



Mai-juin 2024

"To BiB or not to BiB", légèreté, temporalité...

Cette interrogation fondamentale (oups, je n'ai pas su résister 😊;) m'amène à vous partager deux actualités de Tire Pé, dans la poursuite de nos évolutions; Remettre en jeu mais également du jeu, apprendre à danser avec nos incertitudes, idées, inspirations, tel est notre quotidien entre nos ceps de vigne, chevaux, arbres et le temps que l'on veut bien s'accorder...

To BiB: gourmandise et légèreté

J'ai le plaisir de vous proposer notre toute nouvelle cuvée, dans son format BiB :
Le « **Tire Pressé** » : fontaine de « vin de France », à la robe rouge clair, délicat et aromatique ; il est issu de nos différents cépages du domaine.
Disponible dès le 27 mai, il pourra être le compagnon de vos apéros, pique-niques, jacuzzis, soirées de pleine lune, planchas, pizzas, poissons, légumes et même se déguster légèrement frais !...



"Less is more"

Dans mon rapport au temps se trouve l'espace précieux de ma liberté et capacité (ou pas) à savourer le vivant qui m'entoure, explorer, contempler, « être » simplement. Dans son accélération, m'apparaît la parabole du hamster qui fait tourner sa cage de plus en plus vite, course éperdue (et souvent perdue), avec le risque de glisser en "mode survie", suivi de son cortège d'inepties. .

Si je vous raconte ma "life", c'est pour vous partager un réajustement de cap essentiel de la "barque" Tire Pé : l' "allégement" de la moitié de notre surface de vigne. Ce choix me permet d'une part de rester en lien avec mes besoins fondamentaux évoqués plus haut, tout en "faisant ma part" dans un monde du vin en pleine mutation, ou il ne fait pas sens pour moi d'alimenter une machine à surproduire, décorrélée de l'évolution profonde de la consommation du vin.

Il semblerait que "les arbres ne montent pas jusqu'au ciel", dans une société s'évertuant à nous bercer dans l'illusion contraire, celle d'une croissance infinie...

Nous prendrons donc encore plus le temps, le plaisir de chouchouter, d'expérimenter sur nos 7,5 hectares de vigne conservés !

Jubilatoire, toujours actuel, je ne peux m'empêcher de vous partager un classique (3 min) de Raymond Devos, "ou courent ils?": <https://dai.ly/xn4inu>

Chaleureusement,

David Barrault

Revue des vins de France avril 2024 :

"l 'autre visage de Bordeaux"

Château Tire Pé, à Gironde-sur-Dropt 
Le goût oublié du mancin



Château Tire Pé

Des classiques aux audacieux, les vins de David Barrault sont une réussite.

La franchise d'expression, le rapport direct avec le fruit des vins de David Barrault nous enchantent. À Gironde-sur-Dropt, au bout des coteaux de Saint-Macaire, le Bordelais compose une gamme multifacette très bien ajustée. Le vigneron a un don pour composer aussi bien de bons rouges classiques de bordeaux que des cuvées plus audacieuses, le délicieux "sans soufre ajouté" Tire Vin Vite 2022 ou encore un assemblage de mancin et castets pour renouer avec des cépages et des goûts oubliés. L'une de ses plus fascinantes réussites ? Un pineau d'aunis, cépage venu de la Loire, qui offre ici aussi un irrésistible poivré, une matière digeste, revigorante. **A. Goujard**

Nouveaux millésimes disponibles



Tire Pé 2022



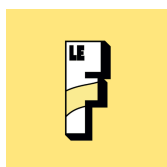
L'échappée 2020

Tous nos vins

En bref



Château Tire Pé,
membre de l'association
Vignerons Pirates



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

Château TIRE PE

745 impasse Puderan, 33190, Gironde sur Dropt

Tel +0033 (0)556 711 009

tirepe@posteo.net

www.tirepe.com

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](#)

