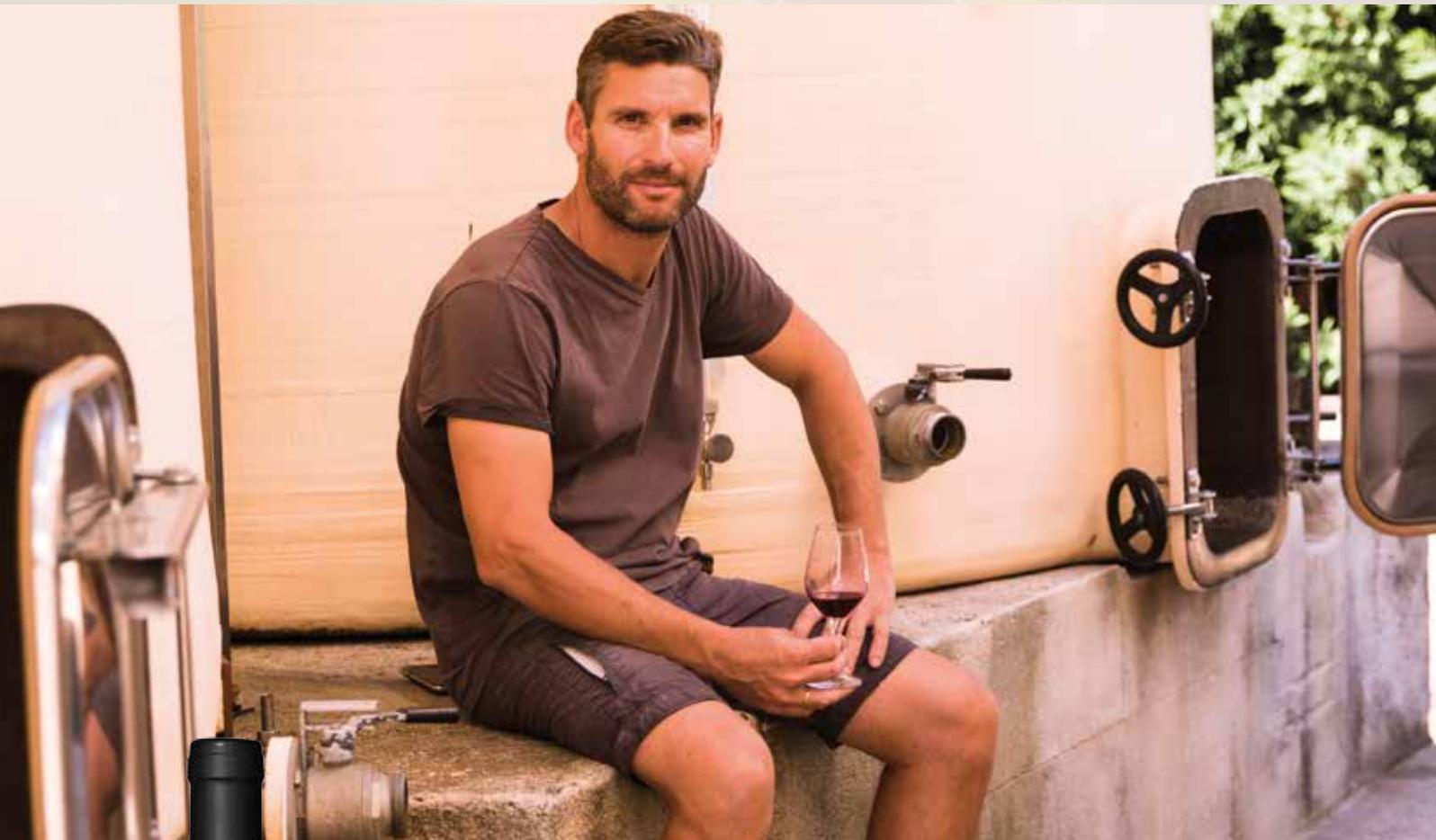




CHATEAU DE
VALCOMBE



Bio... dynamique ! « No sex for butterfly »

à lui seul, le nom de cette gamme en dit long sur les ambitions d'un domaine gardois qui monte, qui monte... En respectant toujours plus, la vigne et son environnement.

Le 20 août dernier, le Château de Valcombe à Générac (30), décrochait la certification Haute Valeur Environnementale, échelon 3. « Si l'agriculture biologique garantit une forme de production sans recours aux produits chimiques, la HVE à son niveau le plus élevé, prend en compte la gestion de la biodiversité,

de la ressource en eau et de la fertilisation, pour une intégration totale de l'exploitation dans son environnement » résume Basile Ricome. Descendant d'une lignée de vigneron, ce diplômé en Viticulture / Œnologie a repris les rênes du domaine familial avec son frère Basile, en 2004. Mon premier est posé.

Le second, fougueux. Mon tout forme un binôme de choc, mû par un même objectif : faire du Château de Valcombe, l'un des fleurons de l'appellation Costières de Nîmes... Sous le signe de la performance économique et écologique.

