

## **Extrait de l'émission <<On va déguster>> sur France Inter du 13 mars 2022**

### **La chronique vin de Jérôme Gagnez**

- **Béret et Compagnie**

**Vin présenté :**

**Ze Bulle rosé 2021, Béret et Cie entre 12 et 14 €.**

**Bruno CIOFI - Béret et Compagnie Sarl**

**Artisan vinificateur**

**La Petite doublonnière - 49 170 SAVENNIERES - +33 7 89 59 93 62**

Méthode originale inventée par Françoise et Philippe Gourdon au Puy Notre Dame.

Il s'agit lors de la fermentation de récupérer tous les gaz et arômes fermentaires du vin et de les ré-incorporer à celui-ci lors de la mise en bouteille.

Il s'agit donc d'un vin qui pétille grâce à son propre gaz de fermentation, sans fermentation dans la bouteille.

Cette méthode est donc originale et tout à fait unique, en effet c'est le seul vin qui lutte contre le réchauffement climatique en récupérant lui même son propre CO2.

#### ***Quelques mots sur Béret et Cie :***

Pour Béret et Compagnie sarl il s'agit de montrer << qu'un autre négoce est possible>>. C'est à dire un négoce artisanal, non industriel qui tente de faire un travail soigné et respectueux du travail des collègues vignerons qui nous fournissent les jus de raisins. Béret et Compagnie ne travaille qu'avec des vignerons bio et si possible en biodynamie. Nous voulons payer un prix juste à nos collègues vignerons pour leur travail afin qu'ils n'aient aucun remords à nous vendre leurs jus.

Compte insta : [@beretetcie](#)