



Super Prestige Samedi 06/12/25
Grands Vins de Loire



- Surnommée « **le jardin de la France** », la région est **une ode à la diversité**. La vigne se fond dans le paysage sans le monopoliser, ce qui est assez rare pour une région viticole.

Le vignoble de la vallée de la Loire est celui qui propose le plus de diversité, tant en cépages qu'en types de vins.

*Lors de cette Super-Prestige, nous allons tenter de
décrypter ces différentes nuances,
d'amont en aval du plus long fleuve français,
en dégustant de grands vins de Loire, sélectionnés par le BCBG.*

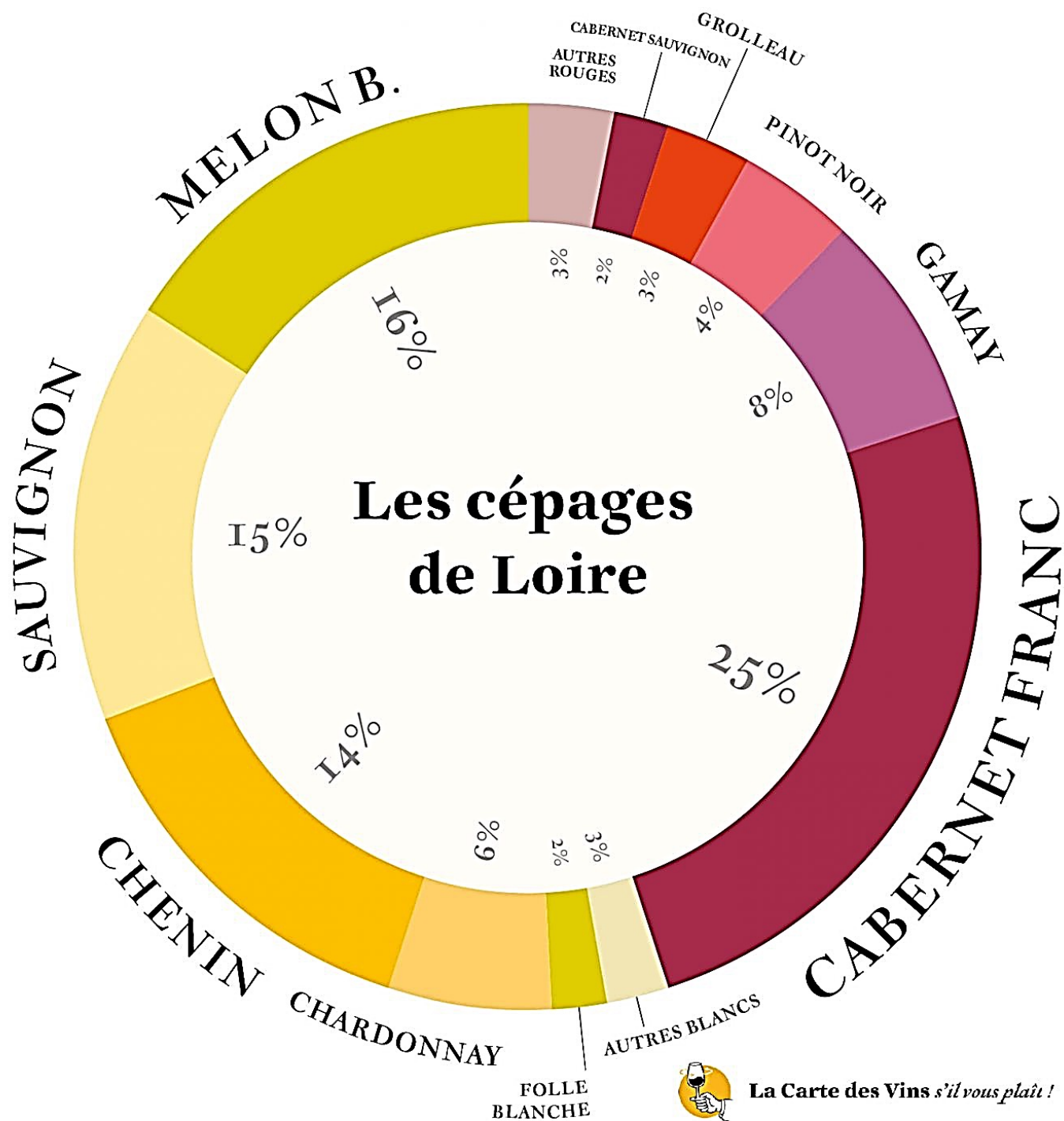
Les cépages de la Loire

La force de cette région ?

