

METISSAGE

FAMILLE DUCOURT



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.



L'HISTOIRE DE METISSAGE

Lors d'une visite chez des amis viticulteurs en Languedoc-Roussillon en 2013, Jérémy Ducourt a été enthousiasmé par l'idée de produire un vin respectueux de l'environnement.

Il convainc sa famille de se lancer dans ce projet innovant, visant des cépages résistants qui nécessitent moins de traitements chimiques.

Ces variétés naturelles, face au mildiou et à l'oïdium, représentent une alternative écologique majeure en viticulture.

Bien que les croisements ne soient pas nouveaux, cette approche renouvelle un savoir-faire ancestral pour une viticulture raisonnée et durable.

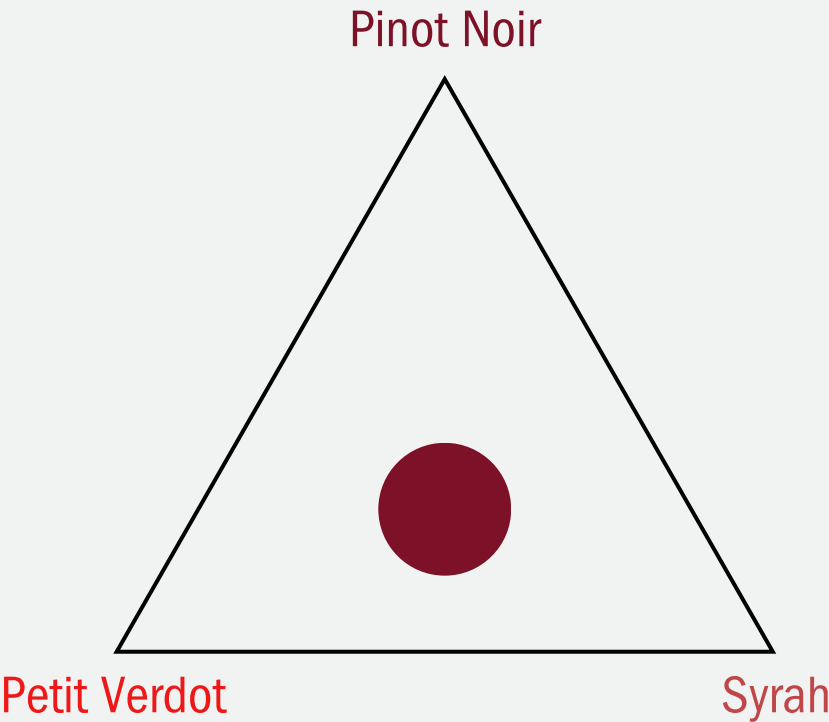


Après plusieurs années de culture et de vinification, nous avons créé la gamme METISSAGE, des vins uniques, et continuons d'étendre nos plantations avec de nouveaux cépages résistants.

CABERNET JURA



PROXIMITÉ AROMATIQUE



Cabernet Sauvignon

X

Hybride
non identifié

=

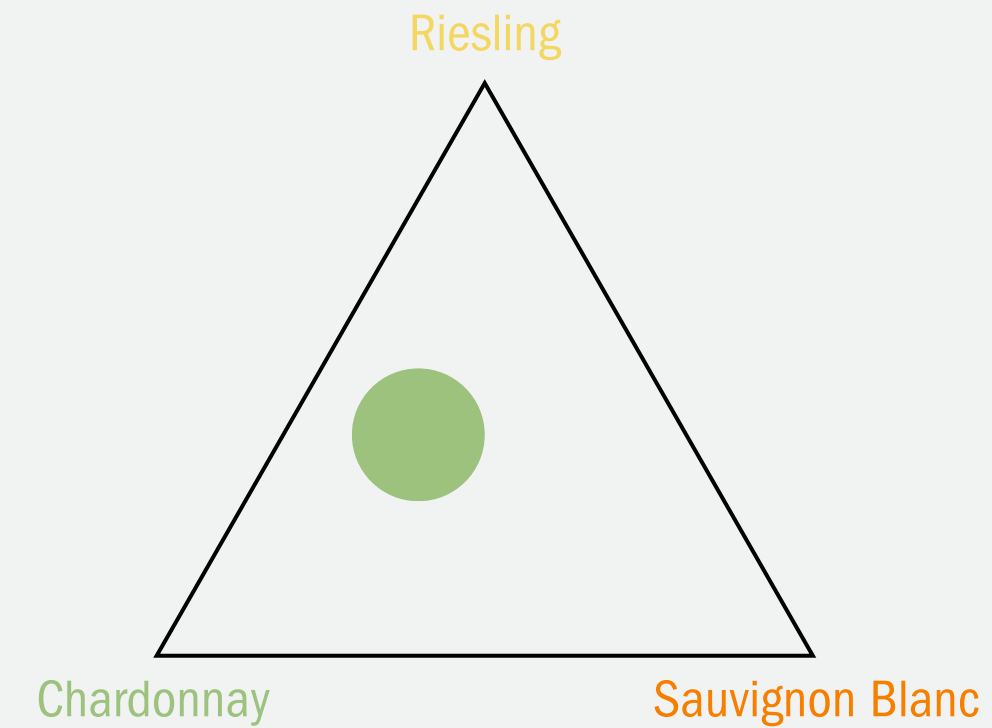
CABERNET JURA

*Variété créée en Suisse
par Valentin Blatter en 1991*

SOUVIGNIER GRIS



PROXIMITÉ AROMATIQUE



Seyval Blanc

(hybride créé en France en 1920)

