



BIBA

ARDOAK

Vins bio et naturels de vigneron basques

www.bibaardoak.eus

BIBA

ARDOAK

L'amour pour notre terre nous pousse à consacrer notre vie au travail de la vigne.

Nous pratiquons une agriculture biologique . Ainsi, nous produisons nos cuvées dans le respect du raisin et du vin, en alliant la tradition artisanale et les connaissances actuelles.

Nous nous sommes regroupés au sein d'une coopérative afin de préserver notre indépendance.

Notre but principal est de poursuivre notre passion pour le travail de la vigne et distribuer des vins remplis de vie afin qu'ils puissent être partagés et appréciés par tous les habitants d'Euskal Herria.

Les garanties de Biba Ardoak

ENGAGEMENTS des vignerons de Biba Ardoak auprès de ses consommateurs :

1.-

Nous sommes des vignerons et vigneronnes. Nous travaillons la vigne et nous produisons nos vins nous-mêmes. Nous garantissons la traçabilité et la qualité.

2.-

Nous sommes des petits domaines, enracinés et engagés dans nos villages et sur notre territoire, ayant une production à taille humaine. Nous privilégions la qualité à la quantité.

3.-

L'ensemble de nos vins sont élaborés avec des raisins issus de vignobles ayant obtenu la certification en agriculture biologique. Nous contribuons de cette façon au soin, à la protection et à la récupération de notre environnement naturel, de notre santé et de celle de ceux qui consomment nos vins.

4.-

Tous les vins que nous distribuons proviennent du Pays Basque, sous les Appellations d'Origine de Rioja Alavesa, de Rioja, d'Irouléguy, de Navarre, de Txakoli de Biscaye, de Txakoli de Getaria et certains également sans AOC.

5.-

Nous sommes une entreprise d'économie sociale transformatrice, une coopérative de femmes et d'hommes vignerons. Ceci nous permet d'assurer notre indépendance et des conditions de travail et de vie dignes, en plus de créer de la richesse et du développement sur notre territoire.

6.-

Nous sommes investis dans un but de souveraineté alimentaire à travers un modèle de consommation durable .

CERTIFICATIONS

Agriculture biologique



Agriculture biodynamique



Aristu

Ibon et Juanra Ollo

Irunberri (Navarre)

Cela fait 27 ans que Juanra et Agurtzane Jimenez ont planté des vignes (quand Ibon est né!) dans leur village du piémont pyrénéen, travaillant dès le début en bio. Ibon a pris le relais pour se lancer dans les vins naturels.





Aitatxi

85 % grenache noir,
15 % variété mystère

Fermentation en fût ouvert pendant 13 jours. Vieillessement en fût de chêne français pendant 24 mois.



Hautua

100 % grenache noir

Pressage manuel pendant 12 heures. Semi-fermentation carbonique pendant 10 jours.



Kale katu

100 % grenache noir

Fermentation spontanée pendant 14 jours avec contrôle de température. Élevage en cuve inox pendant 4 mois.

Sustrai Berry

100 % tempranillo

Macération carbonique pendant 7 jours. Pressage manuel puis deuxième fermentation en cuve d'acier inoxydable pendant 12 jours.



Arroia

100 % grenache noir

Fermentation spontanée en cuve d'acier inoxydable. Système de décantation naturel. Vieillessement en fût de chêne français pendant 14 mois.





Organic Brut Rosé

100 % grenache noir

Fermentation en cuve d'acier inoxydable pendant 10 jours. Mise en cuve avec levures. Dégorgement du vin après 11 mois d'élevage.



Bulles de Terroir

90 % grenache noir,
10 % grenache blanc

Pressage direct. Fermentation spontanée en cuve d'acier inoxydable. Elevage en cuve avec levures indigènes pendant 18 mois avant le dégorgement.

Ida

60 % grenache noir,
40 % grenache blanc

Macération sur peau pendant 24H. Fermentation carbonique en cuve d'acier inoxydable pendant 10 jours. Elevage en bouteille.



No me Judas

100 % grenache blanc

Fermentation réalisée en cuve d'acier inoxydable sans levure pendant 12 jours. Vieillesse en bouteille pendant 4 ans.





Azpea

Gorka et Javier Perez
Irunberri (Navarre)

La famille Perez Santa Cecilia continue la tradition que les Romains ont introduite il y a 2000 ans dans leur village. Ils ont été parmi les premiers à travailler en bio en Navarre et ils ont encore aujourd'hui des vignes âgées de 70 à 120 ans.





