,00 €



CUVEE : MACHON

Appellation : Vin de France

Cépage : Gamay

Situation géographique : Sud Beaujolais

Age des vignes : 70 ans

Altitude / Exposition : 303 m / Nord

Mode de culture : AB en cours de conversion

Système de taille : Gobelet

Type de sol : mélange de sable et d'arène granitique

Date de vendange : 26 août

Durée de macération : 12 jours

Elevage : GV inox

Nombre de bouteilles : 800

PRIX TTC : 12,00 €

DISPONIBLE SUR PLACE UNIQUEMENT

PRIX PARTICULIERS 2020

Thomas et Cyprien, Sarl Vindiou 07300.

vindiousarl@outlook.fr | @vindiou_vin

VALLEE DU RHONE 2020



VINDIOU