

Le Salon des Vins Vivants
vous propose

Le Petit
Guide

Vins Vivants,
Les Bonnes
Adresses

Vignerons
Restaurateurs
Bars à Vins
Cavistes ...

*« Les vins vivants
sont des vins sans béquilles,
ni chimiques, ni mécaniques ;
ce sont des vins que l'on accompagne
dans leur processus fermentaire
vers leur destinée... et non des vins
que l'on construit !*

*Des vins pour lesquels l'art de vinifier
revient à chercher dans nos pratiques,
la perfection dans l'imperfection
offerte par la nature,
dans la maturité des raisins et
les variabilités climatiques. »*

Christophe Beau

ÉDITO

Il existe en France environ 3000 vignerons, soit moins de 3% à l'échelle nationale, qui travaillent en bio, biodynamie ou de manière naturelle.

Loin de l'esprit d'une production industrielle intensive, négligeant la nature et usant de correctifs œnologiques et chimiques ; ces vins, que l'on appellera «vins vivants», sont le résultat d'un choix éthique visant à respecter l'expression la plus pure du terroir et la sensibilité de l'Homme.

C'est pourquoi Grains de Raison et son réseau de professionnels ont choisi de mettre en lumière ces vins d'une qualité rare et insistent sur l'importance de préserver et de soutenir ces petits producteurs indépendants.



Grâce à ce petit guide, vous découvrirez un bon nombre d'acteurs qui font de ces vins un plaisir gustatif quotidien, à portée de main et à deux pas de chez vous.

«Vins Vivants, les bonnes adresses » réunit une sélection de commerçants de proximité et de vignerons-producteurs de diverses régions françaises, afin que vous puissiez les retrouver et continuer à en partager les plaisirs tout au long de l'année.

Cette brochure est réalisée par l'association la Cie des Grains, avec la participation des partenaires du réseau professionnel Grains de Raison.

Le vin Vivant ?

Le « vin vivant » est une expression qui prend en compte tout vin fabriqué dans le plus grand respect de l'Homme et de la Terre. On y entend les vins naturels ou naturels, faisant partie des associations « vins SAINS » ou « AVN » et qui parfois sont labélisés « AB », « Déméter » ou « Nature & Progrès ».

Le vin naturel est forcément bio, mais il n'a pas toujours le label ! L'agriculture bio est la 1ère étape du processus pour devenir « naturel » comme l'entend la charte de l'AVN. Il s'agit surtout d'un engagement moral du vigneron qui, à toutes les étapes de la création d'un vin, s'applique à respecter la vie quelle qu'elle soit : de la terre cultivée avec les traitements appropriés, à la vinification, l'élevage puis à la mise en bouteille du jus.

Ainsi, les grains subissent très peu de manipulations et les produits chimiques considérés comme nocifs, sont proscrits de toute la chaîne de fabrication. Ce qui permet, entre autres, de laisser toutes les saveurs du fruit et du terroir s'exprimer pleinement.

Bien entendu, ni correctif œnologique ni autre intrant n'est utilisé pour transformer le vin en un produit « standard parfait de consommation ». Bien au contraire !

Seule peut être admise une infime dose de soufre à la mise en bouteille pour plus de sécurité.

Mais il faut savoir que le soufre ou les sulfites se développent déjà naturellement lors de la fermentation du vin. Ils peuvent même être naturellement présents dans les sols non traités. Ce qu'il faut retenir à son sujet, c'est plutôt la dose de SO² contenue dans le produit fini.

Pour exemple, les vins dits « naturels » contiennent cinq à dix fois moins de soufre que les doses autorisées par les commissions européennes !

