Artisans Partisans

Montséret, Languedoc, France



Champ Libre, Luna, AOP Fitou, Rouge

AOP Fitou, Languedoc-Roussillon, France

Champ Libre est une expression de liberté de Pierre Bories, une gamme sans frontières, guidée par son instinct et un amour profond pour le Languedoc. Le terme "Champ" symbolise son affranchissement des contraintes d'appellation, tandis que "Libre" évoque la liberté créative qu'il s'accorde pour suivre son inspiration, élaborant des vins qui témoignent de son expérience, de sa passion et de son lien sincère avec la terre.

PRÉSENTATION

Luna — la lune en occitan — veille en silence sur les vignes, comme elle guide les marées, les saisons et les gestes du vigneron. À Fitou, le Carignan partage cette force discrète et magnétique: il en est l'âme et la mémoire. Sur des hauteurs balayées de vent et gorgées de soleil, des vignes centenaires, taillées en gobelet, résistent et murmurent. De cette terre rude naît un vin pur, sans artifice, dont l'éclat fruité, les épices douces et la texture veloutée reflètent l'énergie libre du Sud.

TERROIR

Entre la mer qui offre son souffle salin et les contreforts pierreux des Corbières, les vignes s'agrippent aux sols de schistes et de calcaires, sculptés par le vent et la lumière. Ce paysage nu, intense, exigeant, forge des raisins d'une rare concentration. Les ceps, de 40 à 70 ans, vivent peu nombreux mais profondément enracinés. Leurs rendements sont modestes — 40 hl/ha — mais chaque grappe porte en elle la mémoire d'un lieu aride et vibrant.

VINIFICATION

Ici, la vinification respecte la nature du fruit et du lieu. Le Grenache et la Syrah sont égrappés avec soin, tandis que le Carignan, plus sauvage, est vinifié en grappes entières selon la méthode douce de macération carbonique. Elle révèle son fruit, arrondit ses angles, tout en conservant fraîcheur et profondeur. Les fermentations, spontanées, s'expriment dans des cuves béton à température modérée (22–25°C). Une macération courte (12 à 14 jours) préserve le nerf et la vivacité. L'élevage, de six mois en cuve, se passe de bois et de filtration — le vin est nu, libre, fidèle à lui-même.

CÉPAGES

Grenache noir 40%, Syrah 30%, Carignan 30%

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait. No..

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Un nez éclatant, gorgé de mûre écrasée, de cerise noire et de baies sauvages. En filigrane, la lavande séchée, le laurier, les épices douces. En bouche, l'attaque est vive, pleine de fruit et de lumière. La réglisse, le poivre et une touche minérale prolongent la trame, portée par une fraîcheur fluide et des tanins soyeux. C'est un vin vibrant, au souffle clair, où la chaleur du Sud danse avec l'élégance de la retenue.

FR-BIO-01
Agriculture France

Artisans Partisans
D613, Château Ollieux Romanis, 11200 Montséret - France
Tel. +33 468 433 520 - ollieux@artisans-partisans.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

72ZS0F

ACCORDS GOURMANDS
À servir autour de 16°C avec un gigot d'agneau rôti, une entrecôte aux épices ou un risotto forestier. Il se glisse aussi avec naturel aux côtés de plats méditerranéens, de tajines parfumés ou de légumes rôtis au romarin. Des accords chaleureux, terriens, qui prolongent l'élan du vin et sa belle tension.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Cuisine du monde, Spécialités françaises, Viandes rouges, Volailles

Artisans Partisans
D613, Château Ollieux Romanis, 11200 Montséret - France
Tel. +33 468 433 520 - ollieux@artisans-partisans.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.