

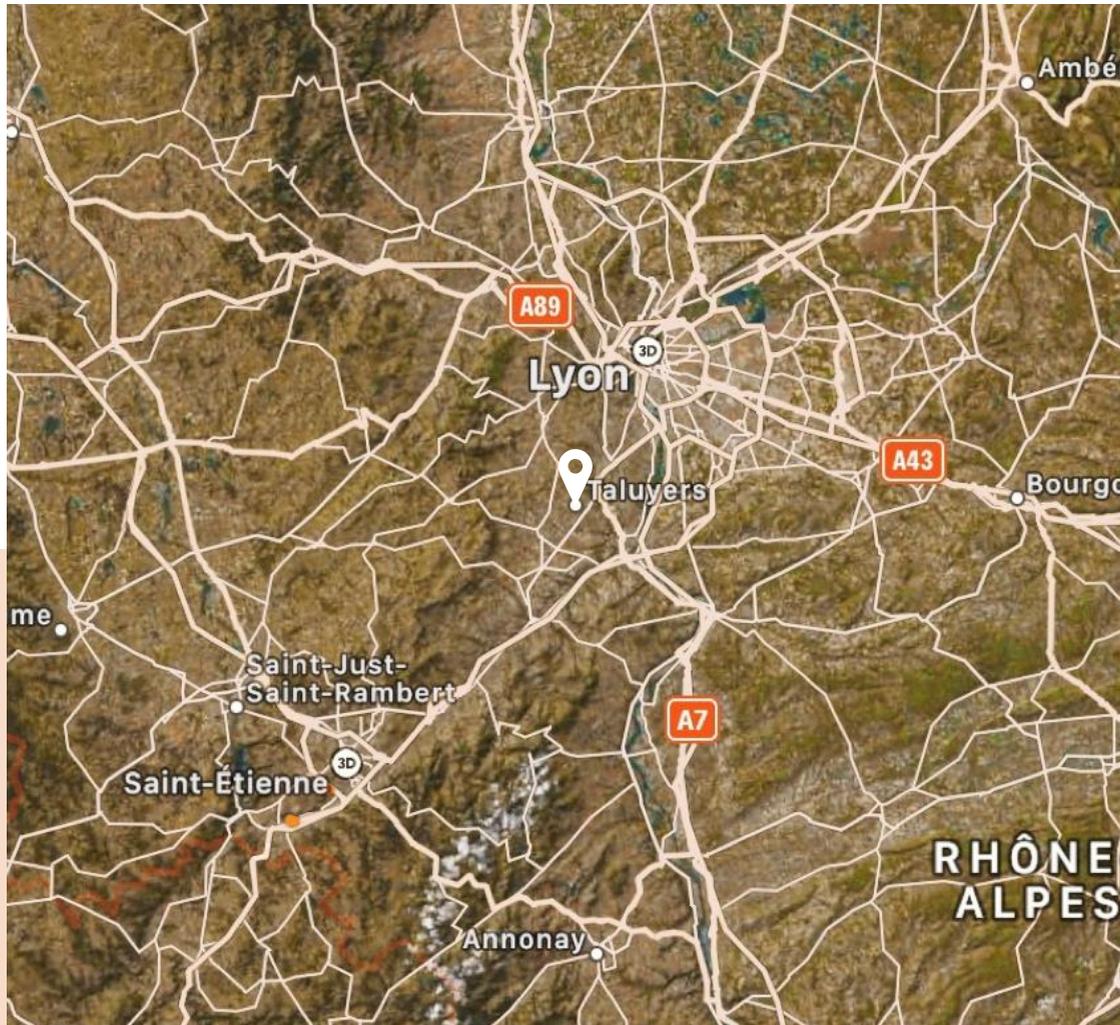


Domaine de Prapin

Les Côteaux du Lyonnais
biodynamiques

Soutenez des producteurs français engagés

Rubis sous Lyon



Appellation d'à peine 300 hectares au Sud-Ouest de Lyon, les Côteaux du Lyonnais sont reconnus comme AOC depuis 1984.

Sont cultivés Gamay et Chardonnay en grande majorité sur des sols granitiques, argilo-sableux et argilo-calcaires.

Le Rhône et la flore

Avant le phylloxéra, le vignoble s'étendait sur 12 000 hectares, surface comparable au Beaujolais !

Les ravages du puceron, puis le développement de la ville de Lyon ont considérablement réduit sa superficie, même si les terroirs recouvrent aujourd'hui 49 communes dans le Rhône.





