



DECEMBRE 2023

« Ah non, pas DU Bordeaux ! ... »



Récolte du mancin transporté par Gaïa, septembre 2023

Savoir-faire et faire-savoir !

Le 1^{er} pourrait être la somme de l'expérience (des doutes, loupés, réussites, intuition, persévérance, connaissances, audace, chance aussi parfois) des 25 années vécues à Tire Pé.

Le second, oulalalala, alors (et ça ne vous aura sans doute pas échappé !) sincèrement et objectivement, c'est bel et bien notre maillon (très) faible, contraste saisissant à l'heure de la communication hyperconnectée et de la (sur)sollicitation des réseaux sociaux.

J'ai bien conscience que notre faire savoir repose sur le vôtre, l'énergie, la conviction, les encouragements, la communication que vous mettez en œuvre en tant qu'ambassadeurs de nos vins, de notre philosophie. Plus que jamais votre

soutien est précieux et indispensable dans cette période de profonde transition que nous traversons dans le monde du vin, notamment à Bordeaux qui vit un *reset* inéluctable, nécessaire sans doute ; cette réinitialisation d'un « système » obsolète, ou le *Bordeaux bashing* trouve un terrain de prédilection, assenant depuis des années, son monotone et non moins original : « ah non, pas **DU** Bordeaux » ...

Ce « **DU** », qui à lui seul rentrerait dans une unique bouteille, comme s'il n'existait qu'un seul visage, vin, terroir, cépage, savoir-faire, prix, un « **DU** » aussi dépourvu de toute identité, philosophie, audace, surprise, singularité, diversité...cette « radicalisation » me semble tristement privée de discernement, de lucidité et d'ouverture, mais c'est un euphémisme...



Mancin en fermentation, septembre 2023

« **Bordeaux, bientôt le nouvel eldorado** » me confiait un client caviste visionnaire il y a 6-7 ans déjà. Alors oui, cela nécessite de prendre son bâton de pèlerin, sortir des sentiers battus, à la découverte de « petits trésors », ou les « clichés-étiquettes-préjugés » tombent, au risque de laisser finalement place à la liberté de choisir...

Les chemins de traverse que nous empruntons depuis de longues années à Tire Pé sont à la source de nos inspirations, singularités, de cette liberté qui nous est chère !

Alors merci, merci pour votre accompagnement, votre faire savoir de notre aventure, de nos vins, de nos évolutions à venir vers toujours plus de sens, d'attention portée au vivant nous entourant, conscients de sa richesse, fragilité, beauté.

En poursuivant notre quête à l'élaboration de vins « identitaires » de notre lieu, étonnants, singuliers, joyeux et hors des codes, je souhaite qu'ils continuent à susciter votre curiosité, étonnement et vous apporter du plaisir à partager !



Mariage d'un grenadier et d'un pied de vigne, août 2023

Mais aussi...

Après la plantation de plus de 300 arbres forestiers et fruitiers dans et autour de nos vignes durant l'hiver 2021-2022, l'aventure continue avec le projet de la création d'une « forêt-verger-contemplative » sous la houlette de Maxime Leloup, spécialiste en la matière.

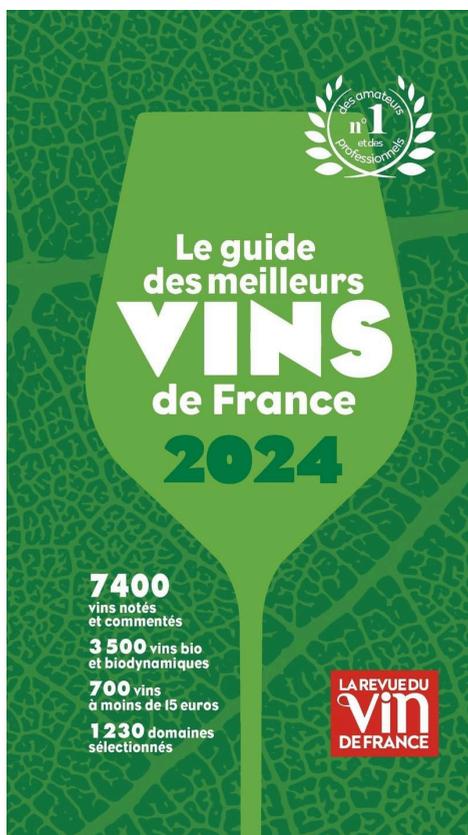
De ces tous jeunes arbres, certains nous réjouissent déjà de leurs premiers savoureux kakis, nashis, pommes, poires, pêches, amandes, mures, cerises, coings, feijoas, grenades, abricots, amélanches, gojis, poivres, olives..