En résumé,
un vin naturel, c'est un vin élaboré :

- à partir de raisins mûrs issus de l'agriculture biologique ou biodynamique ayant subi le minimum de manipulations et exempts de tout produit chimique ou de synthèse.
- à partir de raisins vendangés manuellement.
- avec des levures et bactéries naturelles ou indigènes.
- sans utiliser d'intrants œnologiques chimiques visant à accélérer la stabilisation ou à modifier les jus.
- avec des techniques douces et respectueuses de l'environnement.
- sans l'usage du soufre ou à doses homéopathiques.

Retrouvez
toutes les adresses
à connaître pour
savourer ou acheter
des vins vivants !



*Cavistes, restaurateurs, gérants de bars à vins,
de cafés ou d'épicerie fines...*

*Les professionnels commerçants sont des « passeurs » !
Ils sélectionnent chacun de leurs produits, informent
et conseillent leur clientèle. Mais ils partagent aussi leur
passion et leurs valeurs, ils sensibilisent le public et participent
à l'orientation des choix de consommation ainsi que des
courants de pensées de la société.*

*Ils sont le lien essentiel, de confiance, entre les petits
producteurs et les consommateurs !*



abc
TERROIRS
Mille et un coffrets gourmands

Les Caves d'ABC

5 place St Pierre & 9 rue Franklin Nantes
02 40 89 76 26 / 02 28 29 30 08

Spécialiste des vins locaux et de Loire avec
un grand choix de vins bios et naturels...
sans frontières et à des prix accessibles !

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 ||
WWW.ABCTERROIRS.COM ||

La Part des Anges

3 rue des Hauts Pavés - Viarme / 02 40 20 37 48
43 bd de la Liberté - Chantenay / 02 40 20 37 48

Venez découvrir, déguster et rencontrer des
professionnels passionnés avec Benoît, qui vous
conseille et vous fait part de ses découvertes.

|| Ouvert du mardi au vendredi 10h-13h30 et 15h30-20h,
samedi 10h- 20h, dimanche 10h30-13h30, lundi 16h-20h



ROUGE
BOUTEILLE

Rouge Bouteille

64 bd Pasteur, 44100 Nantes
09 81 34 08 55

Caviste et bar à vins, Nicolas vous propose une
sélection fine de vins authentiques choisis auprès de
vignerons attentifs à la nature et valorisant leur terroir.

Ouvert le mardi et mercredi 10h-14h et 16h-20h
le jeudi et vendredi 10h-14h et 16h-22h
le samedi 10h-22h et le dimanche 10h-13h

La Tonnelle à Vins

27 bd de Verdun, 35000 Rennes
02 56 51 27 78 / 06 95 74 61 29

Notre cave à manger vous propose midi et soir une
cuisine créative, accordée aux vins bios et naturels de la
cave, dans une optique de plaisir et de gourmandise.

|| Ouvert du lundi au mercredi 10h-15h et 17h-19h
et du jeudi au samedi 10h-21h



La tonnelle
à Vins

Le Brocéliande

40 rue Préfet Bonnefoy, 44000 Nantes
02 40 74 25 51



Le Brocéliande
Le restaurant des vins

À deux pas de la rue Joffre et du centre-ville cette joyeuse équipe vous propose des produits maison et des vins naturels sans sulfite ni chimie !!!

Ouvert du lundi au mercredi 9h-minuit,
jeudi et vendredi 9h-02h, samedi 18h-02h

L'Industrie

2 bd de Launay, 44100 Nantes
02 40 69 75 10

Dans un esprit industriel & déco vintage, détendez-vous autour d'un verre de vin bio ou nature et goûtez une cuisine maison variée, issue de producteurs locaux.

Ouvert du mardi au samedi, de 9h à 2h
Service midi et soir



L'Industrie

Le Jéroboam

21 rue Léon Blum, 44000 Nantes
02 72 02 30 47



Jéroboam

Autour d'un verre, on trouve de tout au Jéroboam : charcuteries artisanales, fromages au lait cru, poissons fumés, plats divers et inspirés et desserts ; le tout dans un cadre convivial et chaleureux.