- Cultiver des variétés de raisins que l'on ne retrouve (presque) nulle part ailleurs comme le **melon de bourgogne** (*muscadet*), le **chenin** ou encore le **grolleau**.
- On trouve du **cabernet franc** dans le Bordelais mais c'est en Touraine et Saumurois qu'il révèle tout son potentiel.

La Loire se lit au fil des cépages :

- À l'est, la proximité du Beaujolais explique la présence du **gamay**.
- Viennent ensuite les grandes terres calcaires de Sancerre qui subliment le **sauvignon blanc**, comme le **pinot noir**.
- Au cœur de la région, la douceur angevine célèbre le **chenin blanc** et le **cabernet franc**.
- Avant de se jeter dans l'océan, la Loire salue le **melon de bourgogne** du Pays nantais.



La Carte des Vins *s'il vous plaît !*

LES SOLS DE LA LOIRE

www.lacartedesvins-svp.com



Nantais

Roche éruptive du Massif armoricain



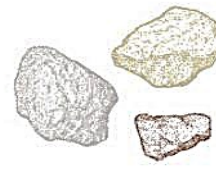
Anjou

Schistes et grès



Saumur

Tuffeau (craie)



Touraine

Tuffeau, argiles à silex, sables, argilo-calcaires et graviers



Centre

Calcaire Kimmeridgien, silex et graves



Auvergne

Micaschistes, grès, granit

- Les roches du Massif Armoricain (Pays Nantais, Anjou occidental) :

Gneiss, micaschistes, granites et roches volcaniques donnent des **Muscadets vifs et tendus** et des **Cabernet Franc profonds et élégants**.

- Les schistes et tuffeaux de l'Anjou-Saumur :

Ces sols confèrent aux **Chenin des vins ciselés et minéraux**, parfaits pour les grandes cuvées de **Saumur, Savennières et Coteaux du Layon**.

- Les sables et argiles à silex de la Touraine :

Ils **exaltent les arômes du Sauvignon Blanc** et **structurent les rouges** de **Chinon et Bourgueil**.

- Les calcaires et alluvions du Haut-Poitou :

terre idéale pour **vins blancs expressifs** et **rouges souples et fruités**.

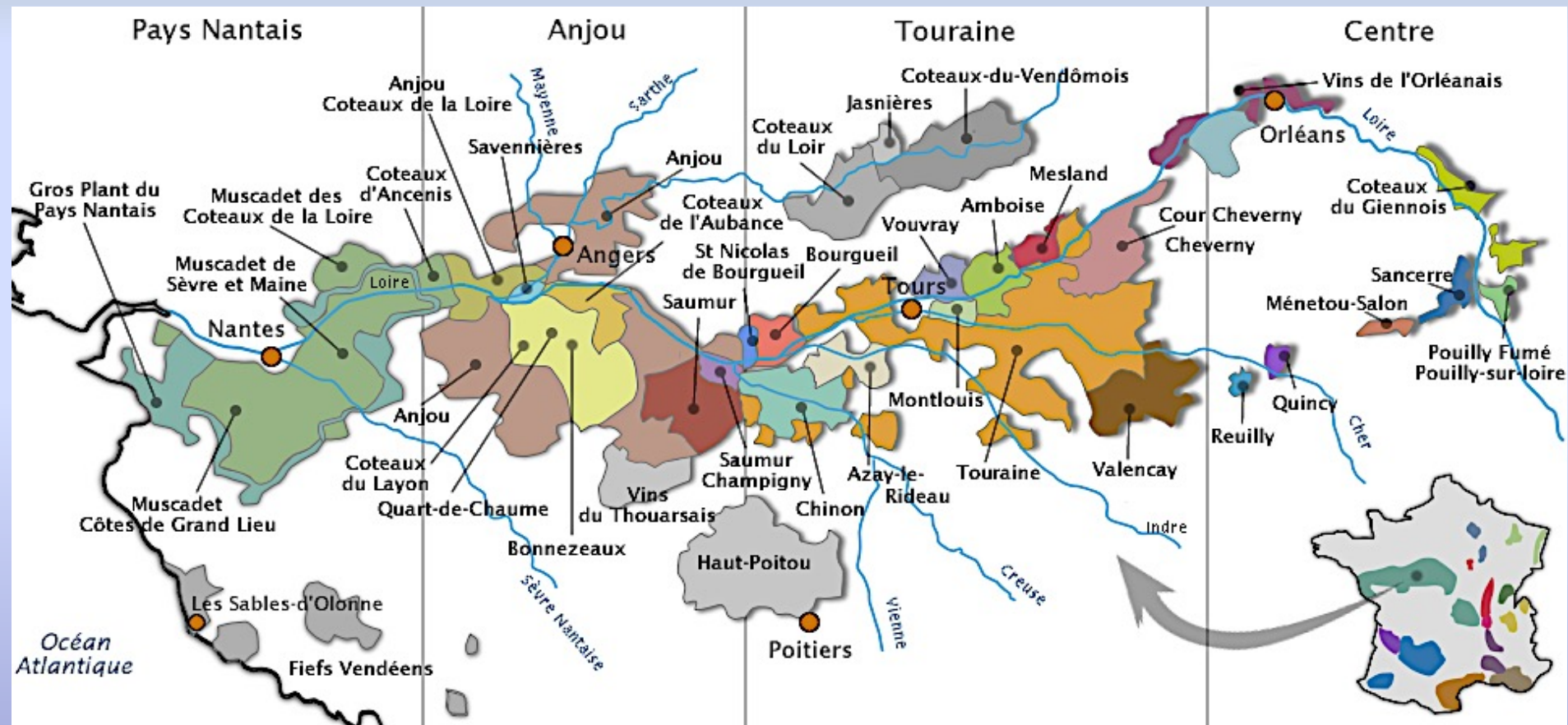
- Les argiles à silex et quelques sillons du tuffeau :

