

Artisans Partisans

Un modèle hybride

Cultiver, élever et sélectionner

Au-delà de nos domaines, nous collaborons avec des vignerons qui partagent notre philosophie. **Notre objectif ? Offrir aux amateurs de vin une véritable immersion dans la diversité du Languedoc.**

Un voyage à travers les AOP – Nos sélections de raisins permettent de **sublimer des terroirs variés**, du Minervois au Pic Saint-Loup, en passant par Limoux et Faugères.

Des partenariats fondés sur l'excellence – Nous travaillons main dans la main avec nos partenaires pour garantir une qualité constante et une vinification respectueuse.

Un lien direct avec la vigne – À travers nos cuvées, nous transmettons **le goût du terroir et l'histoire des hommes et des femmes qui le cultivent.**

Acheter des raisins n'est pas un choix par défaut, c'est une **démarche consciente**, qui nous permet de garantir la constance et l'identité de nos cuvées tout en valorisant des terroirs spécifiques. Nous nous impliquons dans chaque étape : de la culture à la vinification, **nous accompagnons nos partenaires pour élever les standards** et préserver l'authenticité des raisins.

Chaque bouteille Artisans Partisans est une invitation au voyage, un fragment de culture partagée, un trait d'union entre des terroirs et des sensibilités.

Transmettre : au-delà du vin, un acte culturel

Faire du vin, ce n'est pas seulement produire des bouteilles. **C'est aussi raconter une histoire, donner du sens, éveiller la curiosité.** Chez Artisans Partisans, c'est aussi **éduquer, éveiller, ouvrir des perspectives.**

Nous voulons que chaque gorgée soit une invitation à comprendre un terroir, une technique, un choix. **Nous éduquons sans imposer, nous partageons sans prétention.**

C'est pourquoi nous mettons en place des actions concrètes :

Des cuvées pédagogiques, qui expriment sans artifice la typicité d'un cépage ou d'un terroir.

Des échanges avec les consommateurs et les professionnels, pour parler de notre vision du vin libre et engagé.

Un parcours œnotouristique, au cœur du Château, pour voir, sentir et comprendre nos pratiques.

Tout est pensé pour **réconcilier le goût et la connaissance**, dans un esprit de partage et d'accessibilité.

Le vin est une culture vivante. **Nous en sommes les artisans. Nous en sommes les partisans.**

Biodiversité & preuves concrètes de notre engagement

Chez Artisans Partisans, la biodiversité n'est pas un argument. C'est une ligne de conduite. **Dans les vignes comme dans la cave, chaque geste vise à préserver le vivant, à encourager la diversité naturelle, à bâtir une viticulture durable, humble et consciente.** Nous sommes producteurs, mais surtout, nous sommes gardiens de notre écosystème.

Loin des discours creux, **nous amenons des preuves tangibles de nos pratiques :**

- **La biodiversité au cœur de nos vignes :** nous favorisons la couverture végétale, nous replantons des haies, des oliviers, arbousiers, nous cultivons la féverole pour enrichir nos sols naturellement.

- **Des moutons, des brebis... et un sol qui respire** : Sur plusieurs de nos domaines, **nous avons réintroduit un troupeau de moutons et de brebis**, comme le faisaient nos aïeux. Ces animaux **pâturent entre les rangs de vigne** en hiver, désherbent naturellement, et participent à l'entretien du couvert végétal. **Leur fumier est ensuite répandu dans les parcelles**, agissant comme un fertilisant naturel et vivant, qui nourrit les sols et stimule l'activité microbienne.
- **Une viticulture de résilience, entre adaptation et observation** : Le changement climatique est là, et nous y faisons face **avec humilité et créativité**. Nous avons réservé une parcelle pour tester des cépages adaptés aux nouveaux défis :

Résistants à la sécheresse : Cinsault, Carignan blanc, Assyrtiko

Résistants aux maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium) : certains plants de Grenache noir greffés sur porte-greffe américain.

Cette expérimentation n'est pas un gadget. **C'est une recherche vivante, sur le terrain**, pour construire une viticulture durable qui **n'oppose pas tradition et innovation**, mais les fait dialoguer.