Santa Cecilia

grenache noir, tempranillo et cabernet sauvignon

Méthode traditionnelle.
Vieillessement en fût pendant 10 mois avec levures autochtones.



Zura

grenache noir, tempranillo et cabernet sauvignon

Méthode traditionnelle. Vieillessement en fût de chêne pendant 6 mois.

Seleccion

grenache noir, tempranillo, cabernet Sauvignon et Merlot

Méthode traditionnelle. Vieillessement de 24 mois en fût de chêne français avec levures indigènes.



Garnacha Viñas Viejas Roble

100 % grenache noir

Fermentation par macération complète.
Pigeage manuel suivi d'un vieillessement en fût de chêne français pendant 6 mois.



Jauzi

100 % macabeu

Méthode traditionnelle . Elevage en fût pendant 7 mois avec levures autochtones .



Garnacha Viñas Viejas Reserva

100 % grenache noir

Fermentation par macération complète.
Pigeage manuel suivi d'un vieillissement en fût de chêne français pendant 24 mois.



Moscatel

100 % moscatel

Vendanges tardives en décembre.
Procédé de surmaturation du raisin et de botrytis noble.

Bardea

Kiko et Pablo Fdz. Salinas

San Isidro-Casada (Navarre)

En 1998, ils quittent Pampelune pour cultiver des céréales, des oliviers et des vignes au nord du désert de Bardenas. Cela fait 15 ans qu'ils ont converti leur domaine en bio et qu'ils s'efforcent de recréer de la biodiversité. Plus récemment, ils ont planté des légumineuses et élaborent désormais des vins naturels.



Mugeta

80 % tempranillo, 20 % merlot

Fermentation alcoolique par pressage pendant 2 semaines. Vieillessement en cuve en béton pendant 3 mois suivi d'un vieillissement en cuve d'acier inoxydable pendant 7 mois.



Basoa

50 % tempranillo
50 % merlot

Fermentation alcoolique avec pressage pendant 40 jours . Elevage en fût de chêne américain pendant 12 mois.



Katixa

100 % grenache blanc

Macération courte avec pressage manuel. Fermentation de 25 jours en cuve d'acier inoxydable suivi d'un élevage en fût de chêne pendant 3 mois .



Baztango Xurie

Ana Iriarte et Iñaki Bengoetxea
Arizkun (Navarre)

En 2013, avec l'intention de rentrer au village et de travailler sur place, et malgré le fait qu'il n'y avait jamais eu de tradition viticole dans le Baztan, ils plantent des vignes. Aujourd'hui, ils produisent des vins naturels atlantiques.





Kiribil

**46 % gros manseng,
12 % petit manseng,
25 % hondarribi zuri,
16 % riesling**

Fermentation alcoolique de chaque variété séparément puis fermentation malolactique. Vieillesse sur lies jusqu'en juin 2021.



Betarte

**35 % petit manseng,
40 % gros manseng, 25 % riesling**

Fermentation malolactique de chaque variété séparément, suivi d'une fermentation malolactique. Elevage sur lies pendant 7 mois.

Biurko Rouge

**Ramon, Fernando et
Pablo Llorens**
Bargota (Navarre)

Les frères Llorens perpétuent la tradition de leurs parents et depuis 1997, ils élaborent des vins biologiques dans le village navarrais de Bargota (classé AOC Rioja néanmoins), à 600 mètres d'altitude.





Blanco

100 % sauvignon blanc

Fermentation contrôlée à 15 degrés, sur lies propres, pendant 12 mois. 4 mois de repos également sur lies pendant tout l'hiver.



Joven

100 % tempranillo

Macération courte entre 8 à 12 jours effectuée en cuve d'acier inoxydable jusqu'à la fin de la fermentation.



Graciano

100 % graciano

Macération en cuve d'acier inoxydable avec contrôle de température entre 20 et 25 degrés. Vieillessement de 6 mois en cuve, puis 6 mois en fût de chêne français.

Crianza

90 % tempranillo,
10 % graciano

Vieillessement en fût de chêne français pendant 12 mois, puis 12 mois en cuve d'acier inoxydable. Vieillessement en bouteille pendant 6 mois.