forment le berceau de la **Vallée du Loir**. Un écrin confidentiel à découvrir.



Les régions de la Loire
et les grands vins Sélectionnés
par notre chère association BCBG

Vignoble de la vallée de la Loire



Vignoble de la vallée de la Loire

On regroupe en 4 grandes régions viticoles les 9 sous-régions

- La région du Pays Nantais
- La région Anjou-Saumur
- La région Touraine, Poitou
- La région Centre, Orléanais, Massif Central, Loire

Pays Nantais : Climat océanique avec de forts écarts de température et d'hygrométrie, variables d'une année à l'autre, mais **en moyenne plutôt assez doux**.

Anjou : Sous influence océanique, les hivers sont doux et les printemps précoces. L'humidité très présente en automne favorise la pourriture noble..

Touraine : Identique à l'Anjou, les écarts de température sont gommés par l'influence océanique, il n'y pas d'hivers rudes ou de fortes chaleurs estivales.

Centre : Climat plus rude car moins d'influences océaniques. Les hivers sont plus froids, les été chauds et les gelées de printemps menaçantes.

3. LA TOURAINE



Vignes à Chinon - Hostellerie Gargantua

3. LA TOURAINE

À première vue, **cette région peut ressembler à l'Anjou**.
Pourtant, lorsque l'on se penche sur les sols et les vins, **il y a quelques différences**.

La Touraine ne produit (quasiment) aucun vin liquoreux mais se distingue par **de très grands rouges**, principalement sur les **AOC Chinon, Bourgueil & Cheverny**.

Vouvray et Montlouis se distinguent par la production **d'excellent vins pétillants** à base de **chenin blanc**.

Les meilleurs d'entre eux peuvent sérieusement concurrencer un beau champagne.



Carte des vins de
Touraine

ORLÉANS

SARTHE

Coteaux du Vendômois

Vendôme

Jasnières

Coteaux du Loir

Montval-sur-Loir

Orléans

Orléans-Cléry

Cheverny

LA LOIRE

Touraine Mesland

BLOIS

Chambord

Cour Cheverny

Bracieux

Cheverny

LOIR-ET-CHER

Touraine Amboise

Vouvray

Monnaie

TOURS

Vouvray

Amboise

Montlouis

Cheverny

Contres

Touraine Oisly

Romorantin-Lanthenay

Bourgueil

Touraine

St-Nicolas Bourgueil

Bourgueil

Langeais

Azay-le-Rideau

Rigny-Ussé

Chinon

Chinon

LA VIENNE

l'Île-Bouchard

Touraine Azay-le-Rideau

Touraine Noble-Joué

L'INDRE

INDRE-ET-LOIRE

Loches

Touraine Chenonceaux

Montresor

LE CHER

St-Aignan

Selles-sur-Cher

Chabris

Mennetou-sur-Cher

Vierzon

Valençay



La Carte des Vins s'il vous plaît !

TOURNAINE



Domaine du Clos Naudin

Le Clos Naudin est un **domaine incontournable pour tous les amateurs de grands Vouvray** et de chenin tout simplement. Ce sont *des vins à la fois extrêmement élégants, racés et capables de traverser les années avec un panache incroyable*. La **famille FOREAU** est établie depuis 1910 et écrit l'histoire de l'appellation depuis plus d'un siècle en produisant des **Vouvray secs, demi-sec, moelleux et liquoreux**.



Domaine du Clos Naudin



Depuis 1983, c'est **Philippe FOREAU** qui conduit le domaine de 12 hectares. Il a la chance de posséder l'un des plus beaux **patrimoines viticole de Vouvray**. Les vignes sont notamment situées à flanc de coteau et occupent **le climat "perruches"**, ces fameux **sols composés d'argiles et de silex** qui **donnent tant de profondeur aux vins**.

