



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
APERITIF				
Muscadet Sèvre et Maine sur lie	Blanc	Domaine Batard Langelier	Didascalie	2016
Muscadet Sèvre et Maine Clisson	Blanc	Domaine de la Pépière	Le cru Clisson	2015
Muscadet Sèvre et Maine Château Thébaud	Blanc	Famille Lieubeau	Cru Château Thébaud	2012
Crémant de Loire	Fines bulles	Ackerman	Cuvée Royale	
Saumur fines bulles rosé	Fines bulles	Moulin de l'Horizon	Saumur brut rosé	
Vouvray bulles	Fines bulles	Cave Meunier	Insolite	2015
Rosé de Loire en magnum	Rosé	Domaine du Fief Noir	Ouest Coast	2017
Chinon	Rouge	Clos de La Niverdière	Palimpeste	2015
Saumur rouge	Rouge	Château de Targé	Cuvée Ferry	
ENTREE				
Touraine	Blanc	Bougrier/ Domaine Guenault	Touraine Sauvignon	2017
Touraine	Blanc	Domaine Delobel	Le B de Oisly	2016
PLAT				
Saint nicolas de bourgueil	Rouge	Domaine Amirault (clos des Quarterons)	Le Fondis	2014
Chinon	Rouge	Château de la Grille	Château de La Grille	2011
Anjou villages brissac	Blanc	Orchidées maisons de vin / château la Varière	La grande Chevalerie	2015
FROMAGE				
Jasnières	Blanc	Domaine Lelais	Tradition	2017
DESSERT				
Bonnezeaux	Blanc	Domaine des fontaines	Cuvée presige	2016
Vouvray bulles	Fines bulles	Bougrier/ Domaine Guenault	Pure Loire	2017

Fiche technique
Didascalie
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016

Commentaires :

Ce Muscadet éveillera vos sens.

Une robe cristalline jaune clair.

L'attaque est fraîche et précède une bouche souple et élégante. Léger et mur en bouche, des notes iodées, une acidité salivante et une finale pure et minérale.

Ce Muscadet est harmonieux et offre une belle longueur.

Accords gastronomique :

Didascalie accompagnera parfaitement vos plateaux de coquillages et des poissons grillés. En toute simplicité à l'apéritif, entre amis avec quelques huîtres.

Mais il est également bon compagnon des sushi, sashimi, carpaccio de saint jacques aux agrumes...

Température de service :

Entre 9° et 11°

Se déguste dès à présent et se conserve jusqu'en 2019.

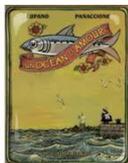
Notre accord parfait :

Un tartare de dorade au citron et coriandre.

Notre accord culturel : une bande dessinée

« *Un océan d'amour* »

De la poésie sans mot ni vers, affirmatif mon capitaine !



Une histoire muette avec moult mouettes.

Scénario: Wilfrid Lupano

Dessin et couleurs: Grégory Panaccione

CÉPAGE :

100% Melon de bourgogne blanc. Vignes de 40 ans.

Rendement : 55 hl /ha

Bouteille de 75 cl

TERROIR : Sol à dominante argilo siliceuse.

Sous-sol composé de roches cristallines diverses : Gabbro, gneiss, micaschiste qui confèrent à cette cuvée une minéralité tendre.

VINIFICATION : Nous avons vendangé sous un soleil radieux, le raisin était à bonne maturité.

Pressurage pneumatique suivi d'un débourbage à froid pendant 12 heures. Fermentation thermo régulée en cuve ciment verrées.

Soutirage sur lies fines avec batonnage. (Remonter la lie en surface, donne du corps au vin et favorise le développement d'arômes complexes)

Élevage pendant 7 mois sur lie.

Mise en bouteille : Mars 2016

DOMAINE DE LA PEPIERE

Marc OLLIVIER, Rémi BRANGER, Gwénaëlle CROIX

Le cru CLISSON



SITUATION GEOGRAPHIQUE

L'aire d'appellation du cru CLISSON borde le sud du Sèvre et Maine. Les vignes forment des îlots sur des buttes bordées de bois dans un paysage ouvert et bien ventilé.

