

# TERRE DE VIE

## Les vins

*Tradition, Passion et Découverte*



### A la vigne

Jusqu'en 2001 le 80 % de la surface de nos vignes a été cultivé avec une variété de fleurs et d'herbes différentes. Depuis 2002, nous n'utilisons plus d'herbicide, donc 100% du sol est recouvert de fleurs et d'herbes qui accueillent à leur tour multitude d'insectes et autres animaux. Nous n'avons plus utilisé d'engrais chimique depuis 1996.

Nous cultivons l'ensemble de notre vignoble en biodynamie avec des applications de soin produits sur place depuis 2002.

La vigne est une plante qui produit naturellement des levures pour sa propre fermentation. Ces levures se trouvent sur la pellicule du raisin et font partie intégrante du terroir et du millésime.

### A la cave

Nous avons vinifié tous nos vins sans produits de conservation aux vendanges (SO2, sulfite) dès 1986. Nous laissons partir nos vins en fermentation avec leurs levures naturelles du terroir depuis le millésime 2005.

Si ces levures ne sont pas altérées, le levurage, la chaptalisation, la coloration, la désacidification et la filtration ne sont alors pas indispensables. Ces étapes perturbaient ainsi le processus naturel. Lorsque l'on travaille de façon naturelle, ce qui se produit à la cave est le reflet direct du travail à la vigne.

Des vins sans filtrations pour garantir l'authenticité des arômes, au risque qu'ils soient légèrement troubles.

### Mets et vins

Découvrez aujourd'hui la présentation de nos vins avec quelques propositions de mariages "mets et vins". S'il est vrai que certains vins accompagnent plus ou moins bien un plat, il est certain que très souvent nous n'osons pas... écoutez-vous, faites-vous plaisir!



*Collectif Terre de Vie  
route de la pâtissière 8  
1880 Bex  
collectif@terredevie.ch*

# TERRE DE VIE

## Vins vivants naturellement élevés uniquement avec du raisin

Mon approche avec les vins sans soufre commença en 1986.

C'est grâce à mon professeur d'œnologie qui a parlé d'essai sans  $\text{SO}_2$  lors des vendanges que j'ai immédiatement commencé à expérimenter sur tous mes vins.

Il faut savoir que cette technique diminuait également l'apport de conservateur  $\text{SO}_2$  afin de stabiliser le vin avant la mise en bouteille. C'est pour cela que mes vins ont toujours contenus que très peu de  $\text{SO}_2$  « souffre ».

En 1988, un client chimiste, directeur d'une entreprise en Valais, m'a commandé du vin. Lors de la livraison, nous avons dégusté dans sa cave et il m'a fait découvrir un vin nature qu'il élevait lui-même...

"Génial"

Après avoir reçu quelques conseils, je me suis lancé aux vendanges de la même année.

J'ai commencé avec une barrique par an de Pinot Noir en fût. Son nom initial était l'**incroyable**. Puis je l'ai appelé le **sorcier**. Certains d'entre vous êtes sûrement en train de vous dire: "**Ha oui c'était donc ça!**"

La vie m'a amené à me former en thérapies naturelles et j'ai régulièrement transféré ces connaissances pour soigner mes vignes ainsi que mes vins.

J'ai à nouveau changé le nom après avoir effectué quelques améliorations de l'approche, comme par exemple, un **pacte avec L'oxygène**. Son nom est devenu le **Médiéval**.

Chemin faisant, j'ai eu naturellement envie de faire une gamme complète de **vin vivant**. Evidemment en **Biodynamie**, à laquelle j'ai ajouté des pratiques de **Permaculture**, puis d'agriculture en **bio conciliation**.

En 2005, j'ai commencé une gamme de vin, très proche du vivant, toujours plus en lien avec le Cosmos et le vigneron. En effet, la meilleure des recettes se dévoile très différemment selon le « cuisinier ».

On quitte donc la technique pour s'approcher d'avantage d'un côté **artistique**.

Chaque vin va devenir unique et toute cette approche va lui permettre de développer des arômes et des qualités inégalées.

Un vin se fait d'abord à la vigne en effectuant un travail avec la **lune** et les **constellations**. Cela va concentrer au sein du raisin les qualités qui vont se déployer lors de la fermentation naturelle.

Cette manière de faire permet de renforcer l'effet de l'amour du vigneron pour un vin **authentique et unique**.

Mon approche d'une vinification sans peur, permet aux vins de ne pas être sensible à l'oxydation, qui, d'autres part, amène aussi des arômes subtils.

