



100 %
La CLOCHETTE

2018 haben wir uns entschieden, neue Pfade zu beschreiten. In der Nähe von Bordeaux auf der Route du Vin en St. Émilion, Pomerol, Fronsac begeisterte uns das ehemalige Gesindehaus des CHATEAU DE CARNEY aus dem 17. Jahrhundert. Dort vermieten wir seitdem Ferienwohnungen, und renaturieren, inspiriert durch die Prinzipien der Permakultur und der biologisch dynamischen Landwirtschaft 2 Hektar Land, davon Weinberge und Weiden.

Natürlich darf in dieser Region der Wein nicht fehlen. Unter unseren Nachbarn sind tolle Winzer und so startete 2019 mit „Les amis de la Palus“ unsere erste Edition. Der hierbei ausgewählte Wein steht immer in Verbindung zu Winzern, die wir kennen und deren Wein und naturnahe Vorgehensweise wir schätzen.

Nun geht die Reise weiter und seit 2022 produzieren wir unseren eigenen Wein 100% La CLOCHETTE. Dieser Merlot wächst auf der Parzelle direkt neben dem Haus. Er nimmt teil an der Wandlung, die der Boden vollzieht und steht uns dadurch sehr nah. Ein authentischer, nicht gefilterter, naturbelassener Wein, der in seiner eigenen, natürlichen Hefekultur fermentiert.

En 2018, nous nous sommes lancés dans une nouvelle aventure. Près de Bordeaux sur la Route du Vin en St. Émilion, Pomerol, Fronsac, nous avons été séduits par la maison de serviteurs du Château de Carney datant du 17^{ème} siècle. Depuis, nous gérons ici des gîtes. Et, inspirés par les principes de la permaculture et de l'agriculture biodynamique, nous renaturons 2 hectares de terres, dont des vignes et des pâturages.

Bien sûr, le vin ne manque pas dans cette région. Étant voisins avec des vignerons formidables, en 2019, nous avons commencé des coopérations et c'est ainsi qu'avec "Les amis de la Palus" notre première édition a pris forme. Le vin sélectionné est toujours lié à des vignerons que nous connaissons et dont nous apprécions leur vin et leur démarche écologique.

Depuis 2022, le voyage continu et nous produisons notre propre vin 100% La CLOCHETTE. Sur notre parcelle, juste à côté de la maison, le Merlot grandit sur le sol que nous travaillons progressivement. Un vin naturel, authentique, non filtré et d'une vinification aux levures indigènes.

LES VIGNES



LA CLOCHETTE

Fotos: Olaf Krüger, 2019

NICOLAS COSSE

Ein leidenschaftlicher Natur- und Weinliebhaber. Verankert in der biodynamischen Landwirtschaft stellt er frische, fruchtige, komplexe Weine her. Seit einigen Jahren gibt er seine Leidenschaft an Winzer weiter, die lebendige und persönliche Weine produzieren möchten.

Amoureux passionné par la nature et le vin. A travers la pratique d'une agriculture biologique et de la biodynamie, il élabore des vins frais, fruités, complexes et vivants. Depuis quelques années, il transmet sa passion auprès de vignerons qui souhaitent faire des vins plein de vie et de personnalité.



NICOLAS COSSE

Die realisierte Cuvée ist das Ergebnis der ersten Weinlese von La CLOCHETTE. Die Trauben sind an einem Spätsommertag gemeinsam mit Freunden von Hand gelesen. Sie wurden ohne Zusatzstoffe und Hilfsmittel fermentiert, um einen reinen, authentischen Wein zu erhalten. Lediglich eine kleine Menge an Sulfiten, die vor der Abfüllung beigefügt wurden, garantiert die Qualität dieses Weins, auch wenn er auf mit Ihnen auf Reisen geht.

La cuvée réalisée est le fruit de la première vendange de la parcelle de La CLOCHETTE. Les raisins cueillis à la main par une bande de copains, ont fermenté, sans aucun intrant, pour donner ce vin plein de gourmandise. Seule une quantité infime de sulfites a été ajoutée avant la mise en bouteille afin de préserver les qualités de ce vin même loin de son lieu de naissance.

CUVÉE 100% LA CLOCHETTE

- vegan -

CÉPAGE | REBSORTEN

100% Merlot

TERROIR | BODEN

Sol argilo limoneux | Lehm-Ton-Boden

DEGUSTATION | SERVIER-TEMPERATUR

13-15 °C

LES ACCORDS | BEGLEITER

Apéritifs | Aperitif

Charcuterie | Schinken

Pâtes | Nudeln

Salades | Salat

GARDE | REIFEPOTENTIAL

2-3 ans | Jahre

ON L'AIME | WIR LIEBEN IHN

Pour son fruit éclatant.

Wegen seiner strahlenden Frucht.

NICOLAS DUBREUILLE

Wir freuen uns, dass unser Freund und Künstler Nico sich bereit erklärt hat, das Etikett zu gestalten. Nach seinen Anfängen in der visuellen Kommunikation, seiner Arbeit als Grafikdesigner und einer umfangreichen Keramikpraxis widmete sich Nicolas Dubreuille Mitte 2010 der Bildhauerei. Seine Kunst wurde nach und nach der Sprache der Geometrie unterworfen, die ihr einen spielerischen Geist verleiht, ohne die Strenge, die oft mit dieser Kunstform verbunden ist. Nico lebt im Nachbarort und stellt aus an Orten von Paris bis Miami.

Nous sommes heureux que notre ami et artiste Nicolas ait accepté de créer l'étiquette. Après des débuts dans la communication visuelle, son travail de graphiste et une pratique importante de la céramique, Nicolas Dubreuille s'est consacré à la sculpture au milieu des années 2010. Son art s'est peu à peu soumis au langage de la géométrie, qui lui confère un esprit ludique, sans la rigueur souvent associée à cette forme d'art. Nicolas vit dans le village voisin et expose dans des lieux allant de Paris à Miami.



COMMANDES / BESTELLUNGEN

www.clochette-chateau.fr/vin

contact@clochette-chateau.fr

La CLOCHETTE

CHATEAU

Sandra Ewald & Patrick Staehle

11, rue Florence Arthaud

33240 Lugon-et-l'île-du-Carney

www.clochette-chateau.fr

📷 #laclochetteduchateau