

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 METISSAGE, un vin unique, et continuons d'étendre nos plantations avec de nouveaux cépages.

NOS CÉPAGES RÉSISTANTS



CABERNET JURA

4.05 Ha



SOUVIGNIER GRIS

5.99 Ha



SAUVIGNAC

3.51 Ha



MUSCARIS

6.09 Ha



OPALOR

0.38 Ha



CABERNET JURA

Cabernet Sauvignon

×

Hybride
non identifié

=

CABERNET JURA

Variété créé en Suisse
par Valentin Blatter en 1991

Pinot Noir

Petit Verdot

Syrah



SOUVIGNIER GRIS

Seyval blanc
(hybride créé en France en 1920)

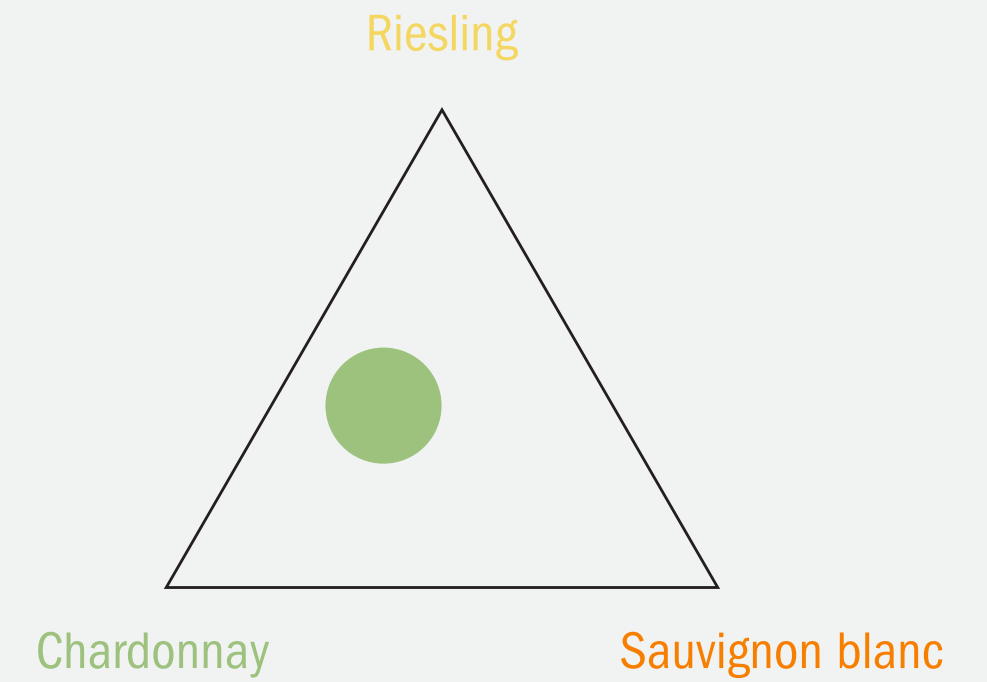
X

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

=

SOUVIGNIER GRIS B

Variété créé en Allemagne
par le Dr. Norbert Beckeren en 1983





SAUVIGNAC

Métis
Sauvignon x Riesling

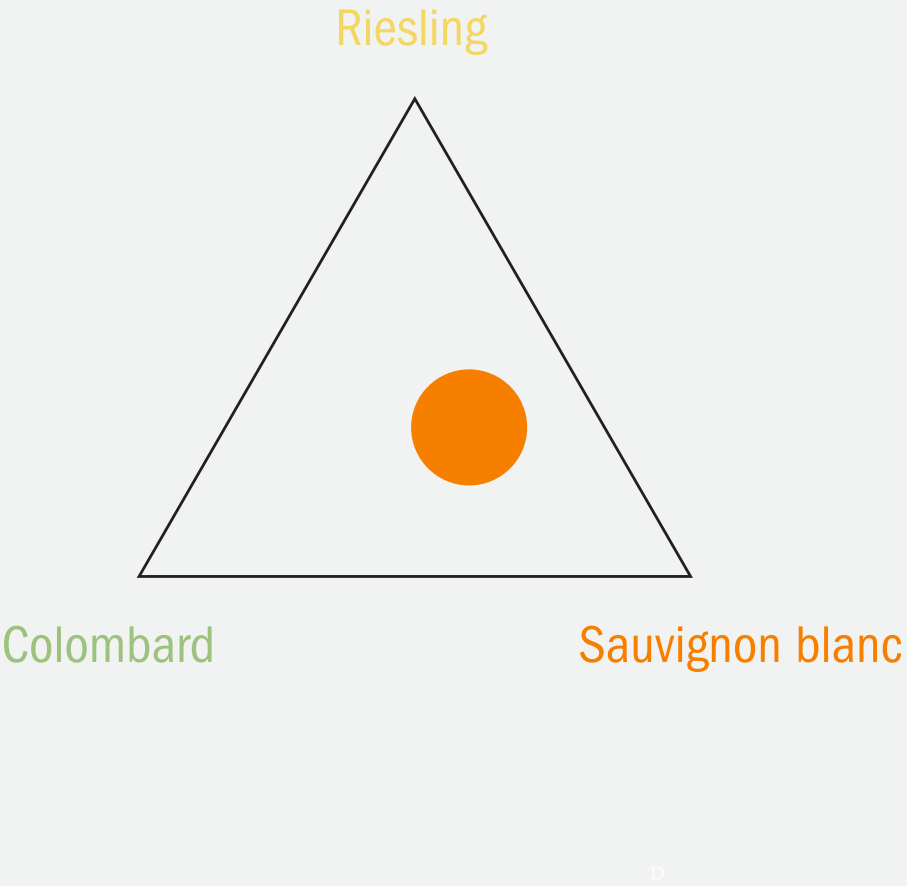
X

Hybride
non identifié

=

SAUVIGNAC

Variété créé en Suisse
par Valentin Blatter en 1991





MUSCARIS

Solaris
(créé en All 1975)

