



IGP VALLÉE DU PARADIS ROUGE 2018

Cuvée *Timon lepidus*

UNE CUVÉE TOTEM, SYMBOLE D'UN ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

En 2017, un Lézard ocellé, scientifiquement nommé *Timon lepidus*, se faufile dans notre cave et attise la curiosité de nos équipes. Bien que ce ne soit pas la première fois qu'il fasse son apparition, notre technicienne vignoble y voit comme un signe : et si nous nous intéressions de plus près à ce reptile ?

Le *Timon lepidus* est une espèce protégée qui fait partie intégrante de notre paysage viticole, de notre biodiversité. Il est le témoin d'un environnement sain. C'est pourquoi nous, Vignerons Artisans de Cascastel, avons souhaité tout mettre en œuvre pour participer à sa préservation. Comment ? En établissant un partenariat scientifique, en établissant une charte et programmant des actions telle que la rénovation des murets aux abords des vignes. Pourquoi ? Parce que notre animal totem aime s'y loger. Grâce à qui ? Grâce à vous, car à **chaque bouteille vendue, 1 € sera consacré à cette action de sauvegarde.**

C'est en 2018 qu'un partenariat est né avec Grégory DESO, herpétologue de l'association herpétologique de Provence Alpes Méditerranée (AHPAM), lequel a conduit à une étude préliminaire concernant la présence du reptile sur différents secteurs de notre parcelle. En 2019, un protocole de suivi par photo-identification a été mis en place, toujours avec l'AHPAM mais aussi avec Jean MURATET, herpétologue de l'association audoise ECODIV. Cette collaboration présente un double intérêt pour la cave : participer à la préservation et à l'étude de l'espèce en suivant le Lézard ocellé et son évolution sur nos terres viticoles ainsi que renforcer la sensibilisation de nos Vignerons Artisans aux enjeux environnementaux et à la préservation de notre biodiversité. 35 vignerons ont signé notre charte « Lézard ocellé » au travers de laquelle ils acceptent les études sur leurs parcelles, s'engagent à enherber les tournières et abords de murets, à rénover ces murets... favorisant ainsi la présence d'insectes dont le reptile raffole. Choisir ce vin, c'est donc allier plaisir et biodiversité !

Rappelons que l'ensemble de nos cuvées sont mises en bouteille par nos soins, dans notre cave et avec notre outil de production. Nous maîtrisons tout, de la vigne à la bouteille.

CÉPAGES

Merlot **50%** | Syrah **30%** | Grenache **20%** sur terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Les trois cépages sont vinifiés en fermentation traditionnelle en vendange égrappée 30 jours sous marc. En fin de fermentation malolactique, nous procédons à l'élevage du Merlot en barriques de chêne Français grain fin durant 10 mois, en fûts de deux vins. S'en suit l'assemblage final avec du Grenache et de la Syrah élevés en cuves bétons pour apporter du fruit, de la gourmandise et de la sucrosité. Équilibre final : 50% boisé et 50% non boisé.

DÉGUSTATION

C'est un vin gourmand et puissant. Le fruit mûr et le bois se marient harmonieusement. Notre Vigneron Artisan José NAVARRO vous le recommande lors d'une grillade entre amis, à la bonne franquette !

