

Naturellement Vins

Programme annuel 2025-2026

14^{ème} millésime



Cette année, Naturellement Vins vous propose quatre grandes soirées-dégustation. Elles seront l'occasion de rencontrer des vignerons(nes) engagés(ees) qui ont choisi une nouvelle voie. Tous cherchent à travailler le plus naturellement possible, dans le respect de la nature et du consommateur. Ils(elles) viendront nous l'expliquer au cours de la saison. Ces soirées auront lieu au restaurant Amédélys (Amédée et Lucie Leymarie) à Brive et au restaurant Les 7 (Cyril et Julie Auboiron) à Tulle le détail sera donné ultérieurement lors des convocations.

Vendredi 21 novembre 2025 : Xavier Rémon

*Dominique et Xavier Rémon créent le domaine **La Rune** en 2013 sur la commune de Talairan (Aude). Seize parcelles pour environ 14 ha de vignes (cépages sudistes : Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah et Bourboulenc entre autres), le vignoble est une mosaïque de terroirs aux altitudes, sols et expositions variées installé au milieu du « sauvage » (la nature sauvage tout autour). A la vigne la biodynamie est utilisée, à la cave les actions sont tout en douceur (infusions) et les interventions minimalistes en respectant la charte vin **méthode nature**.*

Décembre 2025 : Clément Bartschi

*Le Domaine Bartschi est situé dans les montagnes du Bugey principalement sur les appellations **Bugey** et **Manicle**. Les vignes de Chardonnay, Pinot Noir, Altesse, Jacquère ou Gamay s'épanouissent sur des coteaux calcaires parfois spectaculaires. La philosophie du domaine repose sur une viticulture vivante, sans produits de synthèse, et des vinifications naturelles, sans intrants ni corrections, pour laisser parler le lieu, le millésime et le raisin. Les vins sont précis, élégant et digestes.*

Vendredi 16 janvier 2026 : Sandro Barossi

*Cascina Corte est une ferme biologique située à Dogliani sur une colline à quelques kilomètres de Barolo. Sandro Barossi et sa femme Amalia Battaglia travaillent un vignoble d'environ 5 hectares avec comme cépages le Dolcetto, le Nebbiolo et la Barbera (mais aussi d'autres cépages et certains pour le moins surprenants), le terroir est composé de tuf et de calcaires. Les vinifications se font en cuves inox, mais aussi en amphore et sont très **naturelles**. En résultent des vins profonds et élégants taillés pour la garde.*

Février/mars 2026 (la date sera précisée ultérieurement) : Baptiste Delhomme (Domaine Delhomme) Yonne

*Le Domaine Delhomme est situé au sud de l'Yonne sur 6,5 ha. C'est un bel exemple de diversité ampélographique, car pas moins de **11 cépages** se côtoient (Pinot Noir, Gamay et Côt pour les rouges, et Chardonnay, Aligoté, Melon, Savagnin, Sacy, Sauvignon, Viognier...) et sont cultivés en bio. Les vinifications se veulent le moins interventionniste possibles. Des **vins libres** pour un vigneron qui l'est tout autant figure d'un trait d'union entre la Bourgogne et la Loire*

Le salon des Vignerons « Au Fil du Vin », samedi 18 avril et dimanche 19 avril 2026

Installé dans l'Espace **Jean Ferrat à MALEMORT**, une quarantaine de Vignerons, venus de toute la France et d'ailleurs vous y attendront. Ils produisent des vins riches de leurs terroirs d'origine et au plus près de la nature. L'entrée au salon est offerte aux adhérents de Naturellement Vins. Le samedi soir 18 avril, le repas pourra être partagé au milieu des Vignerons (sur réservation et places limitées). Le dimanche 19 midi une petite restauration sera servie.

Au mois de juin 2026, les activités céderont ensuite place à l'administratif avec **l'Assemblée Générale de l'Association** qui clora l'année 2025-2026 et prendra position pour 2026-2027. Cette assemblée sera suivie d'un buffet au cours duquel le CA proposera une dégustation d'une sélection de vin de la cave de Naturellement Vins.

Puisse ce programme répondre au plus près de la « nature » de nos Adhérents !

Bien amicalement et à bientôt !

Pour le Conseil d'Administration de Naturellement Vins,

Denis ANGAÏS, président
Pierre-Alexandre BODIGUEL, vice-président
contact@naturellement-vins.com
www.naturellement-vins.com
Suivez notre actualité ! www.facebook.com/naturellementvins