TERROIR

Le cru CLISSON est produit sur la partie la plus méridionale du massif armoricain. Le sous-sol granitique est recouvert de graviers ou d'argiles associées à des galets roulés. Les hautes qualités drainantes de ces sols assurent un enracinement profond, ce qui confère au vin tous les éléments minéraux indispensables à un tel cru d'exception.

VINIFICATION

Fruit d'un travail méticuleux à la vigne, les raisins sont récoltés à la main et pressés avec soin. Le moût de raisin fermente naturellement en cuve souterraine verrée pendant 1 à 2 mois, sans ajout de levure. L'élevage dure ensuite au minimum 2 ans sur les lies issues de la fermentation avec d'éventuels bâtonnages (remise en suspension des lies). Cet élevage conjugué à la forte maturité des raisins confère au cru CLISSON puissance et générosité.

ACCORDS CULINAIRES

Servi carafé à 12-14°C, ce vin riche en bouche, charmeur, et d'une finesse exceptionnelle est idéal à l'apéritif. Au nez il exhale des arômes de fruits cuits, d'agrumes mûrs, de miel et de coing. Compagnon naturel des Saint-Jacques, saumons fumés et autres poissons en sauce, il vous surprendra sur un foie gras poêlé ou des fromages de caractère.

La Pépière

44690 MAISON SUR SEVRE

Tél : +33 (0)9 62 33 15 03 Mob : +33 (0)6 87 39 91 02 ou +33 (0)6 34 09 39 62

www.domainedelapepiere.com – earl.lapepiere@orange.fr

Famille LIEUBEAU

Muscadet Sèvre et Maine « Cru Château Thébaud »

Dégustation

« Robe or pâle, brillante. Nez complexe associant notes mûres (brioche, coing, marmelade) et fraîches (fenouil, agrumes). Bouche très riche, mettant en valeur les arômes révélés au nez, bonne longueur avec une très belle fraîcheur et minéralité. »

Accord mets / vins

Viandes blanches, poissons en sauce, fromages

Potentiel de garde

1 à 10 ans

CONVERSION
AB



Famille LIEUBEAU
La Fruitière
44 690 Château Thébaud

Tel : +33 (0)2 40 06 54 81
Fax : +33 (0)2 40 06 51 08
E-mail : contact@lieubeau.com



Appellation

Appellation d'Origine Muscadet
Sèvre et Maine contrôlée

Cépage

100% Melon de Bourgogne

Vignoble

Gneiss, coteaux de la Maine
Sélection parcellaire de
vignes de 70 ans
Vendanges manuelles

Vinification

Levures indigènes
Sans soufre avant fermentation
Elevage traditionnel sur lie
pendant 36 mois
Acidité : 4,0
Sucre : 0,0



Royal Crémant de Loire blanc brut

Élégance et complexité

« Une Cuvée d'Exception »

En nommant sa cuvée « Royal », Jean Baptiste Ackerman a une idée en tête... celle d'imposer la marque sur les plus grandes tables d'Europe et du monde, ce qu'il parvient à faire, notamment en devenant le fournisseur officiel de la Reine Victoria. Couronnée, la cuvée « Royal » le fut aussi à l'occasion de la Grande Exposition Universelle de Paris en 1855 où elle pousse l'audace à jusqu'à obtenir la médaille d'or devant les célèbres marques de vins champagnisés. Le succès du Royal Ackerman se perpétue aujourd'hui grâce au savoir-faire développé dans nos caves à Saumur.

Du vignoble à la cave

Cépages : Chardonnay, Chenin et Cabernet Franc.

Sols / Terroirs : Calcaire et argilo-calcaire.

Vignoble : Saumurois, Domaine des Dames de la Vallée.

Type de vinification et particularités :

La Cuvée Royale est issue du vignoble Ackerman, situé sur la commune du Puy Notre Dame. Les raisins de Chenin, Chardonnay et Cabernet Franc, sont récoltés à la main et à maturité optimale. Le pressurage se fait en grappes entières (non éraflées), afin de limiter la trituration des raisins. Les différents jus au pressoir sont séparés : seule la première moitié du pressurage, autrement appelé « vin de goutte », sera utilisée pour cette cuvée. Cette absence de trituration et la séparation des jus permettent l'obtention d'un vin extrêmement fin et long en bouche. **Élevage :** 24 à 36 mois minimum sur lattes.

