



CLOSERIE • DES • TERRES

Tarifs & Bon de réservation

SUBLIMER LE NATUREL

Closierie des Terres est un petit domaine produisant des vins bio dans la magnifique région vallonnée du Réolais, à l'Est de Bordeaux, entre la Garonne et la Dordogne. Passionnés par la nature, nous nous présentons comme des artisans du vin : travail méticuleux et attentions particulières pour chaque parcelle et chaque cuvée, et recherche de l'excellence dans les vins produits en quantité limitée.

Engagés en Agriculture Biologique depuis 2020, nous faisons du respect de la nature, des rythmes des saisons et de l'agroécologie notre philosophie : régénération de la vigne, introduction d'engrais verts, respect du sol, absence d'usage d'herbicides, et travail manuel nous permettent de redonner petit à petit à la vigne des raisins sains et naturels.

LE VIGNOBLE

Situées en plein cœur de l'Entre-deux-Mers, les vignes du domaine sont plantées sur un plateau calcaire de type astéries similaire au vignoble de Saint-Émilion. Les 5 hectares de vignes se présentent sous la forme d'un seul bloc regroupant deux terroirs donnant naissance au domaine.

Au sud, la parcelle des « Aux Verriers » se compose de vieux Cabernet-sauvignon qui proposent des vins souples, ronds et aromatiques. C'est ici qu'est produit Terra et Luna.

Au nord, la parcelle « La Bergerie » offre un terroir favorable pour des vins frais, structurés et équilibrés. C'est ici que sont issus Aurora, Embellie, Solstice et Feu follet.



closieriedesterres@gmail.com

UN COUVERT VÉGÉTAL AUX 39 VARIÉTÉS

Entre les rangs de vigne, féverole, vesce, sarrasin, luzerne, aneth, fenouil, coriandre, pimprenelle et bien d'autres semences ont été semées. Cette multitude de variétés couvre les sols pour permettre une bonne exploration du sol grâce à une grande diversité de types racinaires. La présence de légumineuses contribue à l'enrichissement naturel du sol en azote. La floraison des différentes espèces est étalée pour favoriser la présence de nombreux insectes auxiliaires. Ces couverts végétaux permettent également en cas de très forte chaleur d'abaisser la température au niveau du sol et de garder de l'humidité.



DEUX VIGNERONS, UNE MÊME PASSION

Closerie des Terres est né de la rencontre entre deux voisins devenus copains : Frédéric Auriol, venu s'installer dans le bordelais en 2017 à la recherche de sens et de sérénité, et Simon Deleporte, natif de Lille, arrivé dans la région en 2006.

Frédéric tient sa passion du vin de son grand père, fils de viticulteur dans la région de Limoux, et commencera sur le tard une formation BTS en Viticulture-oenologie. Il s'occupe aujourd'hui avec passion de tous les aspects du domaine (vigne, opération au chai, gestion, commerciale, etc.) avec un seul objectif : proposer des vins d'artisan de qualité et partager sa passion.

Simon découvre lui la magie du vin en Bourgogne, où il s'installe avec son père à 10 ans jusqu'à l'obtention d'une Licence des sciences de la vigne. Titulaire d'un Mastère gestion de domaine viticole à Bordeaux, il est actuellement maître de chai dans un 1er grand cru du Sauternais, quand il n'est pas dans le chai du domaine pour y apporter son expertise technique.



closeriedesterres@gmail.com

S'AFFRANCHIR DES CODES ET INNOVER

Dès le départ, notre approche a été de confectionner des vins qui nous ressemblent, que nous aimons et sans nous limiter par les codes d'une appellation.

Qu'il s'agisse des cépages différents ou des nouveaux types de vinification, nous proposons une gamme de vins surprenants et qui rencontrent un vrai succès auprès du public :

- **Vin de glace** : un liquoreux original issu d'un pressurage sur des grappes entières congelées en chambre froide
- **Roussanne** : blanc sec issu du cépage emblématique du sud que nous avons planté en 2019 en anticipation d'épisodes de canicule à répétition
- **Blanc de noir** : un blanc sec issu de cabernet-sauvignon avec une méthode de vinification spécifique apportant gras et onctuosité
- **Vin nature** : un vin rouge réalisé en levure indigènes, sans soufre, sans filtration et permettant de laisser s'exprimer le terroir



Raisins congelés pour Fjord, notre vin de glace

Et parce que nous avons à coeur de nous nourrir de rencontres avec des vignerons de la région partageant les mêmes valeurs, Closerie des Terres a rejoint dès 2022 le collectif «Bordeaux Pirate». 3 cuvées de notre domaine ont été sélectionnées par leur jury de dégustation «Bordeaux Pirate» lors des 2 dernières sessions (oct. 2022 et nov. 2023).



