

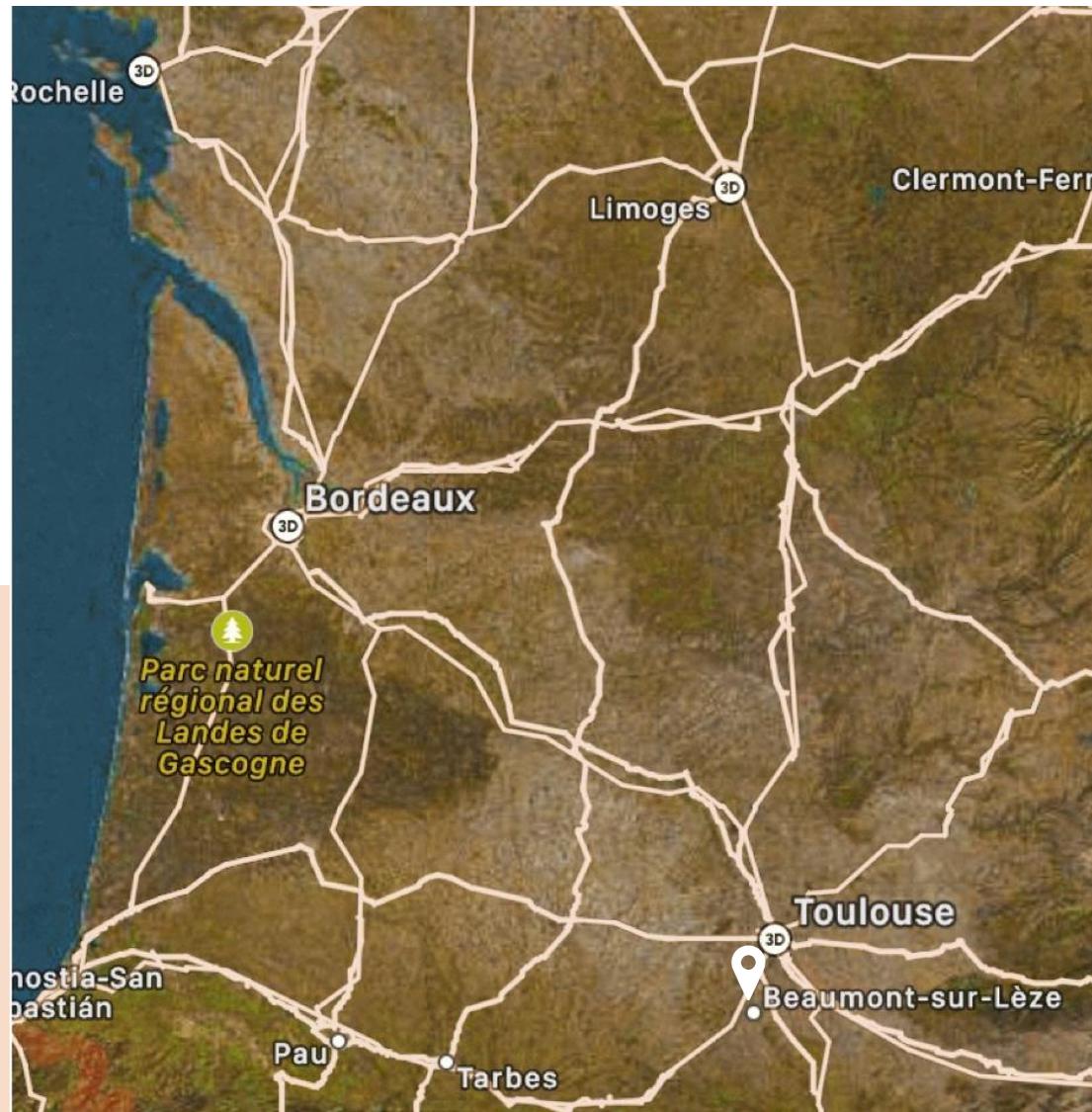


Domaine de Ribonnet

L'art de l'expérimentation
en Comté Tolosan

Soutenez des producteurs français engagés

Encore un peu de Comté ?



Le Comté Tolosan, l'une des 6 IGP de France, traverse 12 départements du grand Sud-Ouest, des rives de l'océan Atlantique jusqu'en Aveyron, et des Pyrénées aux premiers contreforts du Cantal !

Près de 2 270 hectares de vignes en IGP s'étendent sur plus de 300 kilomètres entre plateaux et vallons.

Bio-logique

Face à la chaîne de montagne, au cœur des collines, les influences océaniques, méditerranéennes et pyrénéennes balaient la butte nichée à 216m d'altitude.

Proche de la rivière, la Lèze, les sols des coteaux sont à dominante argilo-calcaire, caillouteux, avec parfois des bouldiers pour certaines parcelles. Les 24 hectares de vignes et les 200 hectares de céréales du domaine sont convertis en bio depuis le début des années 2000.





Simon Gerber

En 1975, Christian Gerber rachète le domaine de Ribonnet. Ce fils d'agriculteur suisse décide de donner un nouvel élan au domaine en plantant 15 cépages !

Ce vigneron-chercheur un peu rebelle, se détache de la pointilleuse INAO, mène ses expériences et commercialise sous la grande IGP Comté Tolosan.