Petit à petit, Philippe Foreau passe progressivement la main à son fils **Vincent Foreau** qui montre son niveau d'exigence et de maîtrise au travers de ses vins.



Domaine du Clos Naudin



La plupart des **vignes** sont **âgées d'un demi siècle** et régulièrement remplacées par des sélections massales.

Elles font l'objet d'une attention particulière dans la **méthode de culture afin de respecter au maximum la vie des sols**.

Domaine du Clos Naudin



En cave, Philippe Foreau s'applique à **préserver l'intégrité du fruit afin qu'il exprime son terroir avec la plus grande pureté.**

La capacité du chenin à **retransmettre la minéralité et la fraîcheur du terroir** est **fabuleuse au Clos Naudin**. Il faut dire que Philippe Foreau a des capacités olfactives hors du commun et aurait fait nez dans la parfumerie sans soucis.



TOURAIN

AOP Vouvray

FOREAU

Clos Naudin

Extra Brut

2019

100% Chenin

Prix : €

Sols: argilo-silicieux
sur **sous-sol calcaire**

Viticulture: lutte raisonnée

Vendanges Manuelles

Vinification: Méthode Traditionnelle

Élevage : Mûrissement de **3 ans sur lattes**, avant le dégorgement

Degré d'alcool 13%

Sucres résiduels 1.5 g/l

Garde **10 ans**

Œil :

Nez :

Bouche :

Servir À 8-10°C

Accords mets/vins :



TOURAIN

AOP Vouvray

FOREAU

Clos Naudin

Extra Brut

2019

100% Chenin

Prix : 24,00 €

Sols: argilo-silicieux

sur **sous-sol calcaire**

Viticulture: lutte raisonnée

Vendanges Manuelles

Vinification: Méthode Traditionnelle

Élevage : Mûrissement de **3 ans sur lattes**, avant le dégorgement

Degré d'alcool 13%

Sucres résiduels 1.5 g/l

Garde **10 ans**

Œil : Fines bulles

Nez : Arômes d'amande fraîche, notes citronnées, belle complexité aromatique

Bouche : Bulle raffinée, légère note oxydative d'évolution et finement fumée Servir À 8-10°C

Accords mets/vins : Apéro "marins", poissons, desserts pommes, poires...

1. LE PAYS NANTAIS



1. LE PAYS NANTAIS

En 1395, la Bourgogne cesse de cultiver un cépage historique le **melon de Bourgogne**, autrefois nommé gamay blanc.

Il trouve refuge à l'ouest, aux portes de Nantes :

- Généralisé après les gelées dévastatrices de 1709,
- Replanté majoritairement vers 1898, après le phylloxéra
- Surproduit début XXème, avec un négoce de vins médiocres
- AOC en 1937, grâce à l'effort de vignerons et sommeliers.