Vignoble

Cette cuvée est issue de raisins soigneusement sélectionnés dans le secteur de Saumur, dans les parcelles les plus qualitatives de notre vignoble. Au cœur de ce vignoble se dégage une importante biodiversité repérable par ses multiples espèces. Les raisins proviennent de plusieurs parcelles parfaitement exposées sur un sous-sol calcaire. La vigne se cultive en considérant l'environnement et les particularités de chaque parcelle de terre. Situé à environ 90 mètres d'altitude, ce vignoble est aussi l'endroit idéal pour admirer le village pittoresque du Puy Notre Dame et sa Collégiale.

La dégustation

Robe

Jaune pale reflets légèrement dorés.

Nez

Fruits blancs, poire, et abricot sec.

Bouche

Bulles persistantes et fine. Complexité, arômes briochés et agrumes confits, longueur portée par l'acidité.

De la flûte à l'assiette

Fabuleux seul lors d'un apéritif ou accompagné d'un plateau de fruits de mer, d'une soupe de poissons de Loire ou un plateau de fromage frais.

Température de service :
entre 6 °C et 8 °C





MOULIN de l' HORIZON

FAMILY ESTATE
LOIRE VALLEY

Saumur BRUT Rosé AOP

Méthode Traditionnelle



VINIFICATION: Notre Saumur Brut Rosé 100% Cabernet Franc est élaboré suivant la méthode traditionnelle: l'effervescence est réalisée grâce à une seconde fermentation en bouteille. Ce vin bénéficie ensuite d'un élevage sur lie important de 18 mois dans nos caves souterraines: ce choix qualitatif nous permet d'obtenir une grande finesse de bulles et une élégance aromatique autour des petits fruits rouges.



DEGUSTATION

Robe: Rosé pâle, fines bulles

Nez: L'effervescence délicate porte des arômes aériens qui laissent une impression de fraîcheur :
Framboise et Fraise des bois

Bouche: Un bel équilibre sur des notes de fruits rouges.

Cette méthode traditionnelle est entièrement cultivée, vinifiée, élevée, mis en bouteilles et dégorgée au Domaine du Moulin de l'Horizon.





Le vigneron

Producteur : Denis Meunier
Raison sociale : Cave Denis Meunier
Domaine : Cave Meunier

Adresse : 14 rue du Haut Cousse - 37210 Vernou sur Brenne
Téléphone : 06 89 55 43 52
e-mail : cavemeunier@orange.fr
Site internet :

La Cuvée

Nom de la Cuvée : Méthode Traditionnelle EXTRA - BRUT Cuvée Insolite
Millésime : 2015
Equilibre : Finesse de Bulles irréprochable, fruité et frais, sensation plaisante, Les notes de raisins mûrs montent facilement au nez.

Nature du sol et du sous-sol : Argileux sur la commune de Chançay et Argilo - Limoneux sur Vernou sur Brenne - Selection des Vieilles vignes

Vieillesement : 3 ans minimum en cave.

Age moyen des vignes : 50 ans

Superficie de vignes pour cette cuvée : 0,5 ha

Les Vendanges : Récolte mécanique et manuelle

Nombre de tries : 0

Vinification et Elevage : Pressurage lent à basse pression, débouillage statique par le froid en cuve inox, fermentation par levures naturellement présente dans les raisins à basse T°C (15 - 17 °C). Une fois la fermentation finie, soutirage et élevage sur lies fines, ce qui vas apporter du gras au vin.

Rendement (HI/Ha) : 50 hl / ha

Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 2000

Ambiance de dégustation & Alliances gastronomiques

Suggestions du vigneron : Apéritif et dessert, peut être accompagné avec certains fromages

Normes Analytiques

Facteurs	Valeurs
% vol Acquis	12,5 %
Sucres résiduels	4 g/l
Acidité totale (g/l en H2SO4)	5,7 g/l

Circuit de distribution

Grande distribution
 Vente à la propriété
 Vente en ligne
 Export Province Paris
 Restaurants Province Paris

Le Domaine

Surface en production(Ha) : 12,5 ha
Volume produit (HI) en moyenne : 700 hL
Bouteilles commercialisées en moyenne : 30 000



QUEST COAST

QUEST COAST ROSÉ *Rosé de Loire / Grolleau et Cabernet Sauvignon*



Cépage : 70% grolleau 30% cabernet sauvignon

Sol : sable argilo-graveleux sur schiste

Age des vignes : 30 ans

Culture : taille en guyot simple, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps. Travail du sol et du cavaillon tous les rangs. Ce labour, favorise l'enracinement en profondeur de la vigne qui résiste par là même mieux aux excès et aux manques d'eau.