Zéro résidu

Prochaine étape ? Amorcer le virage de la biodynamie dès les vendanges 2018, avec l'un des meilleurs spécialistes en la matière : Emmanuel Gagnepain, oenologue superstar de la Vallée du Rhône. « *Nous voulons offrir à nos clients, les vins les plus digestes possibles, exempts de tout résidu.* » Une évidence pour ces vigneron passés à l'agriculture raisonnée en 2005, avant d'engager dix hectares en bio, donnant naissance à « *No sex for butterfly* », sept ans plus tard. Déclinée en grenache noir, syrah, syrah rosé et blanc d'assemblage, cette gamme de Vins de Pays d'Oc bio se veut fraîche, gourmande, et inspirée par la confusion sexuelle ! « *Des diffuseurs de phéromones perturbent les papillons, empêchent leur accouplement et donc l'apparition de la redoutable chenille Eudémis.* » En cours de conversion, l'ensemble du domaine sera certifié en agriculture biologique en 2020. Soit 90 hectares. Excusez du peu...



Quelle histoire !

Ancien relais de chasse, le château de Valcombe entre dans la famille en 1740. Si des vignes y sont plantées dès 1760, c'est Charles Ricome qui après-guerre, y introduit la syrah en pionnier. Dominique, son fils, en fait son cépage de prédilection et professionnalise ce domaine auquel Nicolas et Basile donnent aujourd'hui une nouvelle impulsion. Au Sud de l'AOP Costières de Nîmes, à 19 km à vol d'oiseau de la Méditerranée, le vignoble produit un style de vins mi-Provençal, mi-Languedocien, largement plébiscité par les belles tables en France comme à l'international.

Conception : www.trait-d'union.fr

CHÂTEAU DE VALCOMBE • RD 14, Km5 - 30510 Générac • France
Tél. +33 (0) 4 66 01 32 20 • info@chateauvalcombe.com • www.chateauvalcombe.com

CONTACT PRESSE SARAH HARGREAVES • PRESS RELATIONS AGENCY
Tél. +33 (0)4 67 54 70 03 • Mob. +33 (0)6 13 61 17 84 • sarah.presse@orange.fr • www.inthemoodpress.com



CHATEAU DE
VALCOMBE



Bio... dynamique ! « No sex for butterfly »

à lui seul, le nom de cette gamme en dit long sur les ambitions d'un domaine gardois qui monte, qui monte... En respectant toujours plus, la vigne et son environnement.

Le 20 août dernier, le Château de Valcombe à Générac (30), décrochait la certification Haute Valeur Environnementale, échelon 3. « Si l'agriculture biologique garantit une forme de production sans recours aux produits chimiques, la HVE à son niveau le plus élevé, prend en compte la gestion de la biodiversité,

de la ressource en eau et de la fertilisation, pour une intégration totale de l'exploitation dans son environnement » résume Basile Ricome. Descendant d'une lignée de vigneron, ce diplômé en Viticulture/Cœnologie a repris les rênes du domaine familial avec son frère Basile, en 2004. Mon premier est posé.



Le second, fougueux. Mon tout forme un binôme de choc, mû par un même objectif : faire du Château de Valcombe, l'un des fleurons de l'appellation Costières de Nîmes... Sous le signe de la performance économique et écologique.

Zéro résidu

Prochaine étape ? Amorcer le virage de la biodynamie dès les vendanges 2018, avec l'un des meilleurs spécialistes en la matière : Emmanuel Gagnepain, oenologue superstar de la Vallée du Rhône. « *Nous voulons offrir à nos clients, les vins les plus digestes possibles, exempts de tout résidu.* » Une évidence pour ces vigneronnés passés à l'agriculture raisonnée en 2005, avant d'engager dix hectares en bio, donnant naissance à « No sex for butterfly », sept ans plus tard. Déclinée en grenache noir, syrah, syrah rosé et blanc d'assemblage, cette gamme de Vins de Pays d'Oc bio se veut fraîche, gourmande, et inspirée par la confusion sexuelle ! « *Des diffuseurs de phéromones perturbent les papillons, empêchent leur accouplement et donc l'apparition de la redoutable chenille Eudémis.* » En cours de conversion, l'ensemble du domaine sera certifié en agriculture biologique en 2020. Soit 90 hectares. Excusez du peu...



Quelle histoire !

Ancien relais de chasse, le château de Valcombe entre dans la famille en 1740. Si des vignes y sont plantées dès 1760, c'est Charles Ricome qui après-guerre, y introduit la syrah en pionnier. Dominique, son fils, en fait son cépage de prédilection et professionnalise ce domaine auquel Nicolas et Basile donnent aujourd'hui une nouvelle impulsion. Au Sud de l'AOP Costières de Nîmes, à 19 km à vol d'oiseau de la Méditerranée, le vignoble produit un style de vins mi-Provençal, mi-Languedocien, largement plébiscité par les belles tables en France comme à l'international.

Conception : www.trait-d'union.fr

CHÂTEAU DE VALCOMBE • RD 14, Km5 - 30510 Générac • France
Tél. +33 (0) 4 66 01 32 20 • info@chateauvalcombe.com • www.chateauvalcombe.com

CONTACT PRESSE SARAH HARGREAVES • PRESS RELATIONS AGENCY
Tél. +33 (0)4 67 54 70 03 • Mob. +33 (0)6 13 61 17 84 • sarah.presse@orange.fr • www.inthemoodpress.com