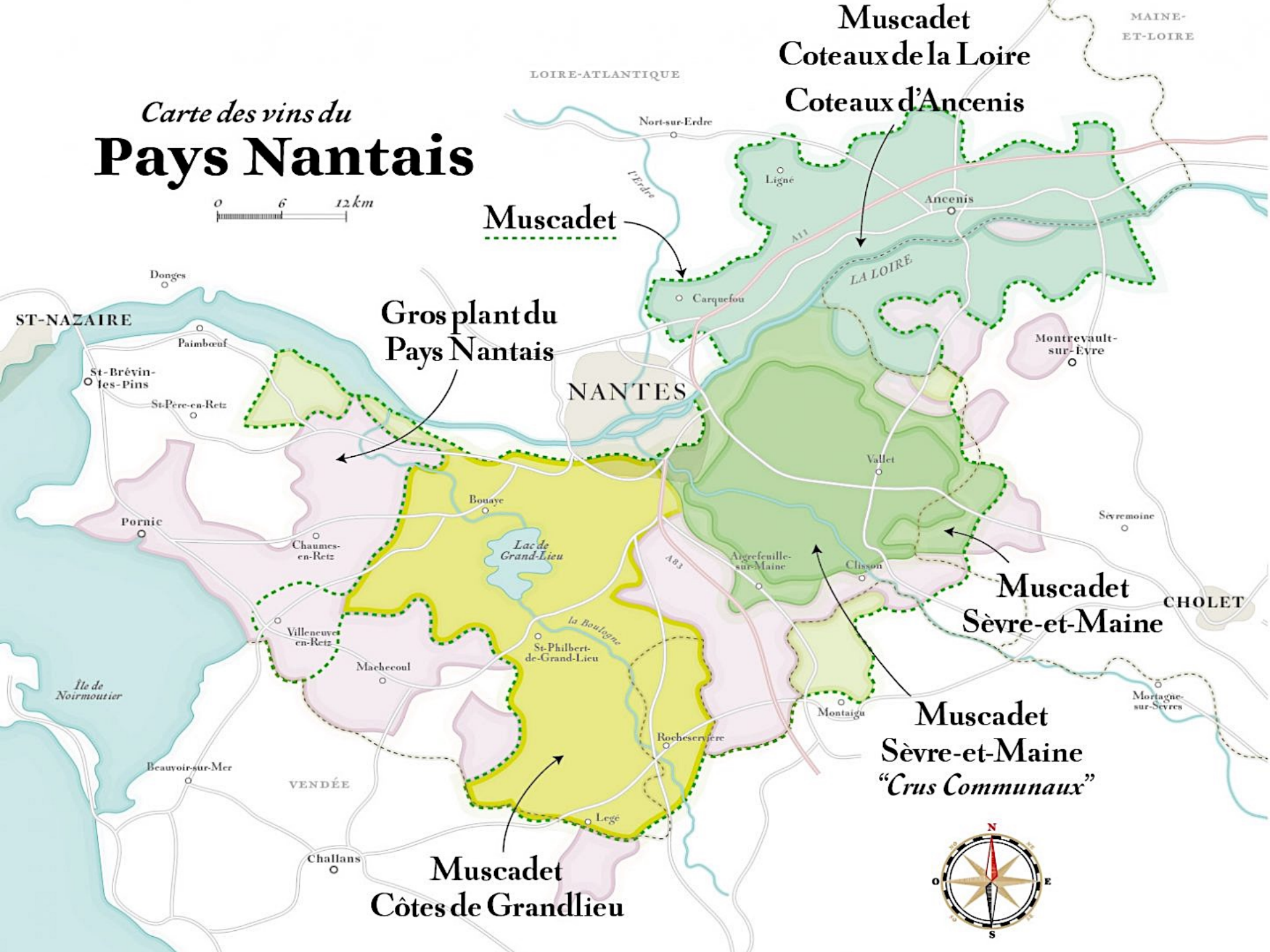
Aujourd'hui, le Muscadet a reconquis le cœur des français, c'est la seule appellation au monde célébrant ce cépage

Mais les clichés ont la peau dure et de nombreux consommateurs le considèrent encore comme un « petit vin blanc ». Quelle erreur !

C'est la seule région au monde où l'on vinifie des blancs secs aussi longtemps, en cuve sur lies fines, apportant des arômes uniques au vin

Carte des vins du **Pays Nantais**

0 6 12 km



PAYS NANTAIS



Domaine LUNEAU-PAPIN

Le domaine trouve ses racines dans le **rapprochement de deux grandes familles de vignerons** du Pays Nantais, existant depuis le XVIIe siècle. **Le domaine actuel est né dans les années 1990, de l'union** et de la passion commune de **Pierre Luneau** et **Monique Papin**. Tous deux ont repris les domaines familiaux situés respectivement au Landreau et à la Chapelle-Heulin.



Domaine LUNEAU-PAPIN

Neuvième génération installée au sein du domaine Luneau-Papin, du nom **de l'union des deux lignées séculaires**. A 20 kilomètres de Nantes, au cœur de l'appellation Muscadet Sèvre et Maine, **Marie et Pierre-Marie Luneau** cultivent 20 parcelles en agriculture biologique & biodynamique.



Domaine LUNEAU-PAPIN

Cultiver la terre avec respect, patience et humilité.

Au domaine Luneau-Papin,

la nature n'est jamais dominée, mais toujours accompagnée.



Ce **lien vivant à la terre** traverse chaque étape du travail, du cep à la cave. Rien n'est laissé au hasard dans ce **vignoble biodynamique** : la **précision**, **l'attention aux rythmes naturels** et le **respect du vivant**. Ce cheminement amorcé en 2008, a conduit le domaine à obtenir **la certification Ecocert pour l'agriculture biologique**, suivie des labels Demeter et Biodyvin en 2019

Domaine LUNEAU-PAPIN





PAYS NANTAIS

**AOP Muscadet
Sèvre & Maine
Cru communale
Goulaine**

**Lieu-dit la
Plécisière**

**LUNEAU PAPIN
Excelsior**

2021

**100% Melon de
Bourgogne**

Prix : €

Sélection massale plantée en 1936

Terroirs: Roche mère de **schistes et micaschistes** exposée plein sud, lieu-dit la Plécisière, cru communale Goulaine

Viticulture: Certifiée **biologique** (**Ecocert**) et **biodynamie** (**Demeter**)

Vinification: Pressurage des raisins entiers en **pressoir pneumatique**, débourbage à froid, **fermentation alcoolique** spontanée à partir des **levures indigènes**