Vendanges : manuelle en cagette de 12 kg ajourée.

Vinification : pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Elevage en cuve pendant 6 mois avec remise en suspension hebdomadaire des lies.

Dégustation : une robe rose pale, un nez frais et fruité avec des notes de rose, de pierre à fusil et de pamplemousse. Une bouche fraîche et acidulée à l'attaque. On retrouve en finale des notes minérales et des arômes de zest d'agrumes.

Mariages culinaires : apéritif, grillade, viande blanche.



Agriculture France
FR-BIO-01

fiefnoir.com



contact@fiefnoir.com / 02 41 44 40 36
6 bis, rue du Bon Repos, 49 750 Saint Lambert du Lattay



Uniquement vinifié avec les raisins issus des terres douces du Clos La Niverdière

Le « Clos La Niverdière » sur Beaumont en Véron

Terroir « Terres douces », un mélange de sables calcaire et colluvions calcaire, un horizon pas très profond et un sous-sol de tuffeau blanc.

Encépagement Cabernet franc 100%

Culture Le vignoble est conduit avec une douceur féminine mais une main de maître tout en protégeant les vignes du mildiou et de l'oïdium de manière raisonnée. Le respect du terroir et maintien de l'équilibre de la vie des sols qui favorise l'écosystème est une de ses priorités pour pouvoir pérenniser son vignoble. Les vignes sont cultivées sans désherbant mais en travaillant le sol tout en respectant le terroir avec et en s'adaptant à la climatologie de l'année

Vinification La récolte manuelle est éraflée par oscillation puis triée intégralement avant l'encuvage. La fermentation des moûts démarre spontanément grâce aux levures indigènes. Cuvaïson de 20 jours avec un suivi des températures durant la fermentation alcoolique et une dégustation des jus au quotidien. Cette vinification favorise l'expression fruitée du Cabernet franc. Le Cabernet franc au sein du Clos toute en douceur dans des cuves tronconiques en béton brut.

Dégustation Les jeunes vignes du Clos donnent un vin fruité, agréable à boire avec des notes griottes, et petits fruits rouge bien mûr. Ce caractère fruité, très typique des terres douces de Beaumont en Véron pour ces jeunes vignes avec un début d'enracinement dans la roche mère lui offre finalement des tanins bien fondus sans être trop fermes et crayeux. C'est une expression de Chinon Rouge souple et friand caractéristique des sols de sables calcaires. Un vin à déguster de suite mais qui sera encore meilleur après quelques années de repos

Température Entre 14 et 16° - agréable à boire dans 2-3 ans

Garde 5 ans

Accords Ce vin accompagnera parfaitement une assiette de charcuterie, idéale avec des volailles, des viandes blanches et rouges, un rôti de porc, un carré d'agneau en croûte,

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Cuvée Ferry

Sélection parcelle majoritairement constituée de vieilles vignes de Cabernet Franc, une robe grenat, un nez complexe de fruits rouges et noirs, et une attaque franche et structurée.



AOC Saumur-Champigny

Cépage - 100% Cabernet Franc

Production - 6 000 à 10 000 bouteilles par an

Superficie - 2 à 3 ha

Rendement - 35 à 40 hl/ha

Sols - Argilo-calcaires sur tuffeau, pierre sédimentaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 50 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le microclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Gestion du vignoble - Sols travaillés et enherbés, utilisation de compost naturel, recherche de belles grappes naturellement saines avec aération par éclaircissage et effeuillage. Des contrôles stricts sont imposés pour les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* et *HVE - Haute Valeur Environnementale*.

Vinification - Les raisins sont mis dans des cuves inox thermorégulées pour une macération à froid, puis une fermentation contrôlée. Pigeages, intensité des aérations et choix des températures en fonction du millésime, pour rechercher l'harmonie, la complexité, la structure et la puissance des raisins issus de vieilles vignes.

Elevage - En cuve inox, parfois avec un pourcentage passant en fûts d'un vin pour une mise en bouteille en fin d'année suivante.