Ouvert du mardi au samedi de 18h à 02h

Le Mata Hari

18 rue Jean Jaurès, 44000 Nantes
02 51 82 61 45

Habillée du style art nouveau, cette sympathique adresse vous propose une formule déjeuner qui varie au gré du marché et le soir, des tapas des plus originales à patager entre amis.

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 15h et de 18h à 02h.





totum
cantine bio

Cantine bio Totum

11 quai Turenne , 44000 Nantes

06 10 53 22 20

Restaurant convivial 100% bio (certifié AB), vegan et sans gluten. Une cuisine inspirée et pleine de saveurs qui s'accompagne parfaitement de vins naturels.

Ouvert du mercredi au jeudi de 12h à 14h30
vendredi et samedi de 12h à 14h30 / 19h à 21h30

Imagine

12 rue Gresset, 44000 Nantes

02 40 34 06 11

Imagine est un restaurant du midi et un bar à vins et tapas le soir. Situé entre Dobré et Graslin nous servons des plats maison et des vins d'artisans vigneron.

Ouvert 12h-14h du mar. au vend. et 19h-00h du mer.
au sam. brunch le dimanche 11h-16h (sauf le 1er du mois)



Imagine
RESTAURANT
BAR À VINS & TAPAS



POISSONPARÉ

Poisson Paré

12 quai de la Fosse, 44000 Nantes

02 40 35 42 05

Du poisson frais ! En fish'n'chips ou cuisiné, sur un bon verre de vin... Le tout, dans une douce atmosphère de bistrot faïencé de jaune.

Ouvert du mardi au vendredi 12h-14h
et 19h-21h30, samedi 12h-15h

Les Terrasses de la Marina

quai Henri Barbusse, 44300 Nantes

02 51 12 97 53

Cette belle péniche située le long de l'Erdre propose une cuisine traditionnelle nantaise toute l'année avec salle chauffée. Location et soirées privées possibles.

Ouvert du mardi 10h45-22h, mercredi 17h-22h,
et du jeudi au samedi 10h45-15h et 16h30-23h



La Marina
RESTAURANT
PENICHE



LE COUP DU LAPIN

Le Coup du Lapin

21 rue des Olivettes, 44000 Nantes
09 83 78 51 17

Resto et bar à vins, le Coup du Lapin vous propose une cuisine traditionnelle ou diverses planches et pour accompagner tout cela, moult bières et vins.

Ouvert du mardi au samedi, de 9h à 2h ||
Service midi et soir ||

La Trinquette

3 quai de la Fosse, 44100 Nantes
02 51 72 39 05

Dans ce bistrot de quartier, on se sourit et emprunte sa chaise au voisin. On mange des crocs' et des salades en terrasse ou on trinque autour d'une planche apéro.

|| Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 22h
et le samedi de 8h à 22h



LA TRINQUETTE

Barrot depuis 1832



Le Rouge Mécanique

10 rue Bon Secours, 44000 Nantes
06 60 42 71 89

Café culturel (concerts, théâtre, magie, slam...) faisant la part belle aux produits locaux et bios dont les bières et vins naturels.

Ouvert du mardi au samedi de 17h à 2h ||

Le cafk

2 rue Bossuet, 44000 Nantes
06 99 06 83 45

Notre équipe vous accueille avec le sourire dans ce bar où il fait bon danser. Grand choix de bières et de vins, des expo sympas et une terrasse à l'année.

|| Ouvert du lundi au samedi de 15h à 2h



L'Art Scène

19 rue du Château, 44000 Nantes



Bar et « café culture » convivial et chaleureux où l'on joue parfois des coudes en sirotant vins vivants et bières artisanales... devant un bon spectacle. Santé !