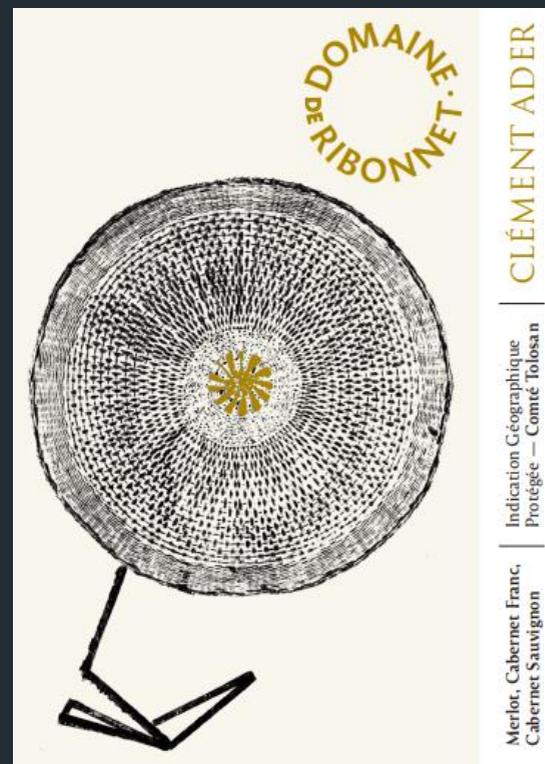
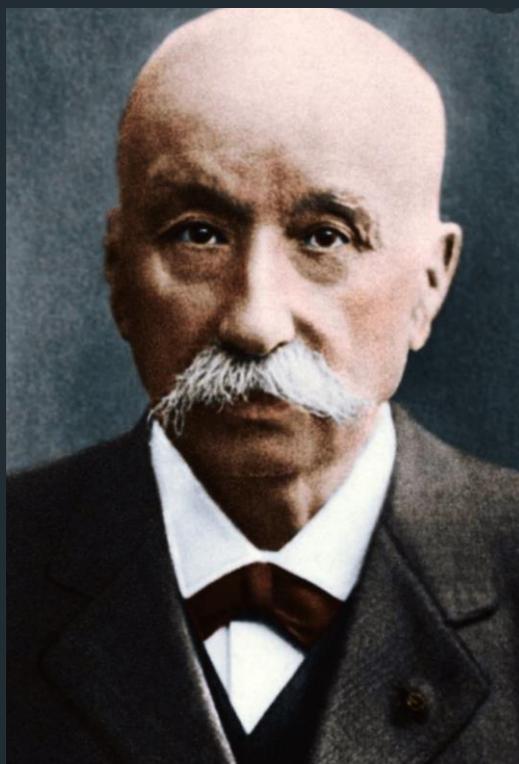
Simon poursuit en duo les expérimentations paternelles jusqu'en 2017 où il reprend totalement le domaine. Son but est d'accompagner la vigne et son écosystème vers une plus grande autonomie, et d'élaborer des vins digestes, plein de vivacité !



Connaissez-vous Clément Ader ?

Cet ingénieur, père de l'aviation, réussit l'exploit de faire voler le premier engin motorisé en 1890 ! Il investit le domaine de Ribonnet au début du XXème siècle et y laissera son empreinte jusqu'à nos jours.

Il modifie et améliore le vignoble en remplaçant des plants détruits par le phylloxéra, il rénove la cave en construisant notamment des cuves de stockage recouvertes de pavés de verre pour assurer l'étanchéité (encore en place à ce jour).



Le financement de ses études pour l'aviation, les investissements pour le domaine de Ribonnet et la diminution de la consommation de vin après la première guerre mondiale l'ont ruiné. Une cuvée lui rend hommage aujourd'hui !

Cépages qui tournent

A son arrivée, Christian rénove le vignoble initié par Clément Ader et remplace les cépages hybrides par des cépages dits nobles tels que les Cabernets, le Sauvignon, le Merlot et beaucoup d'autres.

On pouvait ainsi trouver à Ribonnet du Riesling, du Gewürztraminer de l'Aligoté et de la Marsanne...une **quinzaine de cépages** différents. Rassemblement unique par un même domaine aux alentours !

Les essais de chardonnay se révélèrent d'ailleurs si convaincants que l'ONIVIN a ensuite pu l'autoriser et même recommander ce cépage pour le sud-ouest.

Cette variété permet d'élaborer des cuvées plus qu'atypiques comme le Merlot-Syrah et le Pinot-Syrah par exemple, oui vous avez bien lu.



Ses 3 cuvées emblématiques

Simon cherche la fraîcheur et la tension qui peuvent paraître un défi dans sa région. Il réussit avec brio une gamme friande et variée !



ALIGOTE

Vinifié en cuve.

Impressionnante rareté ! Joli fruit, juste rondeur, tension ferme et jolie longueur.

Les nouvelles étiquettes sont issues des peintures de Christian !



PINOT-SYRAH

30% de Pinot Noir, 70% de Syrah vinifiés en demi muids.

Une matière souple, fluide aux arômes caractéristiques de ces deux cépages rois des rouges. Atypisme réussi !



SAUVIGNON BLANC

Vinifié en cuve.

Un Sauvignon Blanc sudiste sans les arômes parfois trop *sauvignonesques* justement ! Frais et fringant. A sortir à toutes les occasions !



« Nous avons planté des Albariño, cépage blanc de Galice que nous avons hâte de vinifier, ainsi que 200 hectares d'arbres pour avancer dans la vitiforestierie ! »

Simon Gerber



VIF

Agence de distribution
De vins bio et naturels

-

18 Rue de Popincourt
75011 Paris

-

hellovif@gmail.com

06.89.38.45.89

06.76.75.22.00

-

www.agencevif.com

@vif_agencedevins