



TOUT

GAMME TOUT CINQ ANS D'UNE AVENTURE COLLECTIVE

Cinq ans après son lancement, la gamme TOUT poursuit son chemin. Née d'une envie simple de montrer qu'une coopérative pouvait produire des vins de caractère sans renier son ancrage collectif, elle incarne aujourd'hui une manière d'envisager le Bordeaux plus libre, plus directe et plus précise, fondée sur la connaissance fine des terroirs et une exigence partagée.

UNE HISTOIRE NÉE D'UN DÉFI

Lorsque les vignerons de Tutiac lancent TOUT en 2020, leur ambition est claire : prouver qu'un modèle coopératif peut produire des vins identitaires, travaillés avec soin et constance. Avec l'accompagnement de l'œnologue Matthieu Cosse, les équipes repensent alors leur approche pour mieux rendre compte de la diversité des parcelles et des cépages, en privilégiant une vinification douce et des élevages ajustés, conçus pour respecter l'équilibre naturel des vins.

« TOUT résume bien notre état d'esprit : une aventure collective, une exigence partagée et la volonté de donner au Bordeaux un visage sincère et lisible. »

Stéphane Héraud, Président de Tutiac



UNE DÉMARCHE ULTRA-SÉLECTIVE ET SOIGNÉE

Derrière chaque cuvée de TOUT, on retrouve une même ligne directrice : travailler avec précision, en limitant les interventions pour laisser s'exprimer le potentiel des parcelles. Les vendanges sont effectuées "à la fraîche" pour préserver la pureté aromatique, puis les vins sont élevés longuement dans des contenants choisis pour accompagner la structure sans la dominer.

Tutiac utilise également ses propres levures indigènes, issues d'un programme de recherche interne, qui garantissent des fermentations régulières et respectueuses du fruit. Enfin, les vins ne sont ni collés ni filtrés, afin de conserver leur texture et leur identité naturelle. Cette méthode vise à proposer des vins francs, lisibles et fidèles à leur origine.

DES NOMS QUI ONT DU SENS

Les vigneron·s ont choisi de baptiser les vins en patois bordelais, clin d'œil à leurs racines et à l'esprit du Sud-Ouest. Chaque nom reflète la personnalité du vin :

ANQUI

Blaye Côtes de Bordeaux rouge
En bordeluche, une manière fleurie de ponctuer ses phrases.
Assemblage Merlot (85%) – Cabernet Sauvignon (15%).
Élevage 12 mois en barriques de 2 et 3 vins.
Rendement : 45 hl/ha.
Prix public conseillé : 10€

ROUPIT

Blaye Côtes de Bordeaux rouge
Le rouge-gorge, petit oiseau reconnaissable à son poitrail rouge.
Assemblage Merlot (85%) – Petit Verdot (15%).
Élevage 15 mois en barriques de 2 et 3 vins.
Rendement : 45 hl/ha.
Prix public conseillé : 13€

LE DARON

Blaye Côtes de Bordeaux rouge
En bordeluche, le "patron", le "père".
Assemblage Merlot (85%) – Malbec (15%).
Élevage 18 mois en barriques de 2 et 3 vins.
Rendement : 35 hl/ha.
Prix public conseillé : 16€

ADICHATS

Blaye Côtes de Bordeaux blanc
Expression locale utilisée pour dire bonjour ou au revoir.
100 % Sauvignon blanc, seul monocépage de la gamme.
Élevage 7 mois en barriques neuves.
Rendement : 50 hl/ha.
Prix public conseillé : 10€

MARIOLE

Bordeaux blanc
En gascon, un "petit malin".
Assemblage Sauvignon – Colombard.
Élevage en cuves inox pour préserver la fraîcheur aromatique.
Rendement : 50 hl/ha.
Prix public conseillé : 10€



UNE GAMME COHÉRENTE ET ÉVOLUTIVE

Les premiers millésimes, 2018 pour les rouges, 2019 pour Adichats, 2024 pour Mariole, ont posé les bases d'un style : des vins droits, expressifs et accessibles, qui ressortent chaque année dans le même esprit.

Réservée aux circuits traditionnels, la gamme représente aujourd'hui 70 000 bouteilles commercialisées en 2024, et environ 80 000 prévues pour 2025. Elle est distribuée en France chez les cavistes et en restauration, ainsi qu'à l'export (Royaume-Uni, Japon, Australie).

UNE EXPRESSION DU COLLECTIF TUTIAC

Avec TOUT, Tutiac confirme sa volonté de s'appuyer sur la technique et la précision pour proposer des vins sincères et lisibles. La gamme illustre l'importance du travail collectif entre vignerons, techniciens et œnologues, où chaque détail compte.

Des vins à leur place, fidèles à leurs origines, qui racontent la diversité et la vitalité du Bordeaux d'aujourd'hui. Voilà TOUT.