Ouvert du lundi au samedi à partir de 18h ||

Le Chat Noir

13 allée Duguay-Trounin, 44000 Nantes

02 40 47 57 06

L'établissement propose des animations en tout genre : concerts, mix, expos photos, scènes ouvertes musicales ou encore initiation à la langue des signes. L'accueil est tout sourire, l'ambiance décontractée.

|| Ouvert tous les jours de 17h à 02h



Le ZygoBar

35 rue des Olivettes, 44000 Nantes

02 51 83 51 34



Ce café-culturel programme une vingtaine de dates par mois : théâtre, concerts, expos... L'art y est à l'honneur ! Bières, vins bios et naturels, pour les amateurs de bons produits.

Ouvert du mercredi au dimanche de 17h à 02h ||

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Le Sarthois

3 rue Félix Lemoine, 44000 Nantes


02 40 49 36 45

Artisan créatif, produits uniques issus d'agriculture biologique. Bœuf d'exception : Angus et Wagyu/Kobé d'élevage local et sélection de vins bios et naturels.

|| Ouvert du mardi au vendredi 8h30-13h et 15h-20h et le samedi de 8h30 à 20h / présent au marché de Talensac



Des hommes & des femmes, des histoires, des choix, des combats et de la passion !

A photograph showing two men from behind, walking through a vineyard. The man on the left is wearing a black t-shirt and dark shorts, while the man on the right is wearing a light-colored t-shirt with a logo and dark shorts. They are surrounded by rows of grapevines and tall grasses. In the background, there are rolling hills under a clear blue sky with some light clouds. The overall scene is bright and sunny.

« De tous les travaux de l'agriculture, il n'en était point de plus dur que ce labeur de vigneron. Courbé presque jusqu'au sol, accroupi sur ses jarrets écartés sur cette terre sévère, l'homme devait, de sa courte pioche, remuer et briser cette glèbe de fer, et l'alléger de tous ses liens de pierre.

Tous ces terribles travaux s'accumulaient sans la hâte d'une seule saison. Mais la vigne était encore plus un ouvrage de zèle délicat que de force brutale [...] et la grâce lente du geste nous dit que c'est un art » [Gaston Roupnel 1871-1946]

Parmi toutes les techniques de fabrication de vin, acceptées par la commission européenne, aucun des vigneron présentés par la suite n'admet d'autres techniques que les plus respectueuses de l'environnement, du vin et du consommateur.

Qu'ils soient labélisés ou non, ils suivent tous par évidence, les réglementations AB ou Ecocert, mais aussi celles de Déméter ou Nature et Progrès... et se retrouvent tous dans les valeurs exigeantes des associations AVN (Association des Vins Naturels) ou SAINS (Sans Ajout d'Infrant Ni Sulfite).

Le vin : jus d

Conventionnel

Bio

Produits et pratiques autorisés

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Acide citrique / Acide L(+)-tartrique / Acide L-ascorbique / Acide tartrique DL-mélique / Acide lactique / Acide métatartrique / Modification par traitement Oxygène/ombuvanine/ Albumine d'œuf / Ombuvanine / Anhydride sulfureux (SO₂) / Auto-enrichissement par évaporation / Auto-enrichissement par osmose inverse / Acides lactiques / Bentonite / Bicarbonate de potassium / Bisulfite de potassium / Bisulfite d'ammonium / Carbonate de calcium / Carboxyméthylcellulose (CMC) / Gomme de caroube (CMC) / Caséinate de potassium / Caséine / Charbon zoologique / Cellulose gluconate / Chitosane / Citrate de cuivre / Colle de poisson / Dichlorhydrate de thiamine / Dioxyde de silicium (gel de silice) / Ecorses de levures / Endopeptidase bêta-glucanases / Fermentation spontanée / Fermentation de pilsener / Flash pasteurisation / Gélatine / Gomme arabique / Hydrogénéosphosphate d'ammonium (phosphate diammonique) / Hydrogénosulfate de potassium (Crème de tartre) / Levures sèches actives (LSA) / Lécithine / Mannoprotéines de levures / Protéases protéolytiques d'origine végétale (blé ou du pois) / Métabisulfite de potassium / Microfiltration tangentielle / Morceaux de bois de chêne / Mout concentré / Mout concentré rectifié / Polyvinylpyrrolidone (PVP) / Préparations enzymatiques (pectinases) / Révère échangeuse de cations / Saccharose (sucre) / Sulfate de cuivre / Sulfate d'ammonium / Tanins catécholiques / Tartrate neutre de potassium / Uréase