Alcool - 13% à 14,5% en fonction des millésimes

Conservation - A savourer dans les 10 à 15 ans.

Service - Vers 17°C, à carafier si bu dans ses 5 premières années sur une cuisine traditionnelle parfois un peu relevée comme une côte de boeuf ou un magret de canard, ou encore sur une cuisine asiatique épicée.

DOMAINE GUENAUT

DOMAINE GUENAUT TOURAINE SAUVIGNON AOP

Une Famille, son Histoire et ses Vignobles...

Le Domaine GUENAUT est situé sur les plus hautes terres de Saint Georges sur Cher, première commune viticole du département. C'est sur ce plateau des "Hauts Lieux" que Achille GUENAUT-COUSIN, première génération de la Famille BOUGRIER a décidé de s'installer, à seulement 4 km du célèbre Château de Chenonceau. Aujourd'hui, ce Domaine, d'un seul tenant, qui s'étale sur plus de 40 hectares, bénéficie d'un terroir exceptionnel pour donner des Sauvignons racés, des rouges de belles factures et des vins rosés sur le fruit et la gourmandise...

NOTES DE DEGUSTATION

Ce grand vin de Loire concentré et élégant, vous offre des notes typiques du Sauvignon blanc: fruits mûrs, agrumes foin coupé, notes de cassis... Il accompagnera harmonieusement vos apéritifs, vos charcuteries, fromages de chèvre et toutes sortes de fruits de mer et de poissons.

A servir frais (10-12°), ce vin accompagnera tous vos moments conviviaux.

CEPAGE: Sauvignon blanc

DEGRE: 13°

SUCRE RESIDUEL: <2/1

FORMAT: 75 CL

BOUCHON: bouchage classique

BOUTEILLE: bourguignonne antique lourde



FAMILLE  BOUGRIER
FONDÉE EN 1885



LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DELOBEL..... Référence client Interloire :

Adresse : 3 ROUTE DES SOUCHETTES CP : 41120..... Ville : OUCHAMPS

Téléphone : Fax : Portable : 0631369418

Email : benjamin@domainedelobel.fr..... Site : www.domainedelobel.fr

Nom du propriétaire : DELOBEL..... Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2014.....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : ECOCERT

Surface de production : 12 HA Volume produit en moyenne : 450..... HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC TOURAINE OISLY..

Millésime : 2016 Couleur : BLANC.....

Nom de cuvée : B DE OISLY..... Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : BRILLANT / COMPLEXITE DE FRUIT EXOTIQUE ET DE NOTE MINERALE FUME / RICHE RELEVÉ D'UNE BELLE MATURETE ET UNE BELLE LONGUEUR SUR UNE FINE ACIDITE.....

Cépages utilisés (en %) : 100% SAUVIGNON BLANC.....

Âge moyen des vignes : 51 ANS..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 2.5 HA.....

Densité pied/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 25.....

Nature du sol et du sous-sol : ARGILLO LIMONEUX

Mode de vendange : MANUELLE Nombre de tries :

Conditions de vendange : SUPERBE.....

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 14..... En % vol acquis : ...13.9..... sucre résiduel : 0.4

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5500.....

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9.85€.....

Export : 20..... % 3 premiers marchés : PAYS BAS MALAISIE USA.....

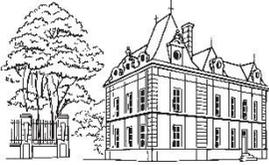
France : 80 %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 50 % ex de points de vente Paris/Province : LE VIN AU VERT

CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : BRASSERIE MOULIN ROUGE

Particulier : 20 %



CLOS DES QUARTERONS

Agnès et Xavier AMIRAULT

VIGNERONS

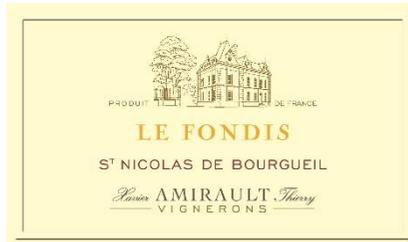
LE FONDIS

Profondeur et Soyeux.

LE TERROIR :

Entre l'Anjou et la Touraine !