Reserva

50 % tempranillo,
50 % graciano

Vieillessement en cuve pendant 12 mois, puis pendant 16 mois, en fût de chêne américain. Vieillessement en bouteille pendant 24 mois



Arbanta

100 % tempranillo

Macération courte et fermentation à basse température avec levures indigènes. Sans sulfites ajoutés.



El Mozo

**Itxaso et Unai Compañón
et Gorka Mauléon**

Lantziego (Araba)

En 2009, après la mort de leurs parents, le couple formé par Itxaso

et Gorka, décide de faire confiance à la vie, de quitter Barcelone et de rentrer dans leur village d'origine. Ils ont converti les vignes cultivées par le grand-père "El Mozo" en bio et produisent depuis des vins vivants.





Herrigoia

85 % tempranillo, 15 % macabeu

Macération carbonique avec levures autochtones. Fermentation de 7 à 8 jours. Vieillessement en cuve en béton jusqu'à être embouteillé en décembre.



Malaspiedras

100 % tempranillo (avec quelques traces de macabeu et grenache)

Fermentation spontanée avec levures autochtones, puis vieillissement sur lies fines en fûts de chênes français, américain et hongrois de 500L.

El Cosmonauta y el Viaje en el Tiempo

60 % raisins noirs, 40 % raisins blancs (tempranillo, grenache, macabeu, malvasia, torrantes)

Tous les raisins, les blancs comme les noirs sont vinifiés ensemble. 100% grappes entières avec rafle en semi-macération carbonique.



El Cosmonauta en el Paraje 601

70 % tempranillo, 30 % viura y malvasia

Fermentation semi carbonique pendant 15 jours. Vieillessement en fût de chêne français de 40hl jusqu'au prochaines vendanges.





El Cosmonauta en el Barranco de Agua

90 % malvasía riojana , 10 % macabeu

Pressurage manuel. Fermentation avec levures indigènes réalisée en fût de chêne, puis élevage de 7 mois en fût également.

El Cosmonauta Misión a Marte

100 % macabeu

Vendanges manuelles. Fermentation sur peaux pendant 12 jours puis élevage en cuve ovoïde en béton.



El Mozo. Al Mal Tiempo Buena Cara

70 % tempranillo,
30 % macabeu y malvasia

Fermentation semi carbonique de 15 jours. Vieillissement en fût de chêne pendant 12 mois, puis 12 mois en bouteille.



Espila

Paul Karrikaburu

Azkarate (Basse-Navarre)

Après avoir été professeur pendant plusieurs années, en 2008, Paul se met à cultiver la vigne afin de donner un second souffle à la ferme familiale . Depuis 2019, il produit ses propres vins blancs en quantités limitées.





Espilako Xuria

**70 % petit manseng,
10 % gros manseng,
20 % petit courbu**

Vinification en cuve d'acier
inoxidable et élevage sur lies
fines.

Gil Berzal

Saúl et Benjamín Gil Berzal

Guardia (Araba)

Les frères Gil Berzal sont la troisième génération de vigneron dans le village de Laguardia, bien connu pour sa tradition viticole. Cultivant d'abord en bio, et plus tard en s'inspirant des pratiques biodynamiques, ils élaborent des vins de village et des vins parcellaires depuis 2012.





Tradición

85 % tempranillo,
10 % grenache, 5 % autres

Vinification en cuve tronconique en béton avec pré-fermentation à froid. Fermentation malolactique avec levures autochtones de 20 jours. Fermentation malolactique en cuve en béton.



Pequeñas Parcelas Blanco

90 % macabeu,
10 % malvasia

Vinification lente du moût à basse température dans des cuves tronconiques en béton. Fermentation de 8 jours avec levures indigènes suivie d'un élevage de 6 mois en cuve sur ses lies.



Pequeñas Parcelas Tinto

100 % tempranillo

Vinification en cuve tronconique en béton avec pré-fermentation à froid. Fermentation malolactique avec levures autochtones de 20 jours. Vieillessement en fût de chêne français pendant 12 mois.

Recoveco Singular

95 % tempranillo,
5 % autres

Vinification en cuve tronconique en béton avec pré-fermentation à froid. Fermentation malolactique avec levures autochtones de 20 jours. Vieillessement en fût de chêne français pendant 18 mois.



Recoveco Valcavada

80% tempranillo,
20% grenache noir

Vinification en cuve tronconique en béton avec pré-fermentation à froid. Fermentation malolactique avec levures autochtones de 20 jours. Vieillessement en fût de chêne français pendant 15 mois.