LES VINS ROUGES

Feu Follet - 2022 - Bordeaux rouge (75cl et Magnum)

Telle une grande flamme, Feu Follet nous surprend par sa vivacité et sa présence. Il est avant tout vin de plaisir : fruité, léger et gourmand, il exprime convivialité et partage.

Son nez et sa bouche sont généreux en arômes de fruits frais et fruits rouges. À découvrir à l'apéro avec tapas et plancha, ou même en accompagnement de poissons.

Cépage Cabernet-sauvignon
Degré 13°
Élevage Cuve inox

Distinction - Millésime 2020 - Bordeaux Pirate



Terra - 2021 - Bordeaux rouge

Comme provenant des entrailles de la Terre, Terra révèle son terroir et exprime toute la délicatesse du Cabernet-sauvignon dans un vin à la fois puissant, complexe et particulièrement aromatique.

Issu d'une sélection parcellaire et vendangé à la main, Terra est vinifié manuellement sans pompe préservant ainsi toutes les qualités du vin. Après un bref passage en barrique, Terra respecte le fruit et l'équilibre du vin.

Un vin qui se partage autour de plats en sauce ou d'une assiette de fromage.

Cépage Cabernet-sauvignon
Degré 12,5°
Élevage Fûts de chêne agés de 3 vins



Luna - 2024 - Vin de France rouge

Luna est un vin nature, vivant et émouvant. Vinifié en levures indigènes, sans aucun apport de soufre ni filtration, il est élaboré dans les conditions les plus strictes d'hygiène et inerté tout au long de sa fabrication pour garantir une qualité optimale.

En bouche, le plaisir est immédiat, le vin vibrant et gourmand. Ce vin s'exprime en tanins fondus et souples, sur des arômes de fruits noirs.

Cépage 50% Malbec - 50% Cabernet-sauvignon
Degré 13°
Élevage Cuve inox



Note de dégustation millésime 2023 - Yves Beck : 88/100

«Cet assemblage de Cabernet Sauvignon et de Malbec a été vinifié par Simon Deleporte, maître de chai à Lafaurie-Peyraguey, et Frédéric Auriol. Le vignoble, de 6ha, se situe dans l'Entre-deux-Mers, à Camiran. La Cuvée Luna a été vinifiée avec des levures indigènes et sans ajout de soufre. Le bouquet, de bonne intensité, révèle différentes nuances au travers de notes florales et fruitées complétées par une touche de garrigues et de cacao. Le vin a du corps et est soutenu par des tannins veloutés tandis que la structure acide assure un côté énergétique. Un vin dont la finale doit encore s'épanouir. 2025-2028»



LES VINS ROSÉ ET BLANC (1/2)

Solstice - 2025 - Vin de Franc rosé

Solstice, un vin rosé d'été qui se présente dans toute son élégance : robe pâle très légèrement rosée et belle fraîcheur. Il exprime des arômes de fruits frais avec une belle vivacité en bouche et des notes gourmandes.

Sa palette aromatique se marie à merveille avec crustacés, fruits de mer ou encore cuisines du monde. Un vin irrésistible qui se déguste frais entre amis et au soleil.

Cépage Cabernet-sauvignon
Degré 12,5°
Élevage Cuve inox



Embellie - 2024 - Vin de France blanc

Embellie est un « Blanc de noir », un de ces rares vins blancs secs élaborés exclusivement à partir de raisins noirs permettant d'apporter fraîcheur et fruité d'un vin blanc tout en laissant s'exprimer complexité et rondeur d'un vin rouge.

Provenant de cépage noir Cabernet-sauvignon et récolté manuellement, Embellie est issu d'un pressurage lent et délicat qui lui permet d'obtenir un vin très aromatique mais bénéficiant d'une certaine tension et gourmandise.

Cépage Cabernet-sauvignon
Degré 13°
Élevage Sur lies



Distinction - Millésime 2022 - Cuvée Pirate



Note de dégustation - Millésime 2023 - Yves Beck : 87/100

«Ce vin blanc est, en fait, un blanc de noir issu à 100% de Cabernet Sauvignon. Il a été vinifié par Simon Deleporte, maître de chai à Lafaurie-Peyraguey, et Frédéric Auriol. Le vignoble, de 6ha, se situe dans l'Entre-deux-Mers, à Camiran. Le bouquet révèle des nuances fruitées, lactiques et épicées. Le palais affiche de la densité et est doté d'une acidité structurante, tandis que de fins amers assurent la fraîcheur de la finale. Un vin hors du commun ! Maintenant - 2027»

LES VINS ROSÉ ET BLANC (2/2)

Écume - 2025 - Vin de France blanc

Écume est issu d'une sélection de parcelles à fleur du plateau calcaire qui lui confère cette belle minéralité. Il est élevé sur lies et batonné en barrique en chêne français ayant déjà servi (3 vins d'âge)

Écume est une explosion de fruits au nez comme en bouche. Très élégant et raffiné, il s'accordera parfaitement avec fruits de mers et poissons.