St Nicolas de Bourgueil



• **Origine et originalité** : Cette parcelle située au lieu-dit : Le FONDIS, est connue pour faire du bon vin depuis plus de 300 ans. Nous avons retrouvé des cartes pointant les lieux d'Excellence de la région pour les récoltes de fruits et légumes. Le Fondis était déjà réputé à cette époque-là pour son vin ! Cette parcelle pourrait prétendre à devenir un « Cru », si nous en faisons la démarche. Dans cette vigne nous passons 30% moins de temps que dans les autres pour l'entretenir. Elle est moins sensible à la maladie, ses raisins sont toujours beaux et bien équilibrés. Un Cru !

• **Propriétaire** : La Famille AMIRAULT, depuis 5 générations. Le Domaine du Clos des Quarterons est mené aujourd'hui par Agnès et Xavier AMIRAULT.

• **Vignoble** : 34 Ha de vignes conduits en Agriculture Biologique et en Biodynamie, certifiés DEMETER par Ecocert.

Le vignoble est coiffé au Nord par une belle forêt qui le protège des vents froids. Exposé au Sud, en pente douce, il profite d'un maximum d'ensoleillement.

• **Microclimat** : Il peut être chaud par son exposition, parfois sec lorsque le vent d'Est se lève, tantôt plus humide et doux grâce au climat océanique et à la présence toute proche de la Loire et ses affluents. Le caractère du millésime se forge ainsi chaque année selon l'influence plus ou moins marquée des composantes de ce microclimat.

• **Cépage** : 100%, Cabernet Franc.



SAS AMIRAULT - Agnès et Xavier Amirault

42, avenue Saint Vincent 37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - France

Tel (33) 2 47 97 75 25 - contact@DomaineAmirault.com

DomaineAmirault.com

LE FONDIS

• **Conduite de la vigne** : Sur ce type de sol, "graviers profonds sur fond d'argile", il est important de maintenir un équilibre permettant à la vigne de ne pas subir les humeurs du temps (sècheresse, pluie importante). Cet équilibre est obtenu par un apport faible de compost « Maison » recevant les préparations biodynamiques. A l'entrée de l'hiver, nous labourons peu profondément pour enfouir le compost. Au Printemps, l'enherbement maîtrisé par sa flore naturelle, contrôle mieux la vigueur de la vigne pour élaborer des vins de grande typicité. Au Domaine Amirault, dans le même esprit, pour un meilleur respect de l'environnement, nous réduisons les apports de « bouillie bordelaise » grâce à l'association de plantes (reine des prés, ortie, achillée, pissenlit, prêle) que nous cueillons nous-même, et que nous faisons infuser avant de les pulvériser. Notre vignoble est récolté à la main par nos soins, avec un 1er tri sur souche afin que les fruits arrivent dans notre chai en parfait état sanitaire.



• **Vinification** : Notre but est de récolter un raisin parfaitement sain, et à maturité optimale. La vendange est égrappée et triée une 2ème fois, puis nous faisons une « vinification intégrale ». Les baies sont directement introduites dans les barriques de 500L (demi-muids). Nous utilisons uniquement les levures indigènes de chaque parcelle. Nous faisons macérer 5 semaines, et nous roulons les barriques plusieurs fois par semaine au début, puis nous arrêtons à partir de la 3ème semaine. Nous vinifions sans aucun intrant !

• **Élevage** : Une fois le vin tiré, nous pressons gentiment les « marcs » (peau et pépins après macération) que nous assemblons au jus de goutte, puis nous entonnons dans les mêmes barriques pour un élevage de 18 à 24 mois.

GUIDE DE CONSOMMATION

• **Dégustation** : Couleur pourpre. Arômes de fruits rouges bien mûrs accompagnés d'une belle complexité. Bouche ample, soyeuse et élégante. Très belle longueur en fin de bouche.

• **Température** : 16°C

• **Mets d'accompagnement** : Viandes blanches, tous les gibiers et terrines, ainsi que les grillades.

• **Durée de conservation** : 10 à 15 ans voire plus !



SAS AMIRAULT - Agnès et Xavier Amirault

42, avenue Saint Vincent 37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - France

Tel (33) 2 47 97 75 25 - contact@DomaineAmirault.com

DomaineAmirault.com

Château de La Grille

Les origines du Château de la Grille remontent au XV^e et XVI^e siècle, il fut transformé et rénové au XIX^e siècle par le marquis Gustave de Cougny, historien célèbre et avocat à Chinon, qui développe le domaine en érigeant une chapelle et des dépendances. Le domaine s'étend alors sur une centaine d'hectares, répartis en terre à blé, bois, pâturages et quelques vignes. C'est à cette époque, que le vin de La Grille devient « la référence du chinonais pour sa qualité ».

