

La cave

Corinne Depeyre a accompli un de ses plus beaux rêves en 2018 : imaginer et réaliser sa cave. Dans la continuité de sa démarche écoresponsable, elle l'a conçu de façon fonctionnelle, ergonomique et esthétique.

Développement durable

La vigneronne a choisi une construction qui n'utilise essentiellement que des matériaux naturels (charpente en bois non traité, brique en terre cuite) et murs végétaux. Grâce à ces choix écoresponsables, le chai de vinification ainsi que le stockage sont peu gourmands en énergie

Vinification

Attentive à ses vignes et à ses raisins, Corinne vinifie suivant le calendrier lunaire, dans des cuves en inox et en béton, celles-ci permettant une évolution lente des vins.

Équipées pour maîtriser les températures, elles se partagent l'espace et jouent la polyvalence : vinification et stockage. De plus, elles offrent la possibilité de vinifier par parcelle ou par cépage tout en respectant le raisin et le vin.

Le petit grain de beauté

Un univers fonctionnel peut être également esthétique !

Les cuves teintées de gris, reprennent le logo du domaine comme le portail laqué à l'entrée du bâtiment. Tout concourt à une atmosphère sereine et belle.

Naturalité

Comme un prolongement de la maison à insectes, la façade de la cave a été végétalisée. Elle allie esthétique et écologie en permettant l'arrosage des plantes via la récupération des eaux de pluie par le toit.

Outre de servir de refuge et de garde-manger aux oiseaux et aux invertébrés, il joue un rôle essentiel en matière de microclimat et de qualité de l'air.

The Cellar

Corinne Depeyre accomplished one of her sweetest dreams in 2018: to imagine and build her cellar.

In the continuity of her eco-friendly approach, it was designed in a functional, ergonomic and aesthetic way.

Sustainable development

The winemaker chose a construction that essentially uses natural materials such as untreated wooden frame, terracotta bricks and vegetal walls. Thanks to these environmentally responsible choices, the winery and the storing premises are energy efficient.

Winemaking

Careful with her vines as well as her grapes, Corinne vinifies according to the lunar calendar, in stainless steel and concrete vats enabling a slow evolution of wines.

Fitted with temperature control system, they are both used for vinification and storage. In addition, they offer the opportunity to vinify by plot or variety while respecting the grapes and wine.

The beauty spots

Working premises can also be aesthetic!

The colors are tinged with grey, and remind of the logo of the estate as well as the lacquered gate at the entrance of the building. Everything contributes to a serene and beautiful atmosphere.

Naturalness

Standing as an extension of the insect house, the facade of the cellar has been covered with plants. It combines aesthetics and ecology while enabling the watering of plants through rainwater collection from the roof.

In addition of providing refuge and food for birds and insects, it plays a vital role in microclimate and air quality.