Cépage	Sauvignon blanc - Sémillon
Degré	13°
Élevage	Sur lies



Aurora - 2024 - Vin de France blanc

Issu du cépage Roussanne, Aurora nous fait voyager dans le sud de la France. Majoritairement présent dans les prestigieux domaines de Châteauneuf-du-Pape ou de Croze Hermitage, ce cépage donne des vins de grande élégance, fins et complexes.

Produit en très petite quantité (~300 bouteilles/an), Aurora nous surprend par sa puissance, sa vivacité et sa complexité aromatique.

Cépage	Roussanne
Degré	13°
Élevage	Sur lies



GRAND ROSÉ MÉRICOUR – 2023



La cuvée exclusive Grand Rosé

Un vin rosé haute couture issu 100% de cabernet-sauvignon, qui présente une belle complexité aromatique tout gardant une certaine tension.

Un grand rosé par sa qualité et sa contenance : disponible uniquement en 150 CL pour lui donner plus d'inertie thermique dans des lieux où les températures peuvent être élevées (restaurant et terrasse d'été) ou basses (station de ski) pour garantir une qualité optimum de conservation et de dégustation.

Pour le millésime 2023, une série exclusive numérotée de 1 à 358 bouteilles a été confectionnée. L'habillage de chaque bouteille est réalisé à la main.

Grande technicité et maîtrise de fabrication

Le tirage a été réalisé manuellement, dans un milieu complètement inerte pour préserver tous les arômes.

Le suivi technique et le conseil oenologique de la maison est réalisé par Simon Deleporte, jeune vigneron talentueux associé de l'EARL Entre-deux-Terres, actuellement maître de chai dans un 1er Grand Cru Classé du Sauternais (Château Lafaurie-Peyraguey).



VIN DE GLACE FJORD

Un liqueux unique et saisissant

Fjord est un « vin de glace », un liqueux élaboré à partir de raisins récoltés mûrs puis gelés plusieurs nuits en chambre froide. Le jus délicatement pressé à la main devient ainsi très concentré en sucre tout en gardant une belle acidité.

Issu exclusivement à partir de cabernet sauvignon, il développe un bouquet d'arômes fruités, subtiles et persistants, tout en maintenant un bel équilibre en bouche (11,5° d'alcool pour 130g de sucre).

Une rareté : à peine 700 demi-bouteilles produites, toutes numérotées à la main. Probablement le seul vin de glace 100% cabernet sauvignon produit en France.

Dégustation du millésime 2024 par Jean-Baptiste Ancelot (Wine Explorer) :

« Au nez, une explosion de fruits noirs, de mûres confiturées, de framboises gourmandes. En bouche, une matière pleine, vibrante, soutenue par une tension qui étire la finale et donne envie de boire une autre gorgée. Je l'ai dégusté sur un wok de porc à la citronnelle et des nouilles Udon — accord fusion, sensation. »





CLOSERIE • DES • TERRES

BON DE RÉSERVATION – TARIFS AVEC REMISE

Salon du Vin et de la Gastronomie de Huy
Date limite de réservation Mercredi 25 février 2026 (par mail ou tel)

Nom / Prénom :

Téléphone :

Email :

CUVÉE		PRIX TTC PAR BOUTEILLE		QUANTITÉ	TOTAL TTC
		SUR LE SALON	REMISE SI RÉSERVATION		
Rouge	Feu Follet - 2022 Bordeaux rouge - 75cl	13,90 €	12,90 €		
	Feu Follet Magnum - 2022 * Bordeaux rouge - 150cl	29,90 €			
	Terra - 2021 Bordeaux rouge - 75cl	15,90 €	14,90 €		
	Luna - 2024 Vin de France - 75cl	17,90 €	16,90 €		
Rosé	Solstice - 2025 Vin de France - 75cl	10,90 €	9,90 €		
	Grand Rosé Méricour - 2023 * Vin de France - 150cl	29,90 €			
Blanc	Écume - 2025 Vin de France - 75cl	15,90 €	14,90 €		
	Embellie - 2024 Vin de France - 75cl	15,90 €	14,90 €		
	Aurora - 2024 * Vin de France - 75cl	18,90 €			
Liquoreux	Fjord - 2024 * Vin de France - 37,5cl	17,90 €			
TOTAL TTC					€

* sous réserve de stock disponible

Commande sans quantité minimale de bouteilles - panachage possible

Règlement de la réservation sur le salon

Frédéric AURIOL

+33 6 64 32 41 41

Closerie des Terres
204 Route de la Bergerie
33190 Camiran

closieriedesterres.com

closieriedesterres@gmail.com