- **Le retour de l'humain dans la vigne : greffer, observer, transmettre** : Nous croyons au savoir-faire manuel. C'est pourquoi nous réalisons nous-mêmes les greffages sur porte-greffe, directement dans nos parcelles, sans recourir à des plants issus de pépinière. Ce travail minutieux, réalisé à la main, nous permet de reconstituer chaque pied de vigne avec précision, en choisissant les cépages les mieux adaptés à notre terroir et à l'évolution du climat.

C'est un geste ancestral, exigeant, qui nous relie à notre métier de vigneron dans ce qu'il a de plus fondamental : **comprendre la plante, la guider, et prolonger sa vie avec respect**.

- **Préserver la diversité : nos sélections massales**
Sur certaines parcelles, nous pratiquons la **sélection massale**, une méthode ancienne qui consiste à replanter des pieds à partir de ceps remarquables du domaine, plutôt que de clones standardisés.

Cette approche garantit une **plus grande diversité génétique**, une meilleure adaptation au sol, et des **vins plus complexes et nuancés**.

Chez nous, chaque plant a une histoire. **Et nous voulons qu'il la raconte**.

- **Des innovations concrètes** : notre parcelle en **treille**, une stratégie mise en place pour répondre aux défis posés par le réchauffement climatique.
- **La parcelle en treille** : Sur 0,4 ha, nous avons planté 200 pieds de six cépages adaptés à la chaleur : **Sauvignier**

gris, Maccabeu, Vermentino, Carignan, Cinsault, Grenache noir.

Cette parcelle expérimentale, pensée comme un **laboratoire à ciel ouvert**, répond à plusieurs enjeux environnementaux et agronomiques :

- **Protection contre le soleil excessif** : La structure de la treille crée une **ombre naturelle** pour les grappes. Elle prévient les brûlures solaires, réduit le stress thermique et protège le feuillage des excès de chaleur.
- **Modération thermique** : Grâce à une **canopée végétale continue**, la température de l'air et du sol reste plus stable, ralentissant la maturation excessive et préservant l'équilibre acide/sucre.
- **Préservation de l'humidité et réduction de l'irrigation** : Sous la treille, **l'évaporation est limitée**. Le sol reste plus frais, la vigne transpire moins, et les besoins en eau diminuent : un pas décisif vers une **viticulture sobre en intrants**.
- **Résilience sanitaire** : Les grappes retombent naturellement sous la treille, **bien aérées**, limitant l'apparition de maladies. En surélevant la végétation, on **échappe aussi aux nappes de gel printanières**, de plus en plus fréquentes avec les dérèglements climatiques.
- **Biodiversité et durabilité** : La treille crée un **microclimat complexe**, propice à l'accueil de pollinisateurs, petits oiseaux et insectes auxiliaires, renforçant ainsi la résilience naturelle du vignoble.

Le conservatoire du Mauzac : préserver la mémoire vivante d'un cépage ancestral

Le vin, c'est aussi une **culture de la transmission**. À Rives-Blanques, nous portons un projet rare : le **conservatoire du Mauzac**, cépage historique de Limoux, cultivé dans la région depuis plus de **700 ans**.

En 2020, nous avons lancé une **rénovation complète d'une parcelle emblématique**, en replantant **4 000 pieds issus de 10 clones historiques différents**, soigneusement sélectionnés à partir d'un patrimoine génétique unique, conservé sous l'égide de la Chambre d'Agriculture.

Cette démarche vise à **préserver la biodiversité génétique du Mauzac**, mais aussi à **répondre aux défis de demain** : variabilité climatique, besoins réduits en traitements, meilleure adaptation naturelle au terroir.

Rives-Blanques est aujourd'hui **le plus grand berceau du Mauzac en diversité génétique**. Un geste humble mais essentiel pour **ancrer le futur du vin dans les racines du passé**.

Artisans Partisans, c'est une viticulture où la nature reprend sa place.
Où l'homme observe plus qu'il n'impose.
Où le vivant est partout — dans les sols, dans les cépages, dans les gestes, et dans le vin.

C'est ça, notre engagement : durable, sensible, concret.

Une transition vers la biodynamie, avec des méthodes et des adaptations progressives à nos terroirs

Parce que nous pensons le vin comme un **fait culturel, vivant et évolutif**, nous avons entrepris une **transition progressive vers la biodynamie**, adaptée à chaque terroir, sans dogme, mais avec conviction.