Recoveco El Alto de la Huesera

90 % macabeu,
10 % malvasia

Vinification en fût de chêne français de 225 litres avec fermentation spontanée. Vieillessement en fût de chêne avec batonnage de ses propres lies pendant 15 mois.



Glorya

100 % grenache noir

Fermentation de 20 jours avec levures autochtones. Fermentation malolactique en fût de chêne français de 500 litres. Vieillessement en fût pendant 15 mois.



Alma Pura

95 % tempranillo,
5 % autres cépages

Macération pré-fermentaire à froid et fermentation avec levures indigènes en cuves inox avec contrôle de température. Fermentation malolactique en fûts de chêne français et vieillissement dans ces mêmes fûts pendant 8 mois.



Buscando el Paraíso Blanco

Chardonnay, grenache blanc, Malvasia, maturana blanca, sauvignon blanc, tempranillo blanc, torrontés, verdejo, macabeu .

Fermentation alcoolique avec levures autochtones en fût de 225L et 10 mois d'élevage sur ses lies .



Buscando El Paraíso Rosa

100 % tempranillo

Fermentation malolactique avec levures autochtones uniquement. Vieillessement avec les lies en fût de chêne français ancien pendant 12 mois, puis en bouteille pendant 6 mois.



Buscando Lo Natural

grenache noir, graciano, maturana tinta, mazuelo, tempranillo

Fermentation spontanée avec levures autochtones uniquement et fermentation malolactique. Vieillessement en fût de chêne français pendant 10 mois.



Buscando Garnacha Natural

100 % grenache noir

Fermentation spontanée avec levures autochtones exclusivement et fermentation malolactique. Vieillessement en fût de chêne français de 500 litres pendant 10 mois.



Hontza

Iker Garcia et Alice Bridoux

Labraza (Araba)

En 2015, après s'être impliqués dans plusieurs expériences autour de l'agriculture biologique en Europe, ils décident de créer leur propre projet de vie dans le village du père d'Iker, au coeur des vignes. Ils ont donc converti 14 hectares en bio, en se basant sur les principes de la biodynamie pour produire des vins naturels.





Hontza Zuria

70 % macabeu,
30 % calagreño

Macération sur peau pendant 5 jours.
Vieillessement en fût de chêne français ancien pendant un an.



Hontza

40 % grenache noir,
60 % tempranillo

Fermentation faite avec 50% de grappes entières.
La moitié des moûts est élevée en amphores de 1600 litres tandis que l'autre moitié est élevée en fût de chêne français de 500 litres.



Hontza Selección

40 % grenache noir,
60 % tempranillo

Sélection des meilleurs millésimes.
Elevage en foudre de chêne français de 500 litres pendant un an minimum.

Behera

95 % grenache noir,
2 % tempranillo,
3 % calagreño

Co-fermentation de tous les raisins de la parcelle une fois égrappés.
Vieillessement en fût de chêne français de 500L



Valtide

95 % mazurka,
5% tempranillo

Macération carbonique du raisin dans sa totalité pendant 10 jours.
Vieillessement en foudre de chêne pendant 8 mois.



Garaya

Plus de 10 cépages
(30% raisins blancs,
70% raisins rouges)

Macération carbonique avec grappes entières.
vieillessement en fût de chêne pendant 8 mois.



Vendedor de Humo Ancestral

100 % tempranillo

Elevé avec ses lies et dégorgé au bout de 8 mois.



Too Mahats

80 % tempranillo,
20 % macabeu

Macération de 2 jours avec les raisins égrappés suivi d'un élevage en cuve d'acier inoxydable jusqu'à être embouteillé.



Hasta que Cante el Cuco Bajo Velo

Plus de 10 cépages (tempranillo, grenache, graciano, miguel de arcas, tintorera, viura, calagreño, maturana)

Macération avec grappe entière pendant 15 jours, puis transfert en cuve d'acier inoxydable. Vieillessement sous voile pendant un an.

Lezaun

Raul et Edorta Lezaun

Lakar (Navarre)

Les frères Lezaun ont réussi à faire vivre le domaine agricole où l'on fait du vin depuis 1790 au moins, et ceci malgré la crise des années 70 et 80. Ils ont même été les pionniers de l'agriculture biologique en Navarre. Chaque année, leurs vins se retrouvent parmi les vins les plus primés de la région.