Mon vin se conserve et vieillit très bien grâce au **pacte avec l'oxygène**.



NATURE SUISSE  
ASVN

0 INTRANTS  
AUTORISÉ  
0-0  $\text{SO}_2$

DEMETER SUISSE

26 INTRANTS  
AUTORISÉ  
70-130  $\text{SO}_2$   
(SUFLITES)<sup>2</sup>

BIO SUISSE

40 INTRANTS  
AUTORISÉ  
100-170  $\text{SO}_2$   
(SUFLITES)<sup>2</sup>

CONVENTIONNEL

90 INTRANTS  
AUTORISÉ  
150-300  $\text{SO}_2$   
(SUFLITES)<sup>2</sup>



BLANC NATURE

**Perle de Vie**  
Assemblage blanc

Se garde de 10 ans à 15 ans

Assemblage blanc de deux types de vinifications avec dominance « Pinot Blanc ». Vin fin, concentré, harmonieux, floral, frais et minéral et peu de chasselas passerillé. Œuvré avec l'influence zodiacale des gémeaux.

50-75 cl

Apéro

Tapenade d'ortie, tartelette au fromage.

Entrée

Carpaccio de thon, feuilleté aux asperges et champignons.

Plat principal

Viande blanche, plats aux curry, pâte à l'huile de truffe blanche, salade d'asperges, risotto au safran.

Fromage

Vieux Gruyère salé, vieil Etivaz, rebibes de l'Etivaz.

Dessert

Gâteaux aux noix de l'Engadine, tarte au vin blanc.

BLANC NATURE

**Perle de Lumière**  
Pinot Blanc

Se garde de 10 ans à 15 ans

Assemblage blanc de deux types de vinifications avec dominance « Pinot Blanc ». Vin fin, concentré, harmonieux, floral, frais et minéral. Œuvré avec l'influence zodiacale des gémeaux.

50-75 cl

Cake à la provençale, dips de légumes, tapas.

Poisson grillé, flanc de légumes, croûte au fromage.

Quiche au fromage, velouté aux champignons, aux brocolis, aux asperges, tomme vaudoise poêlée.

Chèvre et brebis frais, brie de brebis (Rossinière), tomme vaudoise.

Bricelets, sorbet tilleul, melon au basilic.

ROUGE NATURE

**Rayon de Vie**  
Pinot Noir

Se garde de 10 ans à 20 ans

Vinification traditionnelle du Pinot Noir cuvage lent pas tempéré pour garder des arômes frais et des tanins fins. Œuvré avec l'influence zodiacale du bélier.

50-75 cl

Tapenade d'olive, flûtes au beurre.

Velouté de brocolis, risotto, lasagne de légumes.

Pâtes au pesto, saucisse de veau végétal, émincé zurichois, fondue, raclette.

Vacherin Mont d'Or, Reblochon de la Vallée

Cassiolette de fruits rouges tièdes

ROUGE NATURE

**Fruit de Vie**  
Gamay

Se garde de 10 ans à 20 ans

Rouge fruité issu de deux méthodes de cuvage de nobles cépages de Gamay vieilles vignes. Vin subtil, rond, fruité et long. Œuvré avec l'influence zodiacale du bélier.

50-75 cl

Dips de légumes, toast au chèvre.

Crudités, quiches, tomates mozzarella ou sésame frais, purée d'avocats.

Cuisine provençale, plats légers, pâtes, pizzas, couscous, cuisine asiatique.

Vacherin fribourgeois d'alpage crémeux.

Sorbet aux fruits rouges.

ROUGE NATURE

**Feu de Vie**  
Pinot Noir

Se garde de 10 ans à 30 ans

Rouge puissant né de deux approches de récolte spécifiques et issu d'un assemblage de différents Pinot Noir vieilles vignes. Un vin au délicat floral, aux tanins soyeux, équilibré, avec une belle rondeur et une finale chaleureuse. Œuvré avec l'influence zodiacale du lion.

50-75 cl

Bushetta.

Croûte aux champignons, salade de boulghour, wok de quinoa aux légumes, curry de lentilles.

Cuisine provençale, plats légers, pâtes, pizzas, couscous, cuisine asiatique.

Le P'tit Moulin (laiterie Les Moullins), le Berbert (Le Sapelet)

Tarte au coing, gâteau aux noix.

ROUGE NATURE

**Sang de Vie**  
Pinot Noir

Se garde de 10 ans à 30 ans

Double assemblage rouge fût de chêne avec dominance de Pinot Noir de petite grappe, patiemment élevé pendant deux ans en barriques. Vin onctueux aux tanins fins, au nez légèrement vanillé et au fruité bien équilibré. Œuvré avec l'influence zodiacale du Lion.

