

Fratelli tutti est une expression italienne tirée d'un écrit de saint François d'Assise. Ce sont aussi les mots d'Henri Dunan, le fondateur de la Croix-Rouge, qui soignait, lors de la bataille de Solferino, les blessés des deux camps. C'est enfin, bien sûr, le titre de l'encyclique du pape François d'octobre 2020 consacré à la fraternité à laquelle nous sommes tous appelés. Après notre cuvée *Laudato si'*, voici donc notre cuvée *Fratelli tutti* par laquelle nous signifions notre volonté d'inscrire notre travail vigneron dans le cadre de l'écologie intégrale. Une écologie où notre modeste domaine viticole ne serait plus appelé une "exploitation viticole" car nous espérons que, par notre labeur, nous n'exploitons rien ni personne.

Ce joli millésime 2023 est issu de notre parcelle de 1,5 ha située au lieu-dit La Goutte, à 400 m. d'altitude ; issu de gamay saint-romain, il est en place et prêt à boire, avec un joli toucher de bouche et un bel équilibre. Vin vinifié sans aucun intrant, vin naturel, c'est un vin vivant qui apprécie être conservé dans une bonne cave (température stable et hygrométrie élevée).



Terroir

Coteau des Monts de la Madeleine

Sur une roche-mère granitique, nos sols sont formés d'arènes granitiques (ou gorrhe), des sols filtrants et drainants, propices à la vigne

Vignes jeunes (20 ans) situées à 400 m. d'altitude

Cépage Gamay Saint-Romain

Conduite de la vigne

Agro-foresterie : ré-introduire l'arbre au cœur des parcelles pour favoriser la vie bactérienne et mycorhizienne des sols

Couverts végétaux permanents

Non-labour

Phytothérapie : soin de la vigne par des pulvérisations d'extraits fermentés (ortie, consoude, laminaire, etc.)

Vendanges manuelles en caisses de 15 kg

Vinification

Fermentation spontanée sur levures indigènes en cuve béton

Vin de goutte et vin de presse assemblés

Elevage de 12 mois en fûts de plusieurs vins

Vin non collé, non filtré et non sulfité

Aucun intrant, ni procédé œnologique traumatisant

Mis en bouteille par nos soins (disponible en 75 cl et en magnum)

Bouchon en liège naturel enduit de cire d'abeille

12 %

Domaine de La Bénisson-Dieu

Régis et Aude-Reine Anouil

370, route des Belins

F - 42820 Ambierle

06 80 38 58 54 - 06 11 23 61 96

anouil@domaine-labenissondieu.fr

<https://domaine-labenissondieu.fr>

Vin bio certifié par Ecocert



Vin Méthode Nature

