

#LESTIGNAC # HORS LES MURS

Les vins que nous proposons à la vente sont issus de nos vignes (Lestignac) ou d'achats de raisins (Hors les murs).

Lestignac est un domaine de 7,5ha cultivé en biodynamie, où la priorité est donnée au développement de la vie sur nos parcelles, à la manière d'un potager en permaculture, en utilisant les forces de la nature à notre profit, et en supprimant petit à petit les contraintes que nous lui avons imposé depuis tant d'années d'errances agronomiques. La traction animale s'y développe chaque année un peu plus, et la douceur des méthodes de culture va de pair avec la vision à long terme que nous avons du vivant. **Les vins produits à Lestignac viennent d'une vinification peu interventionniste**, voire libertaire pour certains d'entre eux. Si nous gardons la main sur les jus dissipés et turbulents, nous laissons s'exprimer au maximum toutes les composantes d'une fermentation et tentons d'agir à la vigne (c'est là que se font les vins) pour que ces dernières se passent en toute quiétude. Enfin, nous laissons le temps au vin de se faire, entre 18 et 48 mois pour la plupart des cuvées, certaines beaucoup plus.

Hors les murs est une société de négoce (achat de raisins) que nous avons créée en 2018 suite au gel de 2017 qui nous a tout emporté. Nous avons découvert un monde, avec des vignerons de notre espèce, qui n'ont pas encore accès aux vinifications (coopérateurs défroqués) ou à la clientèle (« sous les radars »). En créant cette petite structure, nous avons aussi cessé de donner des sommes exorbitantes à des compagnies d'assurances climatiques qui se jouent de nos malheurs, pour privilégier un approvisionnement fiable en raisins, et des rapports humains autrement plus enrichissants qu'avec les compagnies d'assurances. C'est aussi l'occasion de proposer des vins de soif, modestes et généreux.