

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Février 2019

LE RETOUR AUX SOURCES...

Pour la Winerie du Rhône "Vignobles & Compagnie", 2019 sera une année citoyenne, avec de nombreux projets qui marquent la poursuite de son engagement dans le développement durable.

Vignobles & Compagnie a déjà mis en pratique depuis longtemps des méthodes culturales et viticoles respectueuses de l'environnement et sélectionne des fournisseurs impliqués dans cette démarche. La Winerie a également réduit son impact sur l'environnement au travers de ses packagings (bouteille armoriée éco-conçue en 2016, Cuvée Gérard, Simone et Marcel en 2018). Une démarche éco-citoyenne aussi, via son engagement aux côtés de ses vignerons partenaires, pour développer et faire perdurer leurs exploitations familiales.

Enfin, V&Co a la volonté de dynamiser le tissu économique local en soutenant des appellations en devenir. C'est le cas pour Lirac et Tavel, mais également pour l'appellation Costières de Nîmes avec la reprise en main du Château des Sources, à Bellegarde, en 2017. **Ainsi, après 2 ans de travaux sur les bâtiments et le vignoble, 2019 sera l'année de l'inauguration officielle du nouveau site qui vise à s'inscrire durablement dans le paysage local, et marque l'engagement de Vignobles & Compagnie en tant que Vigneron. Plus de 5 hectares de vignes seront d'ailleurs également replantés cette année.**

* LE CHÂTEAU DES SOURCES

Sous la houlette de Nicolas Rager, oenologue et responsable du vignoble, et Aurélie Santini responsable d'exploitation, le Domaine se transforme donc progressivement. **Et l'eau est véritablement au cœur des préoccupations majeures.** En effet, trois sources jaillissent dans et à côté de la pièce d'eau située dans le parc du Château. Elles alimentent le Rieu, ruisseau qui amène l'eau au village de Bellegarde. Ces sources irriguent les sols, limitent l'effet de la sécheresse, et donnent véritablement leur identité aux vins du Domaine. Les actions à la vigne, avec le travail manuel des sols et la limitation des intrants, sont donc primordiales. Elles sont complétées par le soin apporté au chai et la création d'un bassin, pour une épuration naturelle et écologique des effluents. Tout est donc fait ici pour protéger les sources et par la même la biodiversité. De fait les vignes cohabitent en harmonie avec les vergers environnants, cultivés en agriculture biologique, et la faune, avec notamment les ruches installées à côté du site de production. Ce site justement qui permet la vinification et l'élevage des vins grâce à ses attributs historiques, cuves bétons, couplées à des nouveaux outils de production modernes pour un travail d'excellence.



* NOUVEAUTÉS PRODUITS 2019

Ainsi pour incarner cet engagement à la vigne et au chai, Nicolas Rager a imaginé une cuvée qui sera lancée au premier trimestre 2019. La Cuvée sobrement baptisée "S" est un hommage aux "Sources" qui font l'âme et la force des vins du Château. "S" comme "Sélection", pour ces deux cuvées issues d'un assemblage des plus belles parcelles du Domaine. Le terroir est ici mis à l'honneur, via le design de l'étiquette de le travail minutieux de gaufrage, vernis et or à chaud.

S du Château des Sources

Disponible en circuit CHR et sur la boutique en ligne Vignobles & Compagnie, à partir du printemps 2019.

Prix public 10€ TTC.

S Rouge : Grenache, Syrah & Mourvèdre - Millésime 2018

S Blanc : Marsanne & Roussanne - Millésime 2018

Vignobles & Compagnie lancera également début 2019, deux nouvelles cuvées pour renforcer son offre Bio.

Nos origines

Avec cette gamme, Vignobles & Compagnie propose une autre sorte de retour aux sources... L'illustration historique sur l'étiquette nous ramène à l'essence même du vin et son côté sain, vrai et naturel. L'étiquette s'incarne comme une page issue d'un herbier, entre tradition et modernité.

Nos origines sera disponible sur une gamme de vins de cépages : Chardonnay, Merlot, Cabernet-Sauvignon. Vins disponibles en Grande Distribution et sur la boutique en ligne à partir du printemps 2019, au prix public de 7€ TTC.

Pure Evidence

L'empreinte digitale incrustée dans la feuille de vigne rappelle ici le travail de l'homme mais aussi le noeud du bois, qui remet en évidence les valeurs de la Winerie. Un vin comme une évidence : brut, moderne et vivant.

Pure Evidence sera disponible en AOP Côtes du Rhône, disponible en circuit CHR et sur la boutique en ligne à partir du printemps 2019 au prix public de 9€ TTC.

