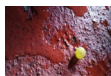


## La Finalité

Le projet, en partenariat avec Lauriane Lereau éleveuse fromagère de vaches races anciennes à Baguer-Morvan et Sven Auffret éleveur fromager de chèvre à Pleudihen-sur-Rance.

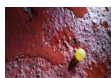
Leurs terroirs serviront à élaborer un vin blanc nature du Pays de Dol-de-Bretagne et un vin rouge nature des bords de Rance. J'aimerais faire des cuvées qui leur rendent hommage en s'accordant au mieux à leurs produits.

### Ardoin Marine



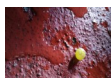
Projet porté par Ardoin Marine. Vigneronne bretonne en devenir. Connaissance de la vigne et du vin.

### Ferme fromagère des Cours Paris



Projet soutenu par Lereau Lauriane. Mise à disposition d'une parcelle de vigne en devenir. Connaissance des plantes et animaux, actrice du terroir.

### Chèvrerie des bord de Rance



Projet soutenu par Auffret Sven. Vente d'une parcelle de vigne en devenir. Mise en valeur du territoire.

### Coupon à joindre à votre don:

Nom:  
Prénom:  
Adresse mail:  
Montant de votre don:  
Adresse postale:

Message (facultatif):



Adresse postale:  
Les Cours Paris  
35120 Baguer-Morvan

Contact:  
tel: 0687027431  
mail: [vistavigne@orange.fr](mailto:vistavigne@orange.fr)  
Site: [www.vistavigne.org](http://www.vistavigne.org)

# PLANTATION DE VIGNE EN BRETAGNE

## Projet Vis ta vigne



Vues sur le tertre de la Ville Ger, depuis l'estuaire de La Rance – 15 mai 2020

Soutenir le projet  
avec votre  
financement  
participatif

Automne 2021  
Baguer-Morvan  
Pleudihen-sur-Rance



A Bagger-Morvan.  
Terroir typique Angevin  
sur roche granitique  
altérée. Sablo-limoneux.

Le projet est de planter 90 ares de vigne sur deux terroirs différents, l'un à Bagger-Morvan avec un sol sablo-limoneux et altérite siliceuse et l'autre à Pleudihen-sur-Rance avec un sol

carbonaté de texture argilo sableuse et altérite siliceuse. Le choix des cépages est en réflexion avec un agronome et un pépiniériste spécialisé pour une adaptation optimum aux terroirs. L'objectif sera d'élaborer deux vins pour un total de 3000 bouteilles.

---

**P**ratique de la viticulture en biodynamie et travail du sol en traction animale.

**P**ratique de la viniculture en vin nature, vinification sans intrants et presse douce.

**E**levage du vin en fût.

---

## Le financement participatif.

Le lancement du projet débutera par la plantation de vigne. Un financement participatif est sollicité. L'objectif est d'atteindre 12000€, cette somme correspond aux plants de vigne, au petit matériel, au palissage... Les autres investissements, le matériel de cave, le matériel de vigne... seront financés par un prêt bancaire.



Se sentir soutenu fait partie de la réussite d'un projet.

### Comment participer ?

- \*Directement avec moi
- \*Sur mon Site
- \*Par courrier (coupon ci-joint)

Si vous voulez soutenir ce projet, la participation est libre. Pour les dons supérieurs à 20€ une tombola est organisée. Tous les participants sont invités au pot d'inauguration au pied des vignes. Dès votre contribution, vous êtes enregistrés grâce à un récépissé remis avec votre nom, adresse et adresse mail.

## C'est quand qu'on boit ?

La vigne sera plantée en 2022 et à vos tire-bouchons en 2025.

## Qui suis-je ?

Passionnée tout d'abord par les pêches de vigne dès mes 5 ans, s'en suit une passion pour le vin et la vigne à 19 ans...

En parallèle d'un parcours d'étude agricole en viticulture œnologie à Tours, j'ai été ouvrière dans les vignes dans plusieurs régions de France et saisonnière dans des établissements de restauration en bonne bouffe pour découvrir des vignobles. Toujours en point fixe la Bretagne. Aujourd'hui en Ille-et-Vilaine et Côtes d'Armor je suis caviste ambulante en vin nature et souhaite implanter un vignoble. Ma philosophie de la gestion d'un vignoble va vers des vins appelés « nature », une démarche agricole qui ne dénature pas le sol et l'écosystème, qui recherche la qualité du raisin et l'équilibre naturel avec ce qui l'entoure.

L'expression d'un terroir comprend le sol, le climat, la vigne et le vigneron.