1951, Albert GOSSET issu d'une longue lignée de vignerons champenois (14 générations, depuis 1584), en fait l'acquisition. Il ne cesse d'agrandir et d'améliorer une structure viti-vinicole de pointe. En 1995, le château et son domaine deviennent la propriété de Sylvie et Laurent Gosset qui améliorent encore la qualité et la présentation des vins.

Depuis début 2009, le Château de La Grille a lié sa destinée à celle de BAUDRY-DUTOUR, Vignerons à Chinon. Ils s'attachent à préserver ses traditions et son terroir ... et de toujours garantir des vins de grande qualité. 2009 est leur premier millésime récolté, vinifié et élevé au Château de La Grille.



Millésime	2011
Superficie	18 hectares
Terroir	Argilo-calcaire
Cépage	Cabernet Franc aussi appelé « Breton »
Age des vignes	50 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	50 HI/Ha
Vinification	Vendangés à la main début octobre, égrappés, les raisins tombent par gravité naturelle dans des cuves inox thermorégulées et équipées de pigeage mécanique pour une meilleure extraction de la couleur, des arômes et des tannins. Après plus de 2 semaines de macération, les vins sont séparés des marcs (peau, pépins et pulpes) avant la fermentation malolactique.
Elevage	12 mois en barrique (50%) et en cuve (50%)
Alcool	14 %
T° de service	18 °C
Conservation	5 à 7 ans. A servir après quelques heures de décantation.
Dégustation	Robe grenat. Nez de beaux fruits noirs, délicatement poivré. Attaque franche d'une belle intensité. Bouche ronde et ensoleillée au tanins soyeux où l'on retrouve des notes de mûres et d'épices. La finale est douce et longue.
Mets-vin	Sur les viandes rouges, rognons et gibier.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon



VAL DE LOIRE

ANJOU VILLAGES BRISSAC

"La Grande Chevalerie"

LUTTE INTÉGRÉE

VITICULTURE DURABLE



Cépage Cabernet Sauvignon.

Terroir Graves et graviers sur argiles du socle paléozoïque. Vieilles vignes dans un superbe Terroir bien drainé en pente douce.

Méthode culturale Rendements faibles contrôlés entre 30 et 35 hl/ha. Effeillage manuel à hauteur des grappes après véraison pour atteindre la maturité phénolique. Vendanges manuelles à la mi-octobre.

Critères de vinification Longue macération de 5 à 6 semaines. Chapeau immergé. Elevage de 14 à 16 mois en barriques neuves de hautes futailles françaises.

Dégustation
Robe Très belle robe rubis profond aux reflets sombres.

Nez Fin, expressif de fruits noirs bien mûrs auxquels viennent se mêler des notes d'épices douces, avec des nuances de torréfaction.

Bouche Superbe bouche à l'attaque ample, d'un beau volume avec une expression intense et complexe reprenant l'aromatique du nez. L'évolution découvre une belle matière et des tanins de qualité qui s'expriment avec noblesse et élégance. L'ensemble est savoureux et d'une bonne persistance sur le moka et le chocolat.

Conseils de service Vin de grand prestige, ce vin s'accorde avec des viandes rôties ou en sauce, gibiers frais ou marinés ainsi qu'avec les fromages à pâtes molles (Camembert, Epoisses, Mont d'or, Reblochon). Belle valorisation en carafe.

Grand vin de race, valeureux vin de très grande garde.