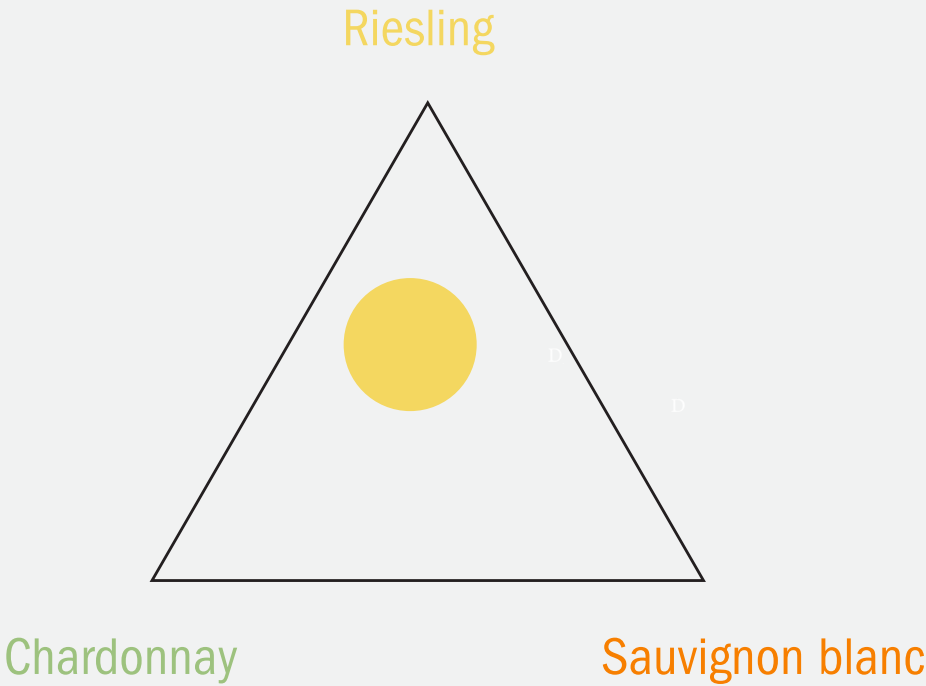
X

Muscats à petits
grains blancs

=

MUSCARIS B

Variété créé en Allemagne
par le Dr. Norbert Beckeren en 1987





OPALOR

Hybride
(croisement
avec Muscadinia rotundifolia)

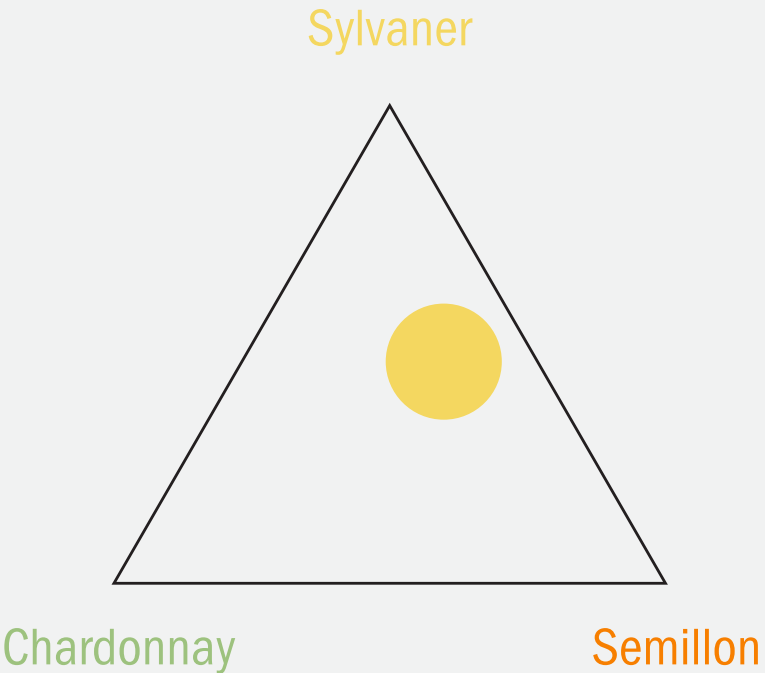
X

Bronner
(hybride créé en All 1975)

=

OPALOR

Variété créé 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.

METISSAGE : UN VIN ASSUREMENT 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 gamme de vin METISSAGE, est commercialisée sous la mention Vin de France, déclinée en rouge et en blanc. Après une première plantation en 2014 de 1,7 ha de rouge et 1,3 ha de blanc sur un terroir argilo-calcaire à Romagne, nous cultivons actuellement 15,5 ha de cépages résistants répartis sur 11 parcelles.





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.

« 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. »



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

Elevage: Cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne: 25 000 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



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

Elevage: 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	DUCOURT@DUCOURT.COM
ADRESSE	LIEU-DIT LE HOURC, 33760 LADAUX, FRANCE
WEBSITE	WWW.DUCOURT.COM
SOCIAL MEDIA	@DUCOURT.BORDEAUX



EN SAVOIR PLUS