Élevage : en **cuve sous terre béton + carreaux de pâte de verre** durant **12 mois**, puis en **foudre de 1500L**

- Degré d'alcool **12,5%**
- Servir En carafe à 10-12°C
- Ouvrir 1 heure avant
- Boire avant 2030+



PAYS NANTAIS

**AOP Muscadet
Sèvre & Maine
Cru communale
Goulaine**

**Lieu-dit la
Plécisière**

**LUNEAU PAPIN
Excelsior**

2021

**100% Melon de
Bourgogne**

Prix : 29,00 €

Oeil : Robe limpide, pâle aux reflets dorés

Nez : Vif et frais, aux arômes de fruits blancs, de pêche, d'agrumes bien mûrs

Bouche : Expressive, grasse, soutenue par des saveurs de fruits blancs et une belle fraîcheur, un grand équilibre, une finale longue et délicieuse

Accords mets/vins : À savourer sur des coquillages, araignée de mer décortiquée en carapace rafraichie d'une émulsion crémeuse liée au corail, homard bleu fumé, émulsion de beurre blanc, des viandes blanches en sauce...

2. ANJOU & SAUMUR



Château de BRISSAC

2. ANJOU & SAUMUR

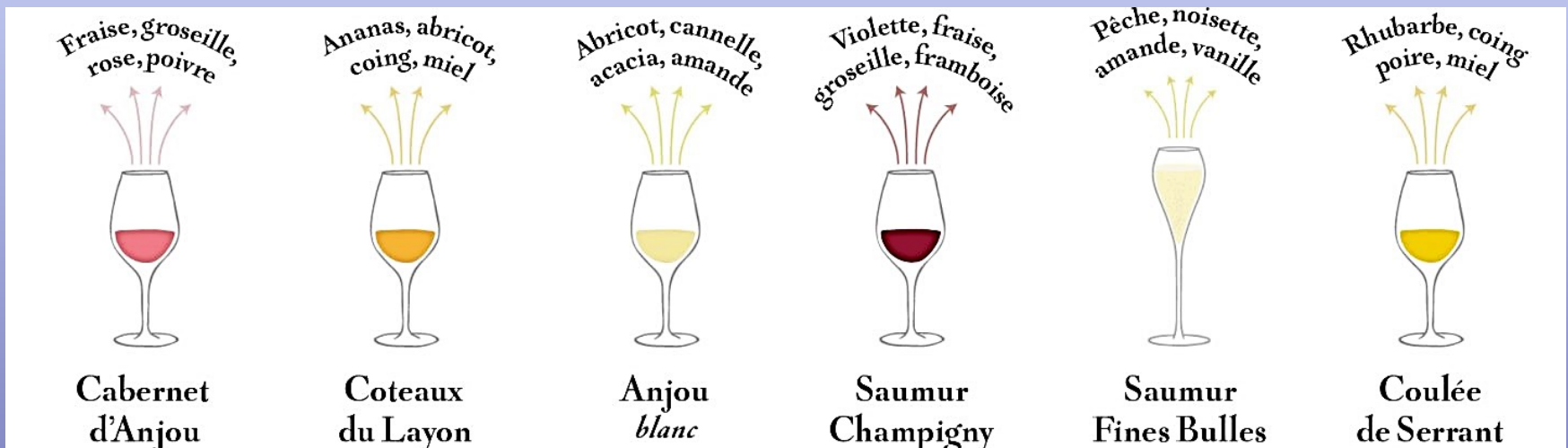
C'est la seule région de la Loire qui présente autant de visages différents : force pour la diversité, mais faiblesse pour être identifiée.

- Jamais trop chaud ni trop froid, c'est la **fameuse douceur angevine** que l'on retrouve dans les vins et dans l'art de vivre.
- Le **cabernet franc** : cépage historique est dominant de la région.
- À Saumur, il donne des vins rouges racés sur les sols de tuffeau.

Les meilleurs sont produits à **Saumur Champigny**.

- À l'ouest, vous êtes en Anjou noir, un nom lié au sol, principalement composé de **schistes sombres**.

Cette région est le pays du cabernet d'Anjou et rosé d'Anjou.





Carte des vins d'Anjou & Saumur



La Carte des Vins s'il vous plaît !



ANJOU



Clos de La Coulée de Serrant



Située à **Savennières**, non loin des **Château Soucherie** et **Domaine Pithon Paillé**, c'est la **seule propriété à être classée AOC La Coulée de Serrant**. **Plantée en 1130** par des moines Cisterciens, **elle est toujours restée en vigne**. C'est donc

la **895ème vendange** consécutive pour le millésime 2025 !