S'asseoir sous un arbre, sa présence, contempler, vivre, imaginer le devenir du « jeune » juste planté, sa transformation, sa résonance sur son environnement, sur le nôtre et sans doute bien au-delà !

Chaleureusement,

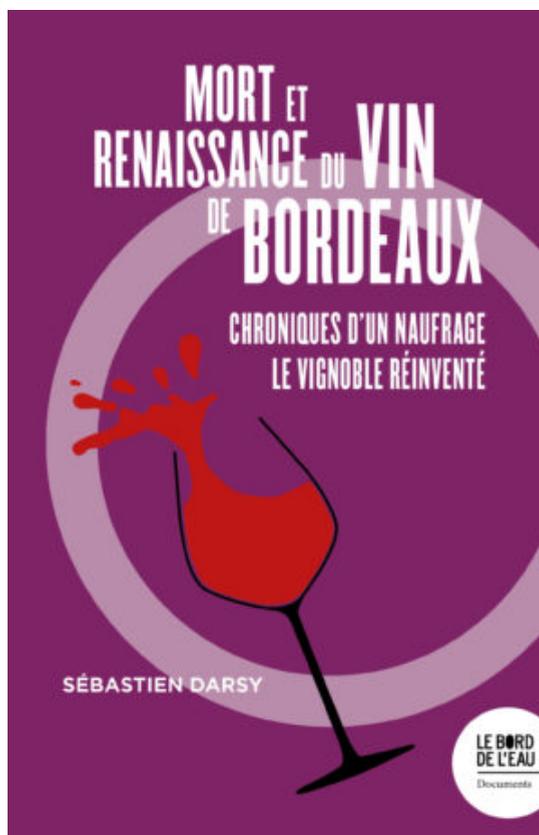
David Barrault

Reconnaisances du moment



Le Guide des meilleurs vins de France 2024,
La revue du vin de France,
2023

« Quel plaisir de boire ces vins !
Le reste de la gamme nous
emmène en voyage avec une
sensibilité et une intuition
magnifiques... ».



Franck Dubourdieu
Mort et Renaissance du Vin de Bordeaux. Chroniques d'un naufrage, le vignoble réinventé.
Éditions le Bord de l'Eau, 2023

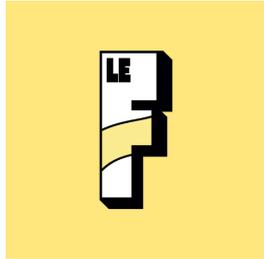
Château Tire Pé 2019, comme un coup de coteau !

Coup de coeur de Philippe Maurange, octobre 2023

En bref



**Château Tire Pé,
membre de l'association
Vignerons Pirates**



**Nouveau partenariat avec
Le Fourgon et les
bouteilles consignées
(Diem 2022)**

Nouveaux millésimes disponibles



**Diem 2022
en AB certifié !**



Tire Vin Vite 2022



Nomade 2021

Tous nos vins

**Agenda 2023-2024
Venez nous rencontrer !**

- **Alter Vinea, salon des cépages à (re)découvrir**
Les 2 et 3 décembre 2023 à Langeais - Salle IN'OX,
 - **La Levée de la Loire**
Les 5 et 6 février 2024 à Angers - Grand Palais
 - **Le Saloon des vignerons**
Le 25 mars 2024 à Lille
Infos : jb@oenoflyer.com ou 07 70 04 57 57
 - **Vinaviva - Les vins d'ailleurs**
Les 6 et 7 avril 2024 à St-Etienne de Chigny
 - **Vis ton Vin, week-end des vins vivants**
Les 13 et 14 avril 2024 à Monségur
-

Château TIRE PE

745 impasse Puderan, 33190, Gironde sur Dropt

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