Acide citrique / Acide L(+)-tartrique / Acide L-ascorbique / Acide lactique / Acide métatartrique / Albumine d'œuf (Ovalbumine) / Auto-enrichissement par évaporation* / Auto-enrichissement par osmose inverse / Bactéries lactiques / Bentonite / Bisulfite de potassium / Métabisulfite de potassium / Bicarbonate de potassium / Carbonate de calcium / Caséinate de potassium / Caséine / Charbon zoologique / Citrate de cuivre / Colle de poisson / Dichlorhydrate de thiamine / Dioxyde de silicium (gel de silice) / Ecorses de levures / Fermentation alcoolique spontanée / Gélatine / Gomme arabique / Hydrogénéosphosphate d'ammonium (phosphate diammonique) / Hydrogénosulfate de potassium (Crème de tartre) / Levures sèches actives (LSA) / Matières protéiques d'origine végétale (blé ou du pois) / Microfiltration tangentielle / Morceaux de bois de chêne / Mout concentré / Mout concentré rectifié / Préparations enzymatiques (pectinases) / Saccharose (sucre) / Sulfate de cuivre / Tanins catécholiques / Tartrate neutre de potassium / Anhydride sulfureux (SO₂) /

**SO₂ total
admis (mg/l)
Rouge - Blanc**

150 - 200

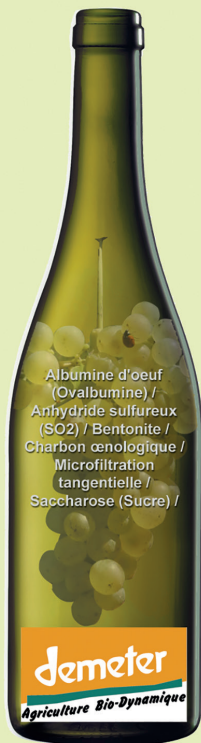
100 - 150

de raisin fermenté

Biodynamie

Naturel

S.A.I.N.S *



70 - 90



30 - 40



Traces**

Source : <http://www.vignevin.com/pratiques-oenol/>

Domaine Arletaz

Amélie & Benoît Arletaz
Corbières / ROUSSILLON (66)

Amélie et Benoît sont tombés sous le charme des très vieilles vignes des Corbières Catalanes. Depuis 2014, ils cultivent à Opoul Perillos 5 ha de Carignan centenaires, Grenache, Macabeu et Mourvèdre pour vous offrir des vins naturels et authentiques.



La Cave Apicole

Sylvain Respaud et Olivier Cros
Latour-de-France / ROUSSILLON (66)

Voilà un domaine atypique. 2 copains,
2 passions : la vigne et l'abeille.

Des « Apiquerons » qui travaillent sur 8 ha de vignes et une 60aine de ruches entre maquis et garrigue. Leurs vins sont simplement l'expression directe du fruit frais pressé comme le miel l'est avec le nectar des fleurs.



Château Haut-Lavigne

Nadia Lusseau
Saint-Astier / CÔTES DE DURAS (47)

Le domaine Château Haut Lavigne, réunit toutes les richesses et la diversité des terroirs de la région et obtient dès 2006 la certification Agriculture Biologique. Avec l'association « Contains sulfites... mais pas trop ! », Nadia tend à respecter au mieux l'équilibre et la liberté dont le vin vivant a besoin pour s'exprimer.



