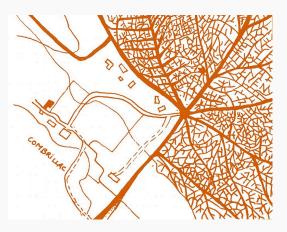


Tandem vigneron.ne





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 hectares d'un seul tenant, dont seulement 12 hectares de vignes. L'absence de morcellement et de routes passantes est de fait essentiel pour éviter la fragmentation des écosystèmes et des habitats écologiques.

Une couronne d'arbres en haute tige entoure l'ensemble de la propriété, dans laquelle s'insèrent également des prairies naturelles et des haies champêtres. Au coeur du domaine s'intègrent une zone de culture de plantes médicinales et potagères sur buttes avec mulch permanent (sans travail de sol, sans irrigation), 5 hectares de culture de blé ancien, une houblonnière, des vergers comptabilisant près de 500 fruitiers (des variétés anciennes du Sud-ouest mais aussi non-européennes - chèvrefeuille de Sibérie, pacanier, feijoa du Brésil, poivrier du Sichuan, yuzu, etc.- pour anticiper le changement climatique), des chênaies et un bosquet d'acacia dont nous continuons de tirer nos piquets de vigne. Enfin, des zones délibérément laissées en friches opèrent doucement leur transition vers un état forestier.

## Qui sommes-nous?

Florent Girou, ingénieur en agriculture (Purpan) et oenologue (DNO SupAgro Montpellier), 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.

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

"Le contraire du désespoir n'est pas l'espoir, c'est l'action."

Pendant 10 ans, Uyen fut conseillère juridique à Bruxelles, notamment sur les questions de biodiversité. Autodidacte, elle devient paysanne-cueilleuse en créant Born to Be Wild lors de leur installation avec Florent à Combrillac en 2018. En mettant en place un pôle de plantes comestibles et médicinales, Uyen a d'abord cherché à ramener de la biodiversité au cœur des vignes. Aujourd'hui, c'est une véritable complémentarité qui s'est mise en place à la vigne comme au chai avec Florent, en plus de ses activités axées sur la fermentation (Déjeuners Sauvages, ateliers et expérimentations - pétillants de fleurs et co-fermentations de fruits -). En 2024, elle publie Fermentation Rébellion, Petite philosophie de la fermentation, aux Éditions des Équateurs.

# Notre démarche

En tant qu'agriculteur·ice, nous sommes réellement les premiers témoins au changement climatique en cours.

Avec des gels tardifs en 2017, 2019, 2020 (suivi d'un épisode de grêle violent un mois plus tard), 2021, 2022 et 2024, nous assistons impuissant·es à ces dérèglements, dans une région qui n'avait aucun aléa climatique ces trente dernières années.

En 2022, nous avons mis en place un ambitieux projet de forêt viticole (vignes mariées à l'arbre - vite maritata -), afin d'imaginer une système viticole alternatif plus vertueux et résilient. En 2024, nous créons un jardin viticole de 0,5 hectare avec des cépages hybrides au milieu d'un verger et de buttes potagères.

Des moutons Manech et Soay, des chèvres, des porcs noirs gascons, des poules, un Berger d'Auvergne animent et entretiennent nos espaces naturels. Que ce soient les arbres que nous plantons, les animaux que nous élevons, les cépages que nous sélectionnons, nous accordons énormément d'importance à maintenir voire à sauvegarder une diversité variétale en déperdition!

Nous pratiquons une **agriculture biologique** et en pleine conscience, en prenant en compte les principes éthiques de la permaculture (*Earth Care*, *People Care*, *Future Care*).

#### Nos vins

\*Vendanges manuelles uniquement sur les 12 hectares plantés (pas de machines)

\*Raisins issus de nos parcelles exclusivement (pas d'achat de raisins)

\*Levures indigènes

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

\*Pas d'intervention corrective en cave

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



# Notre gamme 2024

#### Blanc sec:

- Faire Terre 2023
  - Petchalba 2022
    - Synapse 2022
  - Systémik 2022

#### Blanc de macération:

- Orenda 2021 Rupture de stock

#### Rosé:

- Gazette 2023

#### Rouge:

- Faire Terre 2023
- Ceci est mon Sang 2022
- Amour Sauvage 2023 Rupture de stock
  - Tropisme 2022
  - Ex-Libris 2022

#### Rosette (orange semi-moelleux):

- Chahuts 2022 ou 2023

#### Vermouth de Rosette

 Picadis (en collaboration avec la Distillerie de l'òrt)

### Notre équipe



Commandes, accueil au chai, administratif et logistique

- Contact Mylène -



Technique vins et production

- Contact Florent -



Travail de la vigne - Nicolas -



Production, Export, Biodiversité, plantes sauvages et médicinales

- Uyen -

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

> contact@combrillac.fr 07 81 10 38 84