

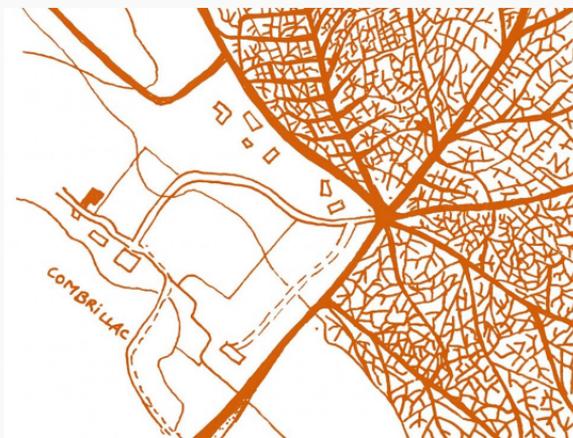


COMBRILLAC



Tandem vigneron.ne





Le vignoble de Combrillac est perché sur une colline qui domine la vallée de la Dordogne, aux portes de la ville de Bergerac, en plein coeur du **Périgord Pourpre**.

Le domaine est constitué de 25 ha **d'un seul tenant**, dont 12ha de vignes. Une couronne d'arbres entoure l'ensemble de la propriété, dans laquelle s'insèrent également des prairies naturelles où pâturent nos chèvres et nos moutons, une zone de culture de plantes aromatiques/médicinales conduite en permaculture, des zones délibérément laissées en friches en transition vers un état forestier, 6 hectares de céréales (blé ancien), une houblonnière - dont une partie sur mâts vivants -, des haies champêtres, 3 vergers - dont un de 60 ans réhabilité -, des chênaies et un bosquet d'acacia dont nous continuons de tirer nos piquets de vigne. La **préservation de la biodiversité**, ainsi que l'**atténuation de la monoculture** de la vignes sont primordiaux dans nos actions depuis notre installation à temps plein en 2018.

Nous pratiquons une agriculture biologique et biodynamique. Nous développons également en pleine conscience les principes de la **permaculture** (Earth Care, People Care, Future Care) et amorçons la **vitiforesterie** sur l'ensemble du vignoble, et ce afin d'être plus vertueux.es et résilient.e.s pour la Terre, pour les autres, pour Demain.

Florent Girou, **artisan-vigneron**, a repris le domaine familial en 2008 en double activité (il a concomitamment travaillé comme directeur technique en Toscane - Tenuta la Novella -, dans le Languedoc - La Font des Ormes - et à Pomerol - L'Eglise-Clinet -, mais il est revenu à Combrillac à plein temps en 2018. En parallèle, il co-fonde le **collectif de vigneron.ne.s "Les Équilibristes"**, pour des vins collaboratifs.

Non Solus

Pendant 10 ans, Uyen fut conseillère juridique à Bruxelles, notamment sur les questions de biodiversité. Autodidacte, elle devient **paysanne-cueilleuse** avec **Born to Be Wild** lors de leur installation avec Florent à Combrillac en 2018. En mettant en place un pôle de plantes aromatiques et médicinales, Uyen a cherché à ramené de la biodiversité au coeur des vignes. Aujourd'hui, c'est une **véritable dynamique** qui s'est mise en place autour de son activité avec les Déjeuners Sauvages, des ateliers de fermentations sauvages, et forte d'un BTS viti-oeno (en cours), son implication dans les vignes comme au chai est de plus en plus importante.

"Désormais, tous les deux, nous voulons ré-enchanter nos pratiques en liant nos deux activités d'artisan-vigneron et de paysanne-cueilleuse dans une globalité vivante, éloignée du schéma monoculturel prédominant".

Notre démarche

En tant qu'agriculteur.ice, nous sommes réellement les **premiers témoins du changement climatique** en cours. Gel tardif en 2017, 2019, 2020 (suivi d'un épisode de grêle violent un mois plus tard), 2021 et 2022, nous assistons impuissant.e.s à ces dérèglements, dans une région qui n'avait subi aucun aléa climatique ces trente dernières années.

En 2022, nous avons concrétisé notre rêve le plus fou, à savoir la plantation de près de **4000 "vignes mariées"** (**en complantation de cépages**) sur 1 hectare, où à chaque pied de vigne correspond son arbre sur lequel il grimpe, retrouvant sa posture de liane. Ce système permettra de recréer des puits de biodiversité et de fraîcheur.

Nos vins

*Vendanges manuelles

*Raisins issus de nos parcelles exclusivement

*Levures indigènes

*Très faible dose ou absence de soufre ajouté
(< 30 mg/litre de SO₂ total)

*Pas d'intervention corrective en cave

*Étiquettes hydrosolubles pour s'intégrer dans les filières de réemploi du verre, bouchon naturel non-traité



Notre gamme

Blanc sec:

- Petchalba 2021
- Synapse 2021 **rupture de stock**
- Systémik 2021 **disponibilité faible**
- Hirsute 2022 (via le collectif les Equilibristes)
Avril 2023

Blanc de macération:

- Orenda 2021 **disponibilité faible**

Rosé:

- Gazette 2022 **Avril 2023**

Rouge:

- Amour Sauvage 2022 **Avril 2023**
- Hirsute 2021 (via le collectif les Equilibristes)
 - Tropisme 2022 **Avril 2023**

Rosette (orange semi-moelleux):

- Chahuts 2022

Notre équipe



Commandes, accueil au
chai, administratif
et logistique
- **Contact Mylène** -



Travail de la vigne
- **Nicolas** -



Technique vins et
production
- **Contact Florent** -



Production, Export,
Biodiversité,
plantes sauvages et
médicinales
- **Uyen** -

Lieu-dit Combrillac
Impasse Coucombres | 24130 Prigonrieux | Dordogne
(FRANCE)

contact@combrillac.fr

07 81 10 38 84