Domaine Clé de Sol

Yannick, Jean et Simon Baltenweck
Colmar / ALSACE (68)



Sur ce domaine de 3,4 ha à Ribeauvillé, on ne compte pas moins de 38 parcelles. Ce couple et leur fils sont des admirateurs de la nature. Ils travaillent très peu les sols et les tisanes de purin d'ortie, prêle, saule... fabriquées à la ferme, font le reste. La vinification est tout aussi naturelle pour parfaire leur réel engagement écologique.



Domaine Coquelicot

Grégoire Rousseau
Carsac / PERIGORD (24)

« De la vigne au chai, nous respectons le travail de la nature. Nous ne « vinifions » pas, nous « accompagnons » la fermentation le plus subtilement possible afin que le fruit nous donne son meilleur vin. Notre terre, nous l'aimons, nous la respectons. C'est elle qui nous offre de beaux raisins, c'est elle qui nous fait vivre ! ».



Domaine Franck Pascal

Isabelle & Franck Pascal
Baslieux sous Châtillon / CHAMPAGNE (51)



Isabelle et Franck Pascal ont consacré 10 années à la création d'une approche nouvelle en vinification. Faisant aujourd'hui partie des domaines de référence en Champagne, ils sont reconnus pour leur maîtrise des vinifications naturelles, bioénergétiques et quantiques... jusqu'à leur cuvée Millésimée sans sulfite d'une qualité remarquable !



Domaine La Gapette

Victor Blondin

St-Étienne-des-Oullières / BEAUJOLAIS (69)

Depuis 2013, Victor s'attache à "respecter la vigne et son environnement pour obtenir des vins uniques, en accord avec l'année de leur "naissance" et la terre d'où ils proviennent." À la vigne, sont respectés les principes de la biodynamie selon les rythmes lunaires et le travail du sol se fait avec l'aide d'une jument de trait.



Domaine Lattard

Denis Lattard

Autichamp / VALLÉE DU RHÔNE (26)

Des vins « 100% jus de raisin fermenté », dans lesquels on retrouve aussi la sensibilité de l'homme : simplicité, droiture, précision et harmonie ; des qualités indéniables qui font le succès de ses vins et le plaisir, notamment des amateurs de quelques tables gastronomiques à Lyon et à Paris.

Domaine des Mathouans

Aline Hock

Latour-de-France / ROUSSILLON (66)

Les Mathouans ont été créés en 2009 et convertis en biodynamie à partir de 2010. Dans les vignes, l'enherbement hivernal est géré par les moutons ; labours au printemps, compost et engrais verts... Des vins sans aucun intrant œnologique, avec peu ou pas de sulfites. Des vins très typés, marqués par le terroir et sortant des sentiers battus.



Domaine Mouressipe

Alain Allier

St-Côme-et-Maruéjols / LANGUEDOC (30)

Pour Alain, le vigneron est quelqu'un qui ne triche pas ! Son domaine est indépendant depuis 2010. « Le vin naturel doit être le vin d'un homme passionné et fier de son travail. Il doit être en accord avec la nature qui le fait vivre. Ses vins doivent être le reflet du terroir d'où il est issu. »



Domaine Ozil

Thomas et Jean Daniel Ozil
Lagorce / ARDÈCHE (07)

Les frangins Ozil ont créé leur domaine en 2013. Convertis en bio depuis 2017, ils présentent déjà 8 cuvées toutes naturelles. « Du 100% jus de raisin. Pas de SO², pas de levurage, pas de filtration... on met en cuve et on laisse faire ». Leur crédo est de travailler avec passion, prendre le temps de vivre et partager les vins qu'ils aiment faire.



Rue des Belles Caves

François Saint-Lô

Vienne / VALLÉE DE LA LOIRE (86)

Installé depuis 2012, François Saint-Lô travaille manuellement, simplement et à l'ancienne, dans une cave pleine d'histoire. Le domaine de 4 ha se trouve rue des Belles Caves à Berrie dans la Vienne, de quoi inspirer le vigneron ! Les vignes sont au Puy-Notre-Dame dans le Maine et Loire.