Appel à échantillons

Fiche technique dégustation chenin Loire Millésime Blois 2018

LE DOMAINE

Nom : DOMAINE LELAIS

Adresse : 41 ROUTE DE PONCE

CP : 72340 Ville : RUILLE SUR LOIR

Téléphone : 0243790959

Email : VINS@DOMAINELELAIS.COM Site : www.domainelelais.com

Nom du propriétaire ou responsable : RAYNALD, FRANCINE ET CLAIRE LELAIS

LA CUVÉE

Appellation : AOC JASNIERES

Millésime : 2017

Nom de cuvée (s'il y a) : LE TRADITION

Spécificité de vinification et élevage : VINIFICATION TRADITIONNELLE EN CUVE INOX ; MAITRISE DES TEMPERATURES LORS DES FERMENTATIONS

Élevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Alcool en % : 12.5 sucre résiduel : 6.5

LA VIGNE

Nature du sol et du sous-sol : ARGILLO CALCAIRE

Âge moyen des vignes : 25

Rendements (hl/ha) : 40

Conduite de la vigne : LUTTE RAISONNÉE, TRAVAIL DU SOL, SEMIS DE LEGUMINEUSES UN RANG SUR DEUX

Mode de vendange : MÉCANIQUE

Explication / histoire sur la parcelle :

LE TRADITION EST UNE CUVÉE QUI REPRÉSENTE L'ENSEMBLE DE NOTRE PARCELLAIRE. NOUS RECOLTONS À LA MACHINE NOS PARCELLES SELON NOS ILOTS, DÉTERMINÉS PAR LA NATURE DU SOL ET LEUR GÉOGRAPHIE. NOUS RÉALISONS ENSUITE LES ASSEMBLAGES LORS DE LA VINIFICATION AFIN D'OBTENIR UNE CUVÉE ÉQUILIBRÉE ET AROMATIQUE.

Le Jasnières Tradition 2017 est un vin sec tendre et fruité. Des arômes de fleurs blanches au nez et des notes de fruits blancs et d'agrumes en bouche.

Nous conseillons cette cuvée avec des terrines de poisson, des poissons cuisinés en sauce, des salades de chèvre chaud.

BONNEZEAUX

Cuvée Prestige 2016



PRESENTATION:

Classification : AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Cuvée: Cuvée Prestige

Millésime: 2016

Volume: 750ml

CARACTERISTIQUES:

Cépage: 100% Chenin

Terroir: Schistes pourpres, schistes bleus, phtanites.

Caractéristiques: Vinifié en fût de chêne français .Robe jaune dorée intense
Extraordinaire complexité aromatique, mêlant les échos de
coing très mûr, d'abricot compoté, de caramel et de fruits
exotiques. Volume et belle longueur en bouche.

Accompagnements: Il excelle à l'apéritif. Avec le Foie Gras, les coquilles
St Jacques, les fromages de chèvre, les fromages bleus,
les gâteaux aux poires et aux amandes.

Température: A servir frais (entre 8 et 10°C)

Maturité: Vin de garde, à partir de 3 ans de bouteille.

Autres Alcool: 12.90% vol

caractéristiques: Sucres résiduels: 123g/litres



EARL Domaine Des Fontaines

Les Noues – 49380 Thouarcé – France – 0033.2.41.54.32.30
domaine.des.fontaines@wanadoo.fr – www.domainedesfontaines.com

EARL Domaine Des Fontaines

Les Noues – 49380 Thouarcé – France – 0033.2.41.54.32.30
domaine.des.fontaines@wanadoo.fr – www.domainedesfontaines.com

PURELOIRE



VOUVRAY BRUT AOP

VINEYARD:

On the right bank of the Loire river, in the heart of Vouvray area in the “plateau” of Noizay and Chançay, the limey-clay soils lie over a bed of tufa, the beautiful stone used to build the famous Châteaux of the Loire Valley.

GRAPES:

100% Chenin blanc

VINIFICATION:

Vinification in temperature-controlled stainless steel vats. Then the second fermentation takes place in the bottle with the “Methode Traditionelle”

MATURATION:

Fine lees ageing and stored “sur lattes” for minimum of 24 month...

TASTING NOTES:

Elegant straw-yellow with glints of gold. The nose is very delicate and typical of the Chenin blanc grape variety with apricot, honey with a touch of quince. The wine has fine bubbles and a beautiful balance of fruit flavors with fresh minerality on the finish.

TO BE SERVED:

Elegant aperitif but also a great accompaniment to your favorite dessert

SERVING TEMPERATURE: 8°-10°

AGEING POTENTIAL: 3-5 years

PURELOIRE
VOUVRAY



BRUT
METHODE TRADITIONNELLE

BRUT

MAISON BOUGRIER

BRUT

FAMILLE  BOUGRIER
FONDEE EN 1885

