

DOSSIER DE PRESSE

METISSAGE



FAMILLE DUCOURT

SOMMAIRE

LES VIGNOBLES DE LA FAMILLE DUCOURT EN QUELQUES MOTS..... P 3

L'HISTOIRE DE METISSAGE..... P 4

DES BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX CERTAINS..... P 5

METISSAGE, UN VIN ASSURÉMENT UNIQUE..... P 6

UNE ÉTIQUETTE UNIQUE P 7

FICHE TECHNIQUE METISSAGE ROUGE..... P 8

FICHE TECHNIQUE METISSAGE BLANC..... P 9

L'AVENTURE CONTINUE..... P 10

LES VIGNOBLES DE LA FAMILLE DUCOURT EN QUELQUES MOTS

Structure familiale et indépendante
dont les rôles clés sont occupés par
les membres de la famille



450 ha

14 châteaux

6 appellations réputées

*Montagne-Saint-Emilion,
Saint-Emilion, Côtes de
Bordeaux, Bordeaux, Bordeaux
Supérieur, Entre-Deux-Mers*

**3 Sites de production
modernes et efficaces :**

2.5 millions de bouteilles par an

Large variété de vins

*(rouges, rosés, blancs secs et
moelleux, effervescents)*



Les vignobles de la famille DUCOURT ce sont des vins de qualité, distribués dans le monde entier grâce à une stratégie commerciale alliant efficacité, écoute et flexibilité au service de nos clients.

25% des ventes enregistrées sont à destination de la France, 75% à l'export.

L'HISTOIRE DE METISSAGE

Concernés depuis toujours par l'empreinte écologique laissée par le travail de la terre et de la vigne, nous avons décidé d'aller plus loin, en plantant des cépages issus du croisement naturel entre variétés emblématiques et variétés sauvages plus robustes et résistantes aux maladies appelés cépages résistants.



Découverts lors d'une visite chez des amis viticulteurs en Languedoc-Roussillon, il y a 5 ans, Jérémy Ducourt revient de ce voyage très enthousiaste par l'idée de produire un vin plus respectueux de l'environnement, et convainc le reste de sa famille de se lancer dans ce projet.



Cette innovation s'inscrit dans une logique de responsabilité environnementale beaucoup plus poussée étant donné que ces vignes résistantes n'ont presque plus besoin d'être traitées. Avec ces cépages résistants, barrages naturels face aux maladies de la vigne tel que le mildiou et l'oïdium, nous allons plus loin et nous engageons sur le long terme. C'est une alternative écologique majeure en matière de viticulture.

Ces croisements ne sont pas nouveaux puisque c'est le même procédé qui a permis depuis des siècles la sélection des différents cépages que nous connaissons aujourd'hui. Nous avons juste décidé de renouer avec ce savoir-faire ancestral au profit d'une viticulture plus raisonnée adaptée à notre temps.

3 années de cultures en expérimentation (1,3 ha de blanc et 1,7 ha de rouge) nous ont permis d'estimer tout le potentiel de ces cépages résistants, et de créer un vin unique, appelé METISSAGE.

L'aventure ne fait que débuter puisque nous prévoyons déjà d'étendre les plantations de ces nouveaux cépages dans les années à venir.

DES BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX CERTAINS

Depuis plusieurs années, nous avons à cœur de préserver la santé de nos équipes, de nos consommateurs et plus largement de notre terre. La certification environnementale ISO 14001 met en exergue cet intérêt.

Avec ce système de management pérenne et évolutif pour minimiser au maximum les impacts de nos activités sur l'environnement et améliorer progressivement nos performances dans ces domaines, nous nous inscrivons dans une logique environnementale pérenne en produisant moins de déchets, de rejets, en consommant moins d'énergie, en limitant l'utilisation de matières premières et de ressources naturelles, et en préservant la faune et la flore locale.

Avec **METISSAGE**, nous allons encore plus loin dans notre démarche éco responsable. Par la cultures des cépages résistants, nous avons réussi à :

- **Réduire concrètement les traitements de 80 % à 90 %** par rapport aux cépages classiques. Nous n'en effectuons plus que 1 à 2 passages par an.
- **Utiliser des traitements adaptés, naturels**, afin d'être en adéquation avec le projet (cuivre, soufre)



Cépage Classique : Cabernet Sauvignon



Cépage Résistant : Cal 6-04

Ces photos prises à la fin des vendanges témoignent de la différence de résistance face aux maladies de la vigne entre un cépage classique à gauche et un cépage résistant à droite.

Nous voyons bien que la vigne de droite est encore bien fournie, les feuilles sont vertes: elle n'a pourtant reçu qu'un seul traitement sur l'ensemble de l'année.

A contrario, sur la photo de gauche, nous voyons que la vigne est attaquée par les maladies bien qu'ayant reçu 8 traitements au cours de l'année.