Domaine Thuronis

Alexandre Coulange
Alaigne / CÔTES DE MALEPÈRE (11)

Engagé dans un respect total des principes d'élaboration de vins sans sulfite ni intrant ajouté, Alexandre souhaite mettre en avant les qualités les plus expressives de son terroir. Tous ses vins sont sous l'appellation Vin de France. Ils sont empreints de finesse, de fruits mûrs et de belles et étonnantes tensions.



Domaine Les Vigneaux

Hélène & Christophe Comte
Valvignère / ARDÈCHE (07)

En 2001, Hélène et Christophe obtiennent l'appellation Agriculture Biologique pour leur domaine de 13 ha qui sera, 9 ans après, conduit en biodynamie et vins naturels. Ils suivent chaque étape de la vigne à la mise en bouteille et à la vente, en se devant de garder des pratiques respectueuses et pleines de « bon sens ».

Domaine de l'Ausseil

Jacques de Chancel / Roussillon (66)



Domaine Beauthorey

Christophe Beau / Pic Saint-Loup (30)

Domaine Mont de Marie

Thierry Forestier / Languedoc (30)



Le Mas de mon Père

Frédéric Palacios / Côtes de Malepère (11)

Château Le Geai

Henri Duporge
Bayas / BORDEAUX (33)

C'est en 2000 qu'Henri Duporge reprend l'exploitation familiale. Engagé en agriculture bio et en biodynamie depuis 15 ans, il propose des micro-cuvées en monocépage bordelais et des élevages soignés en argile.



Château Lamery

Jacques Broustet
Langon - Entre 2 Mers / BORDEAUX (33)

Vigneron depuis 20 ans sur la propriété familiale créée en 1935, Jacques abandonne en 2006 tous les produits chimiques de synthèse pour se convertir à la biodynamie. Des vins loin des stéréotypes du bordelais, originaux et sincères.



Ferme de l'Aufrère

David Landron
Vallet / VALLÉE DE LA LOIRE (44)

Petit dernier d'une famille reconnue du pays nantais, David nous présente son 1er millésime tout fraîchement mis en bouteille. C'est sur 4 ha à Vallet qu'il cultive et vinifie le Melon de Bourgogne et la Folle Blanche. À découvrir !



Domaine Monts & Merveilles

Laure Boussu et Julien Audard
Cassagnoles / LANGUEDOC (34)

Le rêve est né à 400 m d'altitude dans les confins du Haut-Minervois. À la vigne comme à la cave, tout est fait avec amour, respect de la nature et de la biodynamie. Les vins sont frais, élégants, vibrants.



Domaine Petiteau-Gaubert

Romain Petiteau
Vallet / VALLÉE DE LA LOIRE (44)

En conversion ECOCERT depuis mars 2018, Romain a repris, depuis 2015, une partie du domaine familial qu'il fait évoluer en travaillant sur les terroirs et les cépages, le tout en évitant les intrants à la vigne et au chai.



Le Plateau du Cascal

Julien Veyret
Limoux - Carcassonne / LANGUEDOC (11)

En conversion en agriculture biologique depuis 2014 avec ECOCERT, Julien produit des vins de qualité sans chimie, pour une agriculture durable. Ses parcelles en coteaux donnent des vins corsés, charpentés et fruités.



Domaine Poulard-Brice

Marc Poulard
Limoux / LANGUEDOC (11)

Créé en 2012, le domaine Poulard-Brice s'étend sur 4 hectares de terres argilo-calcaire du Languedoc. Mauzac, Carignan, Merlot et Chenin y sont cultivés manuellement et biologiquement avant d'être vinifiés en Bio Nature.

