

AMAP Bois du Vin Nature

Contrat d'engagement pour un panier de vin - saison 2020/21

• Les contractants

Le présent contrat est passé entre **Anne Laure Pegon**, viticultrice et propriétaire de vignes depuis 2009

Demeurant : Route du domaine du soleil 228 – Habère Poche

Tel : 06 23 67 14 04

e-mail : pegonanne@hotmail.com

désigné(s) ci-dessus le(s) agriculteur(s) d'une part.

& l'adhérent de l'AMAP Bois du vin nature

M

Demeurant

.....

Tel :

e-mail :

Numéro d'adhésion à l'association Manger Mieux Ici :

désigné ci-dessus l'adhérent d'autre part.

Contenu du contrat

Le présent contrat est passé pour l'approvisionnement de **panier de Vin** par la viticultrice dans le respect de la charte d'engagements mutuels signée au préalable par l'adhérent et le producteur.

Termes

• Calendrier :

Le présent contrat est élaboré pour **une saison**.

Il comprendra **2 distributions**. Les distributions auront lieu **le 25 novembre 2020 et le 31 mars 2021**.

• Distribution :

La distribution pour le présent contrat aura lieu le **mercredi de 18h à 19h00** à la mairie de Mieussy.

• Composition du panier : Choisir les bouteilles exactes pour commencer

	Types de Vins	Prix		Quantité souhaitée :		Total
		Bouteille	Carton de 6	Nombre de bouteilles pour Novembre 2020	Nombre de bouteilles pour Mars 2021	
Vin Rouge	Osmose 2018	12	72			
	Fleur de vie 2019	11	66			
	Gaumagne 2014	15	90			
Vin Blanc	Vin Sans Nom	13	114			
Total de bouteilles par distribution						
Remise de 10% pour Amap						
Total pour la saison						

Modalités d'engagement :

Le paiement des paniers du contrat se fera au choix selon quatre modalités :

■ En **une seule fois** au moment de l'engagement pour la totalité de la saison, au début du mois de **Novembre** pour un montant de euros payé par chèque/espèces.

■ En **trois chèques** : le premier débité au mois de **Novembre** représente la moitié du coût de la saison soiteuros, le second et le troisième pour les deux quarts restants de.....euros ne seront débités respectivement qu'au partir du mois deet de

■ En **quatre ou cinq chèques** deeuros débitées en **novembre, décembre, janvier, février, mars**.

En rappelant que le principe de l'AMAP repose sur l'avance au producteur de sa trésorerie, dans la mesure du possible, nous conseillons l'option du règlement en trois mensualités, en sachant que quelque soit l'option choisie, tous les chèques devront être établis en une seule fois au moment de l'engagement et remis au producteur.

Tous les chèques doivent être libellés à l'ordre de Anne-Laure Pegon et datés à la date de signature des contrats.

Fait à Mieussy, le

signature de l'adhérent:

signature du productrice:

Le domaine La Fanette – Philosophie et savoir faire du vin nature

Qui sommes-nous?

Anne-Laure et Nicolas (habitants d'Habère-Poche) avons des vieilles vignes dans l'Aude depuis 2009. Le petit Domaine viticole de 4ha « La Fanette » est situé dans les Corbières (l'Aude), au village de Feuilla.

De 2009 à 2017, nous avons collaboré avec un vigneron nature Geoffroy Marchand (l'Etoile du Matin). Il a ensuite passé la main à Stéphanie Gourrier, une jeune vigneronne qui prend soin des vignes tout au long de l'année. Régulièrement nous nous retrouvons pour la taille, les mises en bouteilles, les vendanges et surtout pour passer des bons moments autour d'un bon verre de vin. Du fait que nous cultivons de vieilles vignes, nous avons de petits rendements. Nous privilégions la qualité plutôt que la quantité, est biensûr la vente par des circuits courts.

Qu'est ce que le Vin Nature?

A ce jour, il n'existe pas de définition officielle pour caractériser le Vin Nature. C'est le terme utilisé par de nombreux vignerons et amateurs de vin nature pour différencier le vin nature du vin bio car le vin bio contient des sulfites jusqu'à 100/150ml par bouteille et utilise des levures chimiques.

Quand on parle de vin nature, on parle de « vin vivant », de « jus de raisin fermenté » ou en encore « vin à faible intervention », en bref le vin tel qu'il était fait par nos anciens, fermenté grâce aux levures naturelles présentes sur le raisin, dans la vigne, dans le sol.

Le vin nature, ce sont des vins de domaines conduits en agriculture biologique, qui vinifient sans ajouter ni retirer quoi que ce soit. Les cuvées de notre vigneronne Stéphanie ne contiennent aucun sulfite ajouté. Elle offre ainsi des vins purs, fruités et authentiques. Elaborer du vin nature est une philosophie qui se fait dans le respect de la nature et de l'humain. On privilégie l'identité du terroir et non la standardisation des goûts. De la vigne à la bouteille, la vie est préservée.

Les cuvées actuellement disponibles

Blanc : Vin Sans Nom 2015

Cette cuvée avait été élaborée avec des amis, Vanessa et Sébastien, eux aussi propriétaire de vignes à Feuilla. Leurs parcelles sont à 200m des nôtres. Le cépage est un grenache blanc. Vin blanc sec. Très agréable en bouche

Osmose 2018 : Syrah

Une des premières cuvées de Stéphanie. Cette cuvée va se conserver au moins 2/3 ans. Elle peut se boire dès à présent, à condition de bien aérer la bouteille en la carafant ou l'ouvrant à l'avance.

Fleur de vie 2019 : Cépage Carignan et grenache.

Gaumagne 2014 :

Cépage Lliadonner (vieux cépage espagnole) assemblé avec un peu de carignan

Cuvée qui a déjà 6 ans de garde. Vin qui évolue en se bonifiant. Très bon à boire maintenant ou à faire vieillir.

Les Copines aussi 2010 :

Cépage : Carignan-grenache-syrah

Nous sommes sur la fin de stock. C'est une expérience rare de goûter un vin nature qui a 10ans de garde. A ouvrir à l'avance et à carafier. A accompagner avec un bon plat cuisiné.

Vos contacts pour la saison :

Le Producteur :

Anne Laure Pegon – 06 23 67 14 04- pegonanne@hotmail.com

Le Réfèrent:

Cécile Bellegarde – 06 87 68 32 94

L'association Manger Mieux Ici :

amapmieussy@gmail.com