Aujourd'hui, c'est **un vigneron d'exception, Nicolas Joly**, qui vinifie ce **Clos unique** représentant à lui tout seul une AOC.

Clos de La Coulée de Serrant



La **biodynamie** est implantée depuis 1984 sur la totalité du vignoble. *Aucun produit chimique de synthèse, acaricide, pesticide, systémique, désherbant, nitrate n'est utilisé.* Le **Clos de la Coulée de Serrant** est **une référence internationale**, régulièrement citée dans les guides (Robert Parker, la RVF, Bettane et Desseauve). La propriété produit **l'un des plus grands vins blancs au Monde.**

Nicolas Joly est aussi auteur, il a écrit deux ouvrages « *Le Vin du ciel à la terre* » et « *Le Vin, la Vigne et la Biodynamie* ».



« Si vous passez à côté du concept de vérité du vin, forcément, vous êtes mal ! »



Nicolas Joly traîne derrière lui une solide réputation de gourou.

Prophète du "vrai" vin pour les uns, original au verbiage ésotérique pour les autres, ***Il avoue cependant être totalement étranger aux mystères de la biodynamie; ce n'est pas qu'il soit contre, mais à dire vrai, il n'y comprend rien.***

Visiter la Coulée de Serrant, c'est plus que découvrir un vignoble : c'est faire connaissance avec un monde dont la vigne n'est qu'une des composantes.

Clos de La Coulée de Serrant

Le Clos de la Coulée de Serrant produit **trois vins qui sont tous à 100% issus du cépage Chenin**. Le **1er vin** est la cuvée « **Coulée de Serrant** », qui est issu d'un vignoble de 7 ha, le **2^{ème}** est le « **Clos de la Bergerie** » en AOC Roche aux Moines de 3,2 ha, et enfin le dernier vin « **Les Vieux Clos** » en AOC Savennières, extrait d'un vignoble de 5,5 ha.





ANJOU
Savennières

AOP Coulée
de Serrant

Nicolas JOLY

2023

100% Chenin

Prix : €

Pour la vinification de ce
millésime 2023 :

après de longues années d'arrêt,
l'ancien cellier du monastère du
Vieux Serrant
a été remis en service

Cette Coulée de Serrant y est née
C'est un retour aux sources !

« **Remarquable cuvée, élégante,**
dotée d'un très bel équilibre,
d'une complexité et d'une
profondeur intenses ».



**ANJOU-
Savennières**

**AOP Coulée
de Serrant**

Nicolas JOLY

2023

100% Chenin

Prix : €

Sélection massale vignes 50/60 ans

Terroirs: Sols de **schistes**, **quartz**

Viticulture: **Bio** et **biodynamique**

Vendanges manuelles, jusqu'à 5 tries

Vinification: En **barrique de 500 litres**,
fermentation naturelle (*pas de
chaptalisation, ni de relevurage et
contrôle de température*), utilisation

exclusive de **levures indigènes**

provenant du vignoble, peu de soufre

Élevage : **6 à 8 mois en fûts de chêne**
(*maxi 5% de bois neuf*), **1 à 2**

soutirages, **bâtonnage**, filtration très
légère (*préfiltration*), **sulfitage léger**

Degré d'alcool **13%**

• **Servir** En **carafe** à **14°C**

• **Ouvrir** **A oublier en cave**, sinon **ouvrir 24h
avant dégustation ou double carafage 2h avant**

• **Boire** avant **2040+**



**ANJOU-
Savennières**

**AOP Coulée
de Serrant**

Nicolas JOLY

2023

100% Chenin

Prix : 79,00 €

Œil : Belle robe **jaune dorée**

Nez : **Complexe** aux arômes de **poire**, épices, fleurs blanches, fruits exotiques, et de toasté.

Légèrement oxydatif avec des notes de cire d'abeille

Bouche : **Ronde et souple**, au caractère qui s'affirme dans une **finale intense** et ample.

Présence de fraîcheur et d'une douce amertume, **très bel équilibre**

Accords mets/vins : À savourer sur un **foie gras**, un **homard en sauce**, un **poulet** à l'Angevine, des **poissons** ...

4. LE CENTRE



Autour de SANCERRE

4. LE CENTRE

Le **sauvignon blanc** est planté dans le monde entier
mais c'est sur les collines du Sancerrois
qu'il dévoile l'un de ses plus beaux visages.