Notre propre tisanderie va voir le jour : nous y préparons des **infusions de plantes médicinales** pour soigner les vignes en douceur — ortie, prêle, achillée millefeuille... Ces extraits sont appliqués en complément des préparations biodynamiques classiques (500, 501), afin de **stimuler les défenses naturelles de la vigne** et renforcer sa vitalité.

C'est aussi une manière de **ramener de l'observation, du toucher, du temps humain** dans la relation à la plante.

Plus qu'un cahier des charges, la biodynamie chez nous est une **démarche d'équilibre entre sol, plante et cosmos**, une façon de **reconnecter l'agriculture au vivant** dans toutes ses dimensions.

Décarboniser, c'est remettre l'humain dans la vigne.

Nous sommes convaincus que **le futur du vin passe par un retour de l'humain au cœur des vignes**.

Moins de machines, plus de pas dans les rangs. Moins de pétrole, plus de temps, de regard, d'intuition. Ce choix, c'est celui d'une **décarbonation profonde**, au-delà des simples bilans carbone : c'est **repenser le lien entre l'homme et la terre**, entre le vigneron et sa parcelle.

Nous remettons de la main, de la mesure, de la sensibilité là où les outils mécaniques ont trop souvent remplacé le vivant. Cela passe par l'utilisation de **couvertures végétales**, par

le **travail à pied**, par des expérimentations comme **les vignes en treille**, qui limitent les besoins en traitement.

Cela s'exprime aussi dans nos choix de culture — comme le **semis de féveroles**, légumineuse nourricière pour la vigne, ou dans notre avancée vers la **biodynamie**, où chaque geste est relié à un tout.

Notre mission ? Faire du vin un projet **culturel, agricole et humain**. Un vin vivant, enraciné, respectueux, qui célèbre la diversité du vivant autant que celle des goûts et des sensibilités.

Innover pour mieux respecter

Être **artisan**, c'est maîtriser un savoir-faire, l'améliorer et le transmettre. Être **partisan**, c'est le défendre et l'amener plus loin. Notre innovation ne repose pas sur la technologie brute, mais sur une **compréhension fine de la nature** et une recherche constante d'équilibre.

Nous expérimentons de nouvelles pratiques culturelles : semis de féverolles pour enrichir le sol naturellement, vinifications sans intrants pour laisser parler le raisin.

Nous affinons nos méthodes de vinification : levures indigènes, macérations plus douces, contenants variés (cuves inox, barriques, amphores) pour révéler chaque nuance.

Nous avons une **approche artisanale et respectueuse de la vinification**, qui repose sur des principes simples mais exigeants.

Travail en levures indigènes — Nos fermentations se font naturellement, sans ajout de levures extérieures, pour que chaque vin exprime pleinement son identité.

Notre engagement se poursuit jusque'en cave : nous vinifions avec le minimum d'intrants, et nous bannissons totalement le SO₂ pendant les fermentations. **Seule une dose minimale est ajoutée à la mise en bouteille**, pour garantir la stabilité des vins — sans jamais en altérer l'expression. Chez nous, le vin ne se maquille pas. **Il se révèle. Il s'assume. Il vit.**

Fermentation malolactique sur tous nos blancs — un choix qui apporte de la complexité et une texture plus soyeuse à nos vins.

Sélection massale — nous privilégions des plants issus de nos propres vignes, pour préserver l'authenticité variétale et l'adaptation au terroir.

Une diversité d'élevage pour une précision optimale :

Demi-muids et foudres — pour un élevage long, qui structure et affine les vins sans masquer leur expression.

Barrisques — un travail minutieux du bois, apportant une micro-oxygénation subtile.

Cuves inox thermorégulées — pour préserver la fraîcheur et révéler la pureté aromatique des cépages.

Nous n'imposons rien au vin : nous l'accompagnons, avec patience et respect, jusqu'à ce qu'il trouve son équilibre parfait.

Nous testons de nouvelles approches agricoles, toujours dans le respect du vivant et avec une logique de transmission aux générations futures.

Nous ne prétendons pas détenir la vérité absolue, mais nous avançons avec conviction et transparence, pour proposer des vins **qui ont du sens et du goût.**

Avec Artisans Partisans, chaque vin raconte une histoire, **chaque bouteille est un manifeste.**

Nous sommes fiers de ce que nous faisons. Nous le défendons.