



DOMAINE LAPILLI

Géraud & Elsa travaillent 5 hectares de vignes de Pinot Noir, Gamay et Chardonnay qui s'épanouissent sur 3 anciens volcans au sud de Clermont-Ferrand dans le Puy-de-Dôme. Des cuvées parcellaires travaillées en fermentation naturelle mettent en avant leurs terroirs diversifiés à dominante argilo-calcaire, où les colluvions et projections de lave (lapilli : basalte, pépérite, pouzzolane) rappellent l'héritage volcanique des sols.

Conduites en agriculture biologique depuis près de 15 ans, les jeunes vignes de 20 ans se développent auprès des vieux ceps sexagénaires. Le passage des tracteurs est limité et l'inter-rangs est gardé enherbé pour limiter l'érosion des pentes.

Vignerons-récoltants indépendants, ils suivent leurs raisins de la vigne à la mise en bouteille (vendanges manuelles, fermentation naturelle des raisins avec leurs levures indigènes, sans ajout de sulfites pendant la fermentation, élevage 8 à 10 mois en cuve inox ou en fûts de chêne).

BRUME



BRUME

Sol : limoneux-sableux, colluvions volcaniques (pépérite, basalte)

Localisation : **Puy de Corent**

Vignes : 30 à 60 ans

Exposition : nord, 15% de pente

Cépages : **Gamay d'Auvergne**

Vinification : macération semi-carbonique 5 jours grappes entières, cuve fibre, levures indigènes, non collé, sulfitage SO₂ <2g/hl en fin de fermentation

LAPILLI GARDEN



LAPILLI GARDEN

Sol : argilo-calcaire, colluvions volcaniques (pépérites, basalte, pouzzolane)

Localisation : **Puy de Corent**

Vignes : 30 ans

Exposition : sud, 17% de pente

Cépages : **Pinot Noir**

Vinification : macération 10 jours grappes entières, cuve inox, levures indigènes, non collé, sulfitage SO₂ <2g/hl en fin de fermentation, élevage 9 mois en fûts de chêne 228L.

DEMAIN



DEMAIN

Sol : argilo-calcaire, colluvions volcaniques (pépérites, basalte, pouzzolane)

Localisation : **Puy de Corent**

Vignes : 30 ans

Exposition : sud-ouest, 20% de pente

Cépages : **Gamay d'Auvergne et Gamay Beaujolais**

Vinification : macération 10 jours grappes entières, cuve inox, levures indigènes, non collé, non filtré, sans SO₂ ajouté

NORD & BLANC



NORD & BLANC

Sol : limoneux-sableux, colluvions volcaniques (pépérite, basalte)

Localisation : **Puy de Corent**

Vignes : 50 à 60 ans

Exposition : nord, 15% de pente

Cépages : **Gamay d'Auvergne**

Vinification : pressurage direct, vinification en vieux fûts bourguignons de 228L, levures indigènes, non collé, sans SO₂ ajouté

MEÏZOU



MEÏZOU

Sol : marno-calcaire (sédiments du bassin de la Limagne), projections de pépérites et basalte

Localisation : Puy de Marmant (Veyre-Monton)

Vignes : 20 ans

Exposition : Est, 20% de pente

Cépages : assemblage 60% Gamay, 40% Pinot Noir

Vinification : co-macération 8 jours grappes entières, cuve inox, levures indigènes, non collé, non filtré, sulfitage SO₂ <2g/hl en fin de fermentation

FLEUR DE PENTE



FLEUR DE PENTE

Sol : marno-calcaire, projections volcaniques (pépérites, basalte).

Localisation : Puy de Tobize (les-Martres-de-Veyre)

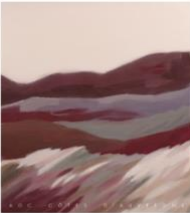
Vignes : 15 à 40 ans

Exposition : sud-est, 15% de pente

Cépages : assemblage 70% Pinot Noir, 30% Gamay

Vinification : co-macération 8 jours grappes entières, cuve inox, levures indigènes, non collé, non filtré, sulfitage SO₂ <2g/hl en fin de fermentation

RÊVE MIEUX



RÊVE MIEUX

Sol : marno-calcaire

Localisation : Puy de Marmant et Tobize

Vignes : 15 ans

Exposition : sud-est, 20% de pente

Cépages : Chardonnay

Vinification : pressurage direct grappes entières, vinification en vieux fûts bourguignons de 228L, levures indigènes, non collé, sulfitage SO₂ <2g/hl en fin de fermentation