Comme tous les grands terroirs, il faut remonter le temps pour le comprendre :

Le Sancerrois est **un véritable millefeuille géologique.**

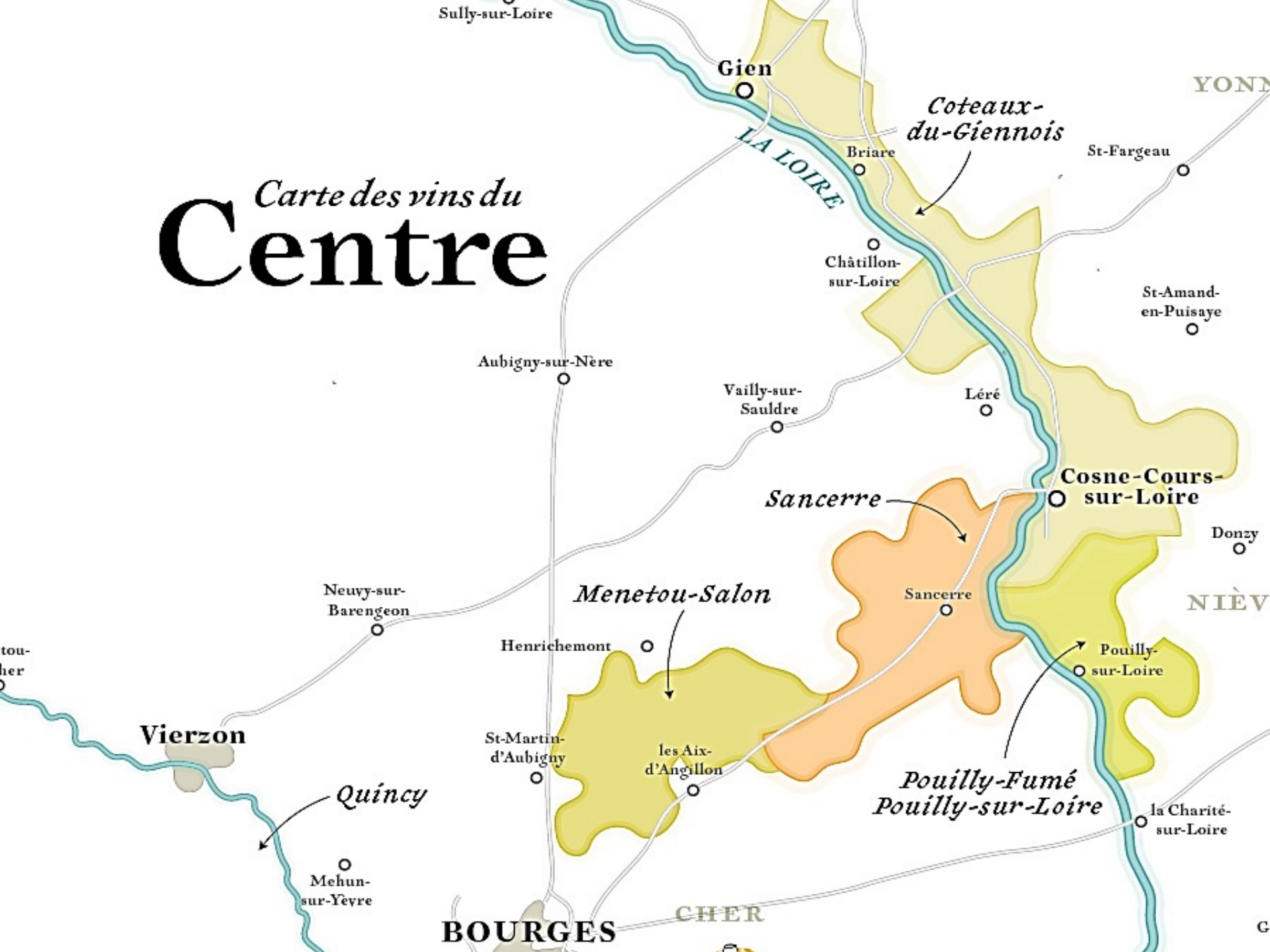
La **richesse des sols** est liée à un événement millénaire :

la faille de Sancerre.

Elle serait due au plissement alpin qui a bouleversé la région.

On y trouve également d'excellents Sancerres rouges à base de
pinot noir.

Carte des vins du **Centre**



CENTRE



Didier DAGUENEAU – Buisson Renard



Didier DAGUENEAU – Buisson Renard

Le domaine fondé en 1982 **est réputé sur la scène internationale pour ses grands sauvignons**. *Après des débuts difficiles, de part ses méthodes de vinification non traditionnelles, fondées sur l'intuition, Didier Dagueneau a fini par convaincre les amateurs et professionnels de la valeur de ses pratiques; ce dernier, très consciencieux, restant « à l'écoute du vin » pendant toute les phases de vinification et d'élevage.* **Travail de la vigne en lutte raisonnée**, pratique de l'**ébourgeonnage** pour maîtriser les rendements, **récolte entièrement manuelle** et **trie draconienne des raisins** ont contribuer au succès du domaine, