



Orgâmic c'est l'histoire d'une bande de copains qui fait son vin : un vin de plaisir, de partage, qui marque de son empreinte l'amitié et le plaisir de l'instant partagé. C'est un vin gourmand, sur le fruit, facile à boire en toutes circonstances et qui une fois la bouteille terminée donne envie de déboucher la petite sœur !

Nous travaillons dans le respect de la vie des sols sous influence de la lune et des saisons, en refusant tout produit chimique de synthèse : nos vignes sont enherbées et vendangées à la main et nos vinifications sont naturelles.

Le concept

L'idée de créer un domaine viticole titillait depuis plusieurs années déjà une bande de copains. Nous voulions tous, sans quitter nos vies respectives, nous investir dans un projet qui fasse tout autant sens que signe : apprendre ensemble la vigne, retrouver les gestes façonnés au fil des générations, et produire un vin de qualité, un vin qui nous procure autant de plaisir à être cultivé puis élevé qu'à être dégusté et partagé.

Animés par l'amour du Luberon, du vin et de la tradition viticole, soudés par leur amitié et portés par leur désir de vivre ensemble une belle aventure, les premiers copains-associés ont décidé de franchir le pas au début de l'été 2012. Nous avons rapidement trouvé notre terre promise : quelques hectares vouées à l'abandon depuis plusieurs années. L'appel aux bonnes volontés auprès de la famille et des amis a été entendu et tout est ensuite allé très vite : il a fallu apprivoiser nos vignes, vendanger dans la foulée, puis apprendre à élever notre première cuvée avec l'aide de notre œnologue François Busi, viticulteur et vinificateur accompli

Sylvain, Denys, leurs familles et leurs proches ont donné vie, avec leur motivation et leur enthousiasme, à une belle et grande aventure viticole et humaine qui rassemble aujourd'hui plus 70 copains associés !

Des vignes et des vins

Nous cultivons depuis l'origine dans le respect de la nature et en produisant des vins de plaisir, à boire avec les copains... C'est un retour à la terre pour beaucoup d'entre nous. Orgâmic est une contraction d'Organic (nature) en Anglais, d'Amis et d'Orgasmic pour le plaisir. Les amoureux de la langue française comprendront le â qui autrefois se prononçait « as ».

Dans l'immédiat nous produisons des vins en IGP Vaucluse (Indication Géographique Protégée) et sommes engagés auprès d'Ecocert dans une démarche de conversion en Agriculture Biologique. Notre priorité est le respect global du système végétatif : racine, feuille, fruit. Peu ou pas de travaux du sol, le moins de soufre possible, travaux en adéquation avec les calendriers lunaires et la météo et renforcement de la vigne et du sol par des pulvérisations biodynamiques.

Le concept

Orgâmic, au travers de la SCEA Vins de Copains (Société Coopérative d'Exploitation Agricole) est une société civile coopérative où chaque copain-associé possède des parts et participe à la vie du domaine : production, commercialisation, conseil...

2012 : 35 associés sur 4,7 hectares et 3 semaines de travaux pour transformer une ancienne usine d'amandes en cave viticole, des investissements lourds et nos 10000 premières bouteilles...

2013 : Vendanges avec 70 associés, 5,5 hectares et 22 000 bouteilles...

2014 : 7,2 hectares et des investissements en perspective, comme l'achat de nouvelles cuves...!

Et si on faisait connaissance ?

Domaine Orgâmic : SCEA Vins de Copains, La Californie (Hameau de Lumière), 84220 Goult

Site Internet : www.orgamic-vins.com

Téléphone : (+33)4 90 72 64 61 - Courriel : contact@orgamic-vins.com

Visite du caveau et dégustation de nos vins sur rendez-vous.