X

Zaehringer

*(métis Traminer x Riesling,
créé en All 1939)*

=

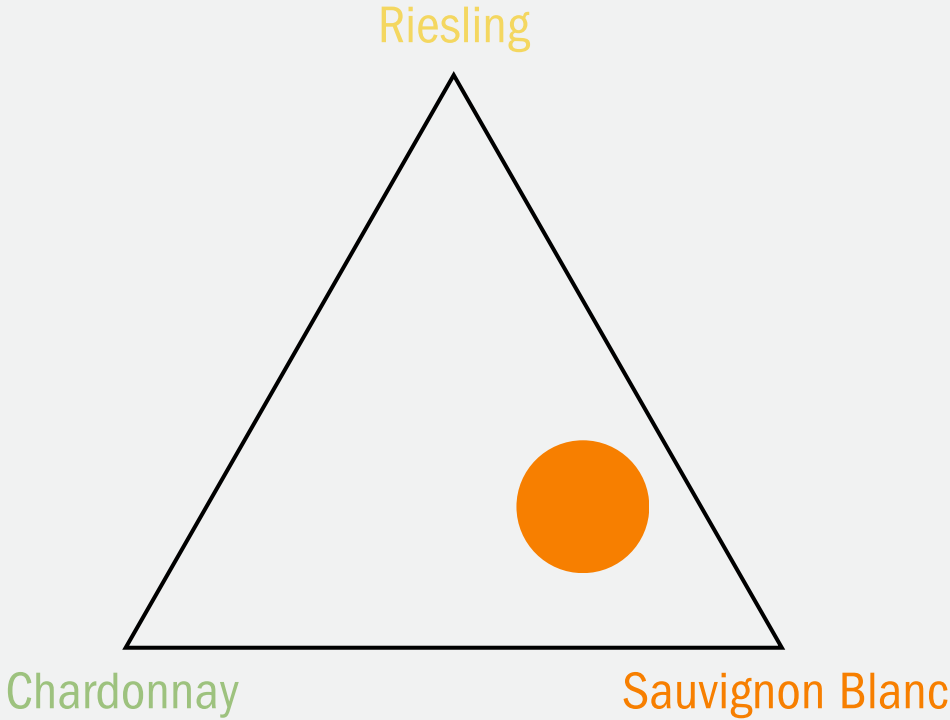
SOUVIGNIER GRIS B

*Variété créée en Allemagne
par le Dr. Norbert Beckeren en 1983*

SAUVIGNAC



PROXIMITÉ AROMATIQUE



Métis
Sauvignon x Riesling

X

Hybride
non identifié

=

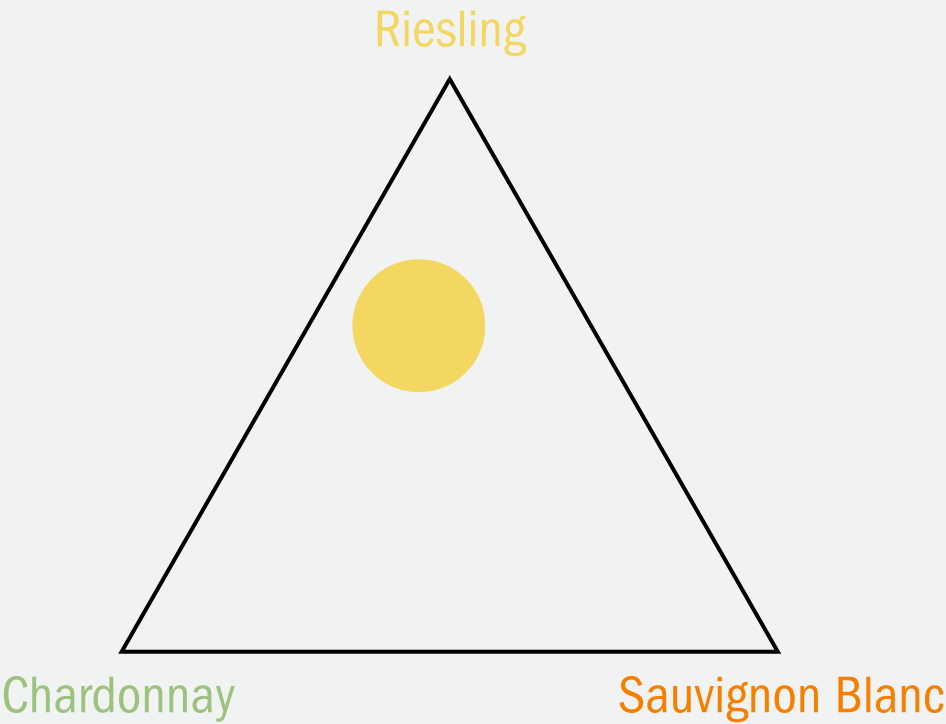
SAUVIGNAC

*Variété créée en Suisse
par Valentin Blatter en 1991*

MUSCARIS



PROXIMITÉ AROMATIQUE



Solaris
(créé en All 1975)

X

Muscats à Petits
Grains Blancs

=

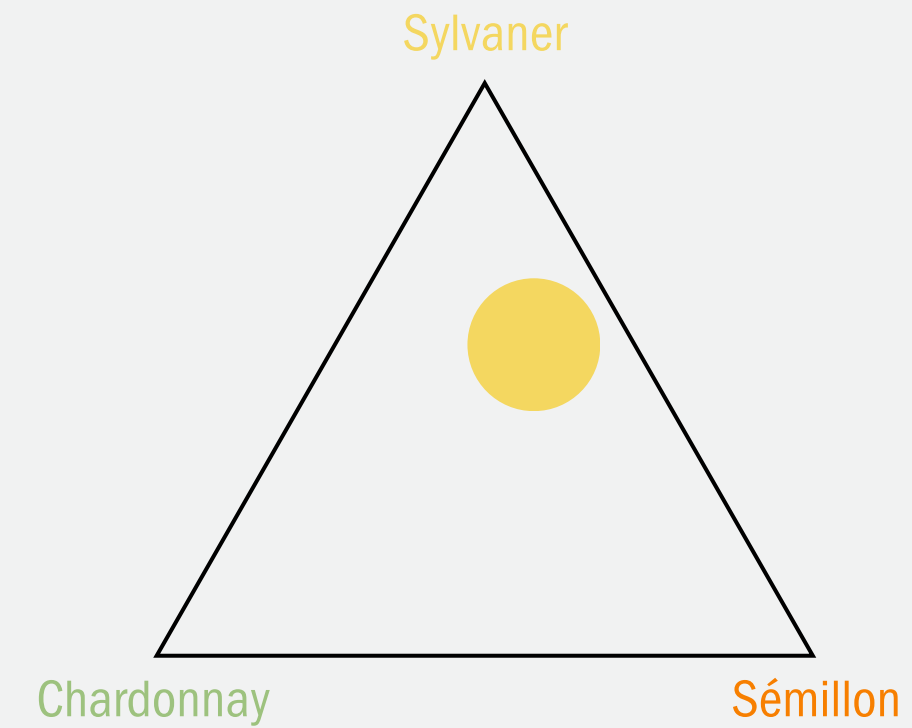
MUSCARIS B

*Variété créée en Allemagne
par le Dr. Norbert Beckeren en 1987*

OPALOR



PROXIMITÉ AROMATIQUE



Hybride

(croisement avec Muscadinia rotundifolia)

X

Bronner

(hybride créé en All 1975)

=

OPALOR

*Variété créée en France
par l'INRA depuis 2022*

DES BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX CERTAINS

UNE SÉRÉNITÉ RETROUVÉE

- Pas de stress sur les cadences de traitements
- Pas de pertes de récolte liées aux maladies



CABERNET JURA



SOUVIGNIER GRIS

Les cépages résistants permettent de supprimer les traitements phytosanitaires, grâce à leur résistance naturelle aux maladies comme le mildiou et l'oïdium. Cela réduit l'usage de produits chimiques, et ouvre la voie à une viticulture bio et respectueuse de l'environnement.

L'enjeu majeur pour les viticulteurs aujourd'hui est d'identifier quels cépages résistants sont les plus adaptés à chaque terroir et à chaque région. Plus nous serons nombreux à en planter, plus nous pourrons partager les résultats et accélérer la recherche collective, afin de faire progresser toute la filière.



UNE ÉTIQUETTE UNIQUE

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.

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.

« La Famille Ducourt m'a accueilli 1 mois en 2017 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. »



METISSAGE ROUGE



VINIFICATION

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

Élevage : Cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 25 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Au nez, METISSAGE ROUGE est un mélange de saveurs florales (rose, violette), de notes épicées, et de fruits noirs intenses.

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



VINIFICATION

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

Élevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 12 000 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, 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.





METISSAGE MOELLEUX

VINIFICATION

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.

Production annuelle moyenne : 25 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Au nez, METISSAGE MOELLEUX est un vin fin, équilibré et fruité aux notes épicées.

En bouche, de la rondeur, des fruits exotiques et des notes muscatées.

Cette cuvée s'accorde facilement avec vos apéritifs, charcuteries, poissons et cuisine épicée.

A déguster bien frais.





CONTACT

TEL +33 (0)5 57 34 54 00

EMAIL DUCCOURT@DUCOURT.COM

ADRESSE LIEU-DIT LE HOURC, 33760 LADAUX, FRANCE

WEBSITE WWW.DUCOURT.COM

SOCIAL MEDIA [@DUCOURT.BORDEAUX](https://www.instagram.com/duccourt.bordeaux)



EN SAVOIR PLUS

