



Domaine Ribiera

Christine et Régis
PICHON

Vallée de l'Hérault
Aspiran





**Niché au cœur de la vallée de l'Hérault,
le Domaine Ribiera (bord de l'eau en Occitan)
se situe entre mer et montagne
sur 4 hectares depuis 2005.**

**L'engagement est de conduire les vignes en agriculture biologique de conviction
et d'élaborer avec humilité des vins le plus naturellement possible, comme des
vignerons libres.**

**Agriculture biologique certifiée par Ecocert, avec une recherche constante de
l'harmonie avec l'environnement.**

VIN NATURE

Le vin naturel, c'est un peu **le punk du monde viticole** — il rejette les artifices et revient à la base :
du raisin, du jus, et basta !

🍇 À la vigne, **les raisins sont cultivés sans pesticides**, herbicides ou engrais chimiques
(souvent en bio ou biodynamie, même si tous ne cherchent pas les labels).

🍷 En cave, **la vinification se fait avec un minimum d'intervention humaine et technique** : pas
d'additifs, pas de levures industrielles (on laisse les levures naturelles présentes sur la peau du raisin faire le
boulot), pas de collage, pas de filtration poussée.

🧪 Et surtout : **zéro ou très peu de soufre ajouté (SO₂)**. C'est le grand débat du milieu : certains en
mettent une micro-dose pour stabiliser le vin, d'autres refusent catégoriquement.

Résultat :

Le vin naturel est souvent vivant, parfois instable, et il peut surprendre :
bulles inattendues, arômes de ferme, notes oxydatives, etc.

Mais quand c'est bien fait, c'est une explosion d'expression du terroir et de personnalité.

En résumé : c'est du vin fait à l'ancienne, sans triche, avec le risque et la beauté du vrai.



UN PEU DE GEOGRAPHIE

TERROIR

Aspiran se situe au centre de la France au **sud du massif central dans la vallée de l'Hérault**.

Le terroir est dû à une curiosité géologique très localisée où des **coulées de laves volcaniques sont venues se déverser dans la méditerranée** lors de la poussée du massif central.

On retrouve donc une vallée entourée de petits volcans formant des coteaux à faible altitude (110m)

--> Terroir VOLCANIQUE : sol FERRUGINEUX (PH acide terre ocre)

→ Terroir de Vallées : MARNES (Mélange naturel d'argile et de calcaire)

VILLA FRANCHIEN (gros galets roulés) Sol ARGILO CALCAIRE pH basique



Le Processus de Vinification

VENDANGES MANUELLES

MISE EN CUVE DE FIBRE DE VERRE

EGRAPPAGE

FERMENTATION NATURELLE

VIN DE GOUTTE PRESURAGE NATUREL

1 SEMAINE DE MACERATION AVEC LA PEAUX POUR

CHAQUE CEPAGE

ECOULAGE

SOUS TIRAGE MANUEL

ELIMINATION DE LA LIE A LA MAIN

3 MOIS D'ELEVAGE EN CUVE FIBRE DE VERRE

10 MOIS D'ELEVAGE EN CUVE INOX

PASSAGE EN JARRE 6 MOIS D'UNE PARTIE DE LA

PRODUCTION

RENDEMENT 35 HCL / HECTARE

VINIFICATION EST RÉALISÉE SANS SULFITES AJOUTÉS,

ET LES MISES EN BOUTEILLE SE FONT DURANT LA LUNE

DÉCROISSANTE.



Cépages Sélectionnés



Nous débutons par une sélection rigoureuse des cépages les plus nobles, choisis pour leur qualité exceptionnelle et leur potentiel à produire un vin sans alcool d'exception.



CINSAULT

VIEILLES VIGNES

CLAIRETTE

GRENACHE
NOIR



LES CUVÉES

Notre processus de vinification marie
subtilement tradition et innovation.

Grâce à des méthodes élaborées avec soin,
nous préservons les arômes et les saveurs
uniques des raisins.

BLANC – ORANGE

Les Canilles

On prend le temps
Vin perlant

ROUGE

A bicyclette

La Vista

Lusside



Les Canilles : Vin de Macération

2023

BLANC

**100 % clairette sur sols
villafranchiens et galets roulés.
Cuvée parcellaire. Jus de goutte**

Caractéristiques :

Les Canilles est une cuvée issue d'une courte macération du cépage clairette.

C'est ce que l'on appelle un "vin orange".

C'est surtout un vin peu ordinaire qui accompagnera des plats épicés ou un plateau de fromages.

Le vigneron ne recherche pas ici le caractère fruité d'un vin blanc classique mais plus la complexité des arômes d'agrumes, d'amandes, aromatique sur les fruits blancs et jaunes avec des notes subtilement anisées.



A Bicyclette

2024

ROUGE

60 % cinsault, 20 % grenache noir, 20 % clairette

Vin de Négociant

Caracteristiques :

C'est un vin rouge à la robe claire, au nez de fruits rouges croquants, avec en bouche une matière fine bien structurée.

Il accompagnera idéalement, à une température assez fraîche, des viandes en grillade et en barbecue, des quiches et tartes, ou encore des ailes de poulet épicées.



La Vista

2022

ROUGE

100 % vieilles vignes de cinsault, sols villafranchiens.

Jus de goutte

Caracterisques :

Les vignes âgées de 20 à 50 ans sont situées à une altitude de 110 mètres et plantées sur des marnes (sol calcaire argilo-sableux) et des galets roulés.

Nez puissant et aromatique et en bouche, une matière souple et rafraichissante

Très soyeux, d'une grande finesse, un fruité présent mais très classe, une finale épicée. L'élégance même, avec de la joie et de la profondeur !



Lusside

2020

ROUGE

100 % cinsault sur sols ferrugineux et galets roulés.

Cuvée parcellaire dans un bois .

Jus de goutte

Caracteristiques:

Délicat, avec des notes de framboises et de pivoines.

Fruité et floral

Épicé et droit

Menthol réglisse



On prend le temps

2024

PETILLANT NATUREL

Muscat d'Alexandrie

Macération 3 jours

Mise en bouteille avec sucre résiduel

Cuvée de notre négoce. Origine Aude.

Caracteristiques:

Délicat, avec des notes de framboises et de pivoines.

Fruité et floral

Épicé et droit

Menthol réglisse