METISSAGE : UN VIN ASSURÉMENT UNIQUE

METISSAGE doit son nom du fait du croisement naturel de vignes à renommée internationale avec des vignes sauvages plus robustes que l'on appelle cépages résistants.

Issue de vignes expérimentales, notre nouvelle gamme de vin METISSAGE, est commercialisée sous la mention Vin de France, déclinée en rouge et en blanc.

Nous cultivons actuellement 1,7 ha de rouge et 1,3 ha de blanc sur un terroir argilo-calcaire à Romagne dans la région de l'Entre-Deux-Mers.



#drinkresistant

UNE ÉTIQUETTE UNIQUE

Avec METISSAGE, nous jouons la carte du changement ! Il nous fallait par conséquent une étiquette unique et reconnaissable entres toutes.

Tan En, peintre chinois de renom a bien voulu mettre son talent au profit de notre vin.

« A la fin de l'année dernière, je suis arrivé aux Vignobles Ducourt pour la création de nouvelles œuvres. Tous les jours, je pouvais admirer des pieds de vignes sans fin, sentir le pouvoir de la nature comme jamais je ne l'ai senti auparavant.

Le balai de couleur définit le don de la vie. La racine verte, le tronc bleu foncé et la branche rouge interprètent la vie et la venue d'un enthousiasmant futur. Le point jaune représente l'incarnation du soleil et des raisins. La couleur de fond en dégradé met l'accent sur la force inconnue de la vie.

L'étiquette de la bouteille combinée avec des peintures à l'encre et à l'huile, raconte la nature, la vie, le pouvoir, la passion, la sagesse et les expectations dans l'avenir. »

TAN EN



Tan En est un artiste-peintre chinois de renom. Professeur aux Beaux-Arts de l'Université de Shenzhen et l'Université du Sichuan, Tan En vit et travaille dans son atelier à Chengdu.

METISSAGE

ROUGE



CARTE D'IDENTITÉ

Nom du cépage: Cabernet Jura

Parents : Cabernet Sauvignon + vignes sauvages

Date de naissance: 1991

Nationalité : Suisse

Lieu de résidence : Bellebat, Entre-Deux-Mers

Taille : 1,7 ha

Education : Bordelaise et respectueuse de l'environnement



VINIFICATION

Date de récolte : Mi-septembre

Macération et fermentation : Encuvage et fermentation à 26°C pendant 15 jours. Remontages réguliers et délestage. Macération post-fermentaire à 30°C pendant 10 jours.

Fermentation malolactique à 18°C

Elevage : Cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne: 5 500 bouteilles



-DÉGUSTATION

Au nez, METISSAGE ROUGE est un mélange de saveurs épicées, de fruits noirs intenses, de cassis.

En bouche, c'est une force douce tout en rondeur avec des fruits mûrs et tannins fondus.

Cette cuvée s'accorde facilement avec vos apéritifs, charcuteries, grillades, cuisine épicée, fromages et desserts au chocolat.

METISSAGE BLANC



CARTE D'IDENTITÉ

Nom du cépage : Cal 6-04

Parents : Sauvignon blanc + Riesling + vignes sauvages

Date de naissance: 1991

Nationalité : Suisse

Lieu de résidence : Romagne, Entre-Deux-Mers

Taille : 1,3 ha

Education : Bordelaise et respectueuse de l'environnement



VINIFICATION

Date de récolte : Début septembre

Macération et fermentation : Macération pelliculaire pendant quelques heures. Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne: 3 000 bouteilles



-DÉGUSTATION

Au nez, METISSAGE BLANC est un mélange de saveurs acidulées, d'agrumes, de fruits exotiques et de notes épicées.

En bouche, une belle fraîcheur, de la rondeur, des agrumes et des notes florales.

Cette cuvée s'accorde facilement avec vos apéritifs, fruits de mer, poissons et cuisine épicée.

A déguster bien frais et jeune.

L'AVENTURE CONTINUE !

Fin avril 2017, le Ministère de l'Agriculture vient de valider le classement définitif de douze cépages résistants au catalogue national de vigne à raisins de cuve. Ces intégrations nous encouragent à continuer notre engagement pour une reconnaissance plus large de ces cépages résistants.

Jérémy Ducourt, salue avec optimisme l'avancée des dossiers et souhaite encourager les pouvoirs publics à intégrer d'autres variétés à la liste des cépages résistants autorisés en France en vue d'obtenir une meilleure homogénéité à l'échelle européenne.

Les résultats obtenus sont très prometteurs et nous souhaitons continuer dans cette voie en plantant plusieurs hectares d'autres cépages résistants ces prochaines années en vue de développer notre projet.



Contact presse :

Jonathan Ducourt

Sales and marketing Manager

Mob: +33(0) 647 713 609

jonathan.ducourt@ducourt.com

www.ducourt.com