Txuria

100 % grenache blanc

Première fermentation à 16 degrés suivie d'une seconde sur lies pendant 3 mois avant la mise en bouteille.



Egiarte Rosado

100 % grenache noir

Fermentation en cuve inox de 25 jours après avoir macéré les moûts pendant 16h avec ses feuilles. Méthode « saignée »



Egiarte Joven

40% tempranillo,
30% cabernet sauvigon,
30% graciano,
15 % grenache noir

Coupage des différentes vinifications de chaque cépage. Fermentation à 25 degrés pendant 12 jours

Egiarte Crianza

50 % tempranillo,
50 % cabernet sauvignon

Fermentation en cuve en bois de 500 litres. Macération pendant 2 semaines suivie d'un élevage en fût de chêne français pendant 12 mois.



0,0 sulfites

100 % tempranillo

Incubation en cuve saturée en CO2 d'origine naturelle pour éviter son oxydation. Fermentation pendant 10 jours à 25 degrés.



Tempranillo

100 % tempranillo

Méthode traditionnelle de macération carbonique pendant 10 jours.



Gazaga

60 % tempranillo,
20 % graciano,
20 % cabernet sauvignon

Fermentation à 26 degrés et macération carbonique pendant 12 jours. Elevage en fût de chêne navarrais et français pendant 6 mois.



Crianza

65 % graciano, 35 % tempranillo

Macération en cuve en bois de 500 litres de 18 jours. Fermentation malolactique en fût. Vieillessement en fût de chêne français pendant 14 mois.



Reserva

40 % tempranillo,
25 % grenache noir,
35 % cabernet sauvignon

Vieillessement en fût de chêne français et navarrais pendant 18 mois , puis encore 18 mois en bouteille.





Mendiko

Imanol et Bitor Ibero

Oibar (Navarre)



En 2000, au moment même où le viticulture disparaît de son village, Bitor lui, décide de planter des vignes et de produire des vins en agriculture biologique. Son fils, Imanol, prend maintenant le relais avec une vision politique très claire : celle de travailler les terres et de vivre au village.





Oraina

70 % grenache noir,
20 % cabernet sauvignon,
15 % syrah

Fermentation naturelle de 24 à 48H,
puis fermentation alcoolique pendant
10 jours. Saignée par pressage.
Fermentation malolactique en cuve inox.

Roble

50 % tempranillo,
50 % grenache noir

Fermentation naturelle de 24 à 48h suivie
d'une fermentation malolactique en cuve
inox. Vieillessement en fût de chêne français
et américain pendant 3 mois et demi.



Crianza

50 % tempranillo,
50 % grenache noir

Fermentation naturelle de 24 à 48h suivie d'une
fermentation alcoolique de 10 jours. Saignée par
presse hydraulique. Fermentation malolactique en
cuve inox. Vieillessement en fût de chêne français
pendant 12 mois.



Ulibarri

Iker et Asier Ulibarri

Gordexola (Bizkaia)

La tradition bergère est une histoire de famille qui se perpétue . Pourtant, en 2002, ils décident de planter 2 hectares de hondarribi zuri et hondarribi zuri zerratia afin de produire un txakoli bio (les seuls dans leur AOC) au sein de la ferme d'Isuskiza, chez eux donc, où ils produisent des fromages et élèvent des brebis .





Ulibarri

100 % hondarribi zuri

Elevage sur lies en cuve inox
pendant 2 mois.

Artzai

70 % hondarribi zuri,
30 % hondarribi zuri zerratia

Assemblage de 3 types d'élaboration : fermentation en
jeune fût de chêne français de 200 litres, élevage sur lies en
cuve inox, et élevage sans lies également en cuve inox.





Urkizahar

Luisja Oregi
Beizama (Gipuzkoa)

En 2008, après avoir quitté son emploi et reconstruit une ferme abandonnée, Luisja plante 2,5 hectares de vignes de hondarribi zuri dans un endroit aux conditions bien compliquées. Il fait partie des quelques vignerons travaillant en agriculture biologique sur l'AOC.



Urkizahar

100 % hondarribi zuri

Fermentation avec contrôle de température en cuve inox.
Elevage sur lies pendant 6 mois.



Edizio Mugatua

100 % hondarribi zuri

Fermentation avec contrôle de température en cuve inox. Elevage sur lies pendant 6 mois, puis 3 mois supplémentaires en fût de chêne.





BIBA

ARDOAK

Vins bio et naturels de vignerons basques