



## Champ Libre | Le Hameau des Ollieux, Blanc

Vin de France, VSIG, France

Champ Libre est une expression de liberté de Pierre Bories, une gamme sans frontières, guidée par son instinct et un amour profond pour le Languedoc. Le terme "Champ" symbolise son affranchissement des contraintes d'appellation, tandis que "Libre" évoque la liberté créative qu'il s'accorde pour suivre son inspiration, élaborant des vins qui témoignent de son expérience, de sa passion et de son lien sincère avec la terre.

### PRÉSENTATION

Le Hameau révèle ici une facette plus légère du Sud. On retrouve le même ancrage dans le lieu, la même assurance tranquille, mais portée par la fraîcheur plutôt que par la profondeur. Le vin avance avec souplesse, façonné par la lumière, l'air et une discrète influence marine. Lumineux, détendu, sans artifice, il apporte un autre rythme à table. Un blanc simple au bon sens du terme, facile, mais bien en place.

### TERROIR

Entre les Pyrénées et la Montagne Noire, les vignes sont plantées là où la terre commence à sentir la mer. Les journées chaudes assurent la maturité, tandis que les nuits plus fraîches et les écarts de température maintiennent l'équilibre. Les sols, mêlant argiles, calcaires et pierres, retiennent juste ce qu'il faut d'humidité tout en restant bien drainants. Cet environnement donne au vin sa tension, sa clarté et cette fraîcheur qui s'étire jusqu'en finale.

### VINIFICATION

Les raisins sont récoltés de nuit pour préserver leur fraîcheur naturelle. Après un pressurage doux, seul le jus le plus pur est conservé. La fermentation se déroule lentement en cuves inox, à température contrôlée, afin de garder une expression nette du fruit. Pas de bois, pas de manipulation excessive, simplement une approche précise pour conserver un vin droit, propre et fidèle à son origine.

### CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait. No..

### POTENTIEL DE GARDE

À boire dans l'année, 2 à 3 ans

### DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches et une touche d'herbes fraîches, avec en fond une légère nuance saline. En bouche, l'attaque est vive et directe, avec une structure nette et une belle tension. L'équilibre entre fruit et fraîcheur est bien en place, la finale reste précise, citronnée et rafraîchissante. Un blanc clair, énergique et facile à apprécier.



#### Artisans Partisans

D613, Château Ollieux Romanis, 11200 Montsérét - France  
Tel. +33 468 433 520 - ollieux@artisans-partisans.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



#### ACCORDS GOURMANDS

Servez bien frais. Il accompagne très bien des plats simples. Poisson grillé avec un filet de citron, fruits de mer ou volaille légère fonctionnent naturellement. Il se marie aussi très bien avec des huîtres, un fromage de chèvre frais ou des légumes de saison. Un vin qui trouve facilement sa place à table et qui apporte de la légèreté à l'ensemble du repas.

#### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fruits de mer, Crustacés, Poissons