Domaine
Poulard-Brice



Domaine la Taupe

Bertjan Mol
Thésée / VALLÉE DE LA LOIRE (41)

Importateur de vins naturels aux Pays Bas, Bertjan reprend fin 2017 les vignes de Bruno Allion en Loire et Cher. Dans la lignée de son prédécesseur il s'impose un travail exigeant et respectueux des sols et de ses vins en devenir.

Domaine des 3 Saules

François Laborie

Villefranche-de-Lonchat/ BERGERAC (24)

François tient particulièrement au respect du terroir et à la liberté des pratiques. Sur 5,15 ha de terroir argilo-limoneux, il cultive Merlot, Cabernets et Sémillon. La vendange est manuelle et la fermentation spontanée, pas de collage ni de filtration.



Les vins de La Vie

Guillaume Lavie

Belley / SAVOIE



Au cœur du Bugey, face à la dent du Chat, Guillaume travaille dans le respect et l'équilibre de la nature grâce à des pratiques d'agriculture biodynamique. "Faire des vins libres d'exprimer un terroir, donner de l'émotion dans la bouteille".

Nous accueillons également cette année :

La Ferme des Zulus 56320 Lanvégen / 06 80 63 93 17
Cidres Bio, vinaigre, pommeau, eau de vie et végéyourts

Fidel Event 44000 Nantes et sa région / 06 61 76 33 07
Traiteur événementiel, fod-truck, cuisine d'ailleurs avec produits d'ici

La Ferme des Cabrioles 44140 Le Bignon / 06 74 05 20 14
Éleveur et producteur de fromages de chèvre frais

Les Jardins Gourmands 56130 Camoël / 06 89 11 29 62
Maraîchage bio extensif de légumes, petits fruits, produits exotiques...

Retailleau 44420 Mesquer/ 02 40 42 61 56
Huîtres et coquillages

Le Grain Perché 49000 Angers / 06 61 47 46 95
Torréfaction artisanale, bazar à goût !

LA CIE DES GRAINS ET GRAINS DE RAISON PRÉSENTENT

Le SALON des VINS VIVANTS à NANTES

LES
7 ET 8
AVRIL
2018



AU SOLILAB

8 RUE SAINT DOMINGUE
ILE DE NANTES

UN VERRE OFFERT **ENTRÉE 6€**
DU SAMEDI 10H-19H AU DIMANCHE 10H-18H
VENTE // DÉGUSTATION // ANIMATIONS ET RESTAURATION SUR PLACE

Remerciements

Nous remercions tous les membres du réseau GRAINS DE RAISON vigneron, cavistes, bistrot, bars à vins et restaurateurs (...) qui nous soutiennent dans nos projets et ont permis la réalisation de la 3ème édition du Salon des Vins Vivants !

Un grand merci aussi à tous les membres et bénévoles de l'association la CIE DES GRAINS qui organise Le Salon des Vins Vivants.

À Justine St Lô pour la réalisation de l'affiche, à Rachel, Elodie, Muriel, Chloé, Claudel, Joëlle, Sofia, Maddy, Alan, Pierre, Jeff, Jean-Michel, Mamat, Lucky, Hervé, Arnaud, Francky, Julien et tous les copains qui nous ont aidé.

Cette brochure
est en remerciement
aux partenaires du réseau
Grains de Raison,
structure nantaise fédérant les
professionnels autour des vins vivants.

Elle est réalisée par l'association
nantaise la Cie des Grains,
qui tend à sensibiliser le grand public
aux valeurs essentielles telles que le
respect de la Nature et de l'Homme
dans ses choix de consommation.

Ensemble, elles diffusent toute
l'information dont elles disposent,
nécessaire à la démocratisation de ces
vins, en soutien aux petits producteurs
et revendeurs indépendants.

grainsderaison.fr / 06 80 40 03 32
ciedesgrains@email.com



Réalisation : Cie des Grains



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ! Merci de ne pas jeter sur la voie publique.