Lucie Rivière

Lucie a grandi au milieu des vignes. Avec des parents biodynamistes et amoureux de la nature (Henri, son papa, a créé sa propre pépinière !) il était tout naturel pour Lucie de reprendre le flambeau.

Elle rencontre Pierre lors de leurs études en BTS viti-oeno, il deviendra son mari et son alter ego au quotidien en reprenant ensemble le domaine familial de 10 hectares.



Libéré, décliné

Qualifié de "glouglou" à tort et à travers, le Gamay sait pourtant tenir tête à un pantagruélique gueuleton !

Le Domaine de Prapin le vinifie de 5 manières différentes (en cuve, en fût ou encore en amphore) pour des expressions alliant fruité, finesse et corps !

Lucie décline également le Chardonnay aux allures de Bourgogne sur granites !

Biody Positive

La biodynamie est une philosophie culturelle organisée autour des variations du calendrier astral. Elle agit sur les processus organiques du végétal par aspersion de préparations à base de plantes, de cristal de roche ou de matières animales soit sur le sol, soit sur les feuilles. L'idée est de faire vivre la terre par des apports organiques et l'exclusion d'intrants chimiques. Voilà.

Exemples d'applications ? Tenez :

Pulvérisations de bouse de corne, de silice de corne, épandages de compost de bouse et compost végétal, décoctions de tisanes de plantes ou encore badigeonnages de minéraux.

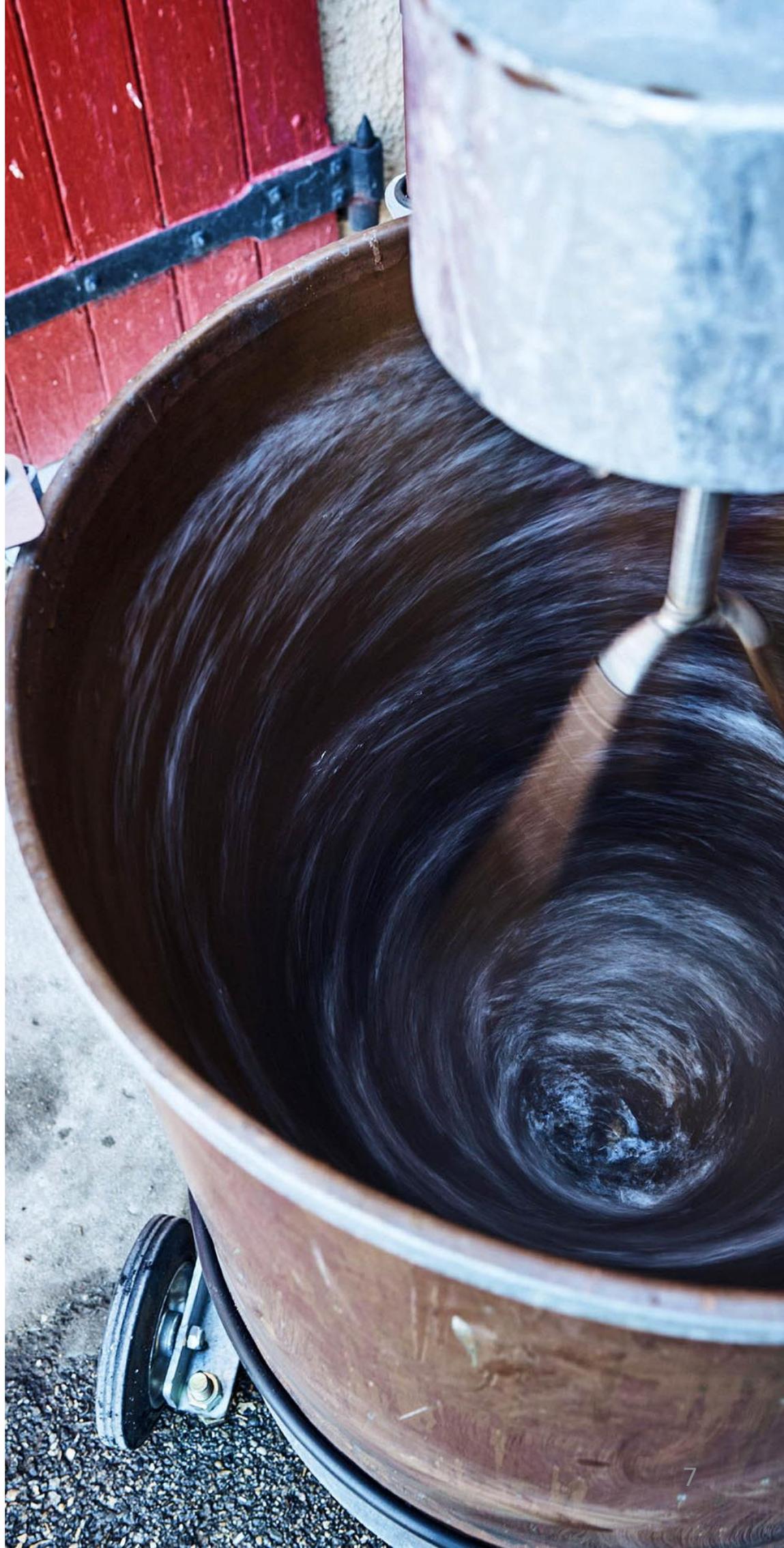


Vous avez une heure

Pour être efficaces, les préparations biodynamiques doivent passer par le dynamiseur.

Ce dernier crée un vortex en mettant l'eau en mouvement dans un sens, puis brusquement dans l'autre sens. Ce procédé dure environ 60 minutes et sert à rendre une eau dynamique, c'est-à-dire pleine de vie !

Le domaine de Prapin utilise ces principes pour des sols vivants, une vigne plus résistante et une terre plus fertile !



Ses 3 cuvées emblématiques

Lucie a vinifié en Suisse et a décidé de planter chez elle l'unique Gamaret; rouge concentré et friand !



LES CERISIERS

Chardonnay en fût,
généreux et tendu
à la fois.

A l'aveugle, un
véritable bluff
bourguignon.

MILAN NOIR

Cépage suisse et
loin d'être neutre !

Suave, concentré,
confituré de baies
rouges et noires.
Un vin sur granites
adéquats et à la
vinif délicate !

LES CHÊNES

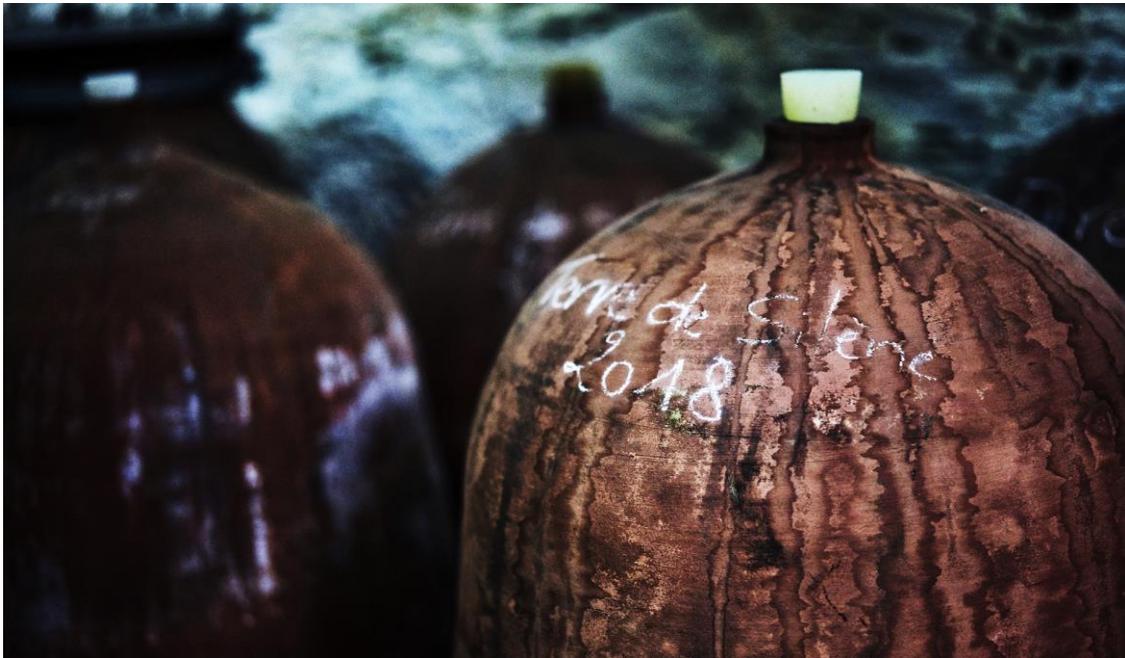
Gamay en fût. Une
matière dense
cousue de notes
évoluées, un pep's
encore bien
présent grâce au
tissu minéral.

Bref, un velours.



**« Je suis fière de porter cette
magnifique région trop méconnue. Ici,
nos granites sont uniques »**

Lucie Rivière



**Saviez-vous
qu'au-delà de
30L, une amphore
se nomme
« jarre » ?**

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