

LA MAISON SOUHAITE PRODUIRE SAIN ET RESPONSABLE POUR LES CONSOMM'ACTEURS. LES FAMILLES ASSOCIEES PRENNENT LE TOURNANT DURABLE DE LA MAISON RIGAL !

Partager c'est protéger. La famille Rigal a toujours eu à cœur de préserver l'environnement et de s'engager dans des démarches durables. **A échéance 3 ans, les vins signés Maison Rigal seront en Agriculture Biologique. La maison Rigal met en avant son travail de vinificateur, éleveur durable et innovant en accompagnant notamment ses familles associées historiques vers ce virage durable et les labélisations Haute Valeur Environnementale, Agriculture Biologique.**

Le métier de vinificateur, éleveur ne serait possible sans une sélection minutieuse des raisins. Pour Julien Touboul, Directeur & œnologue de la maison Rigal, cela va plus loin, « *Les fournisseurs partenaires sont bien plus que cela et sont l'histoire même de la maison* ». L'accompagnement de Julien auprès des familles se fait de la vigne au verre.

Avec deux des familles associées historiques, la famille JOYAUX, château St Didier-Parnac, et la famille BEAUVILLAIN MONPEZAT, château Beauvillain Monpezat, le tournant a commencé par une première certification HVE pour les deux domaines sur le millésime 2018. Le château Saint Didier-Parnac est aujourd'hui en Conversion Agriculture Biologique avec l'objectif d'avoir une production intégralement biologique en 2022.

LA PAROLE AUX FAMILLES ASSOCIEES !



Famille Joyaux
CHÂTEAU SAINT DIDIER-PARNAC
Cahors



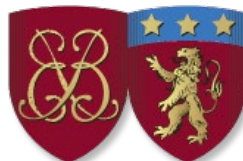
Le **Château Saint Didier-Parnac** appartient à Hervé Joyaux Fabre. C'est un domaine historique ancré dans l'appellation avec Saint Didier, Evêque de Cahors en 654 qui se consacre à la revitalisation du Lot. Le vignoble est situé sur les terrasses de la vallée de Cahors sur les dépôts d'alluvions du Lot.

« Notre décision de passer la production du Château St Didier en Bio répond à trois objectifs :

1. Améliorer la qualité de nos raisins grâce à nos vignes qui retrouvent un équilibre en puisant dans le sous sol les micro organismes que l'on retrouve avec une culture bio.
2. Répondre aux attentes du consommateur qui veut boire plus sain.
3. Un souci de protéger notre environnement et celui de nos enfants. » Hervé Joyaux Fabre



Famille Beauvillain
CHÂTEAU BEAUVILLAIN MONPEZAT
Cahors



Le **Château Beauvillain Monpezat** appartient à Benoit Beauvillain depuis 2010 - cadurcien opiniâtre et visionnaire, vigneron indépendant. Il fait partie d'une famille de la noblesse du Sud-Ouest de la France depuis le XVIIème siècle, la famille de Laborde de Monpezat (neveu du Prince du Danemark et petit-fils de l'un des fondateurs de l'appellation AOC Cahors en 1971). C'est un vignoble de 19 ha qui produit aujourd'hui les Cahors « nouvelle génération ».

« Installé depuis 10 ans et étant parti de rien, j'ai créé une famille et une entreprise agricole dans le souci d'être respectueux de la nature. Mon partenariat avec la maison Rigal m'a permis de concrétiser, à travers la certification HVE3, l'ambiance de l'entreprise et tous les efforts environnementaux engagés sur le Château Beauvillain Monpezat. J'ai mis à disposition mon savoir-faire et mon entreprise pour un vin qui reflète une qualité, un terroir et de plus en plus d'actions écologiques dans le but de transmettre à nos enfants des actions durables, renouvelables, respectueuses et responsables (la viticulture de demain). » Benoit Beauvillain

A propos de la Maison Rigal

La Maison Rigal est un vinificateur, éleveur de référence, qualitatif et exclusif sur l'ensemble du bassin du Sud-Ouest avec un ancrage historique à Cahors, et demain producteur.

Depuis 1755, la maison Rigal puise son inspiration dans l'immense diversité des terroirs et des cépages du Sud Ouest de la France. La préservation de l'environnement et une démarche durable de la vigne au verre sont notre quotidien. « Partager, c'est protéger. »

Contact Presse

Olga Belobrova - Olga.BELOBROVA@rigal.fr - 05 65 20 16 24