50-75 cl

Tête-des-Moines, tartines de tapenades.

Potage à la courge, pâté en croûte, soufflé au maréchal, chili sin carne.

Vol-au-vent, spätzli de sarrasin.

Le Rouet (brie de brebis), tomme du Pays-d'Enhaut (Le Sapelet)

Tarte au vin cuit, tiramisu de fruits.

ROUGE NATURE

**Sang des Étoiles**  
Pinot Noir

Se garde de 10 ans à 30 ans

Double assemblage rouge fût de chêne avec dominance de Pinot Noir de petite grappe, patiemment élevé pendant deux ans en barriques. Vin onctueux aux tanins fins, au nez légèrement vanillé et au fruité bien équilibré. Œuvré avec l'influence zodiacale du Lion.

50-75 cl

Tête-des-Moines, tartines de tapenades.

Potage à la courge, pâté en croûte, soufflé au maréchal, chili sin carne.

Vol-au-vent, spätzli de sarrasin.

Le Rouet, tomme du Pays-d'Enhaut (Le Sapelet)

Tarte au vin cuit, tiramisu de fruits.

[www.terre-de-vie.ch](http://www.terre-de-vie.ch)



## Les terroirs du Chablais

### originalité et diversité

Les moraines du Chablais sont dans l'ensemble assez caillouteuses avec une dominante d'éléments calcaires.

Les vignes de la colline de Chiètres demeurent une particularité et un mystère puisque la présence du flysch n'y est pas encore totalement expliquée.

## Le flysch de Chiètres Terre de Vie

Les sols des collines de Chiètres tranchent nettement sur les précédents par l'absence totale d'éléments morainiques. La roche mère est constituée directement du flysch lité sombre, schistoargilo-gréseux. Ce matériau est altérable et tendre. Les racines pénètrent profondément entre les feuillets schisto-argileux eux-mêmes très friables. La teneur en calcaire est faible à nulle.

## Vins biodynamiques d'exception œuvrés au cœur des Alpes Suisses

Ces vins authentiques et subtiles sont l'œuvre de Pierre-Alain Indermuhle, un anarchiste du vin. Les gestes de sa démarche participative avec l'environnement, biodynamique et permacole ennoblissent son terroir.

Il soigne et développe la grande biodiversité florale et aromatique de son domaine qui deviendra le bouquet étincelant de ses vins élevé naturellement qu'avec du raisin.

## Un microclimat particulier et la puissance d'un lieu magique

Pierre-Alain Indermuhle vous offre des vins de qualité.

Une symbiose parfaite enrichie par la splendeur des cimes entourant ses vignes.

Des œuvres écloses dans une parfaite harmonie.

Des soins aux cepes avec des élixirs floraux et des tisanes, des préparations biodynamiques sont un signe de respect de la noblesse de la vigne.

## Des vins célestes

Ces vins biodynamiques sont œuvrés avec l'influence des constellations.

La biodynamie se révèle grâce aux forces du vivant. Elle permet au vigneron de mettre en valeur la richesse de son terroir.

La spécificité de chaque vin possède une dimension artistique.

Des vins merveilleusement fruités. Des arômes puissants, une richesse et une longueur en bouche incomparable. Subtiles sensations, goûts inattendus, l'émerveillement de nouvelles perceptions.



### NOTRE GARANTIE

Nous reprenons les bouteilles correctement stockées si, à la dégustation, le vin ne correspondait plus à l'authenticité des vins d'origine. Vous n'avez qu'à les rapporter directement à la cave.

Terre de Vie s'engage à assurer la satisfaction de ses clients en échangeant les vins non ouverts de sa production âgés de moins de 20 ans si ceux-ci ne plaisent plus aux clients contre un autre vin de notre cave.

### CONDITIONS À RESPECTER

Si vous avez suivi nos recommandations de stockage, soit: local pas trop sec, température entre 1° C et 18° C, éviter les odeurs, genre solvant, peinture etc. qui pourraient contaminer le vin au travers des bouchons et éviter l'exposition à la lumière. Les vins non ouverts sont volontiers échangés comme indiqué dans le certificat de garantie.

Typo• graphisme réalisé par Sylvie  
Delafontaine-Bongard  
[www.lejardindeslettres.ch](http://www.lejardindeslettres.ch)

Adaptation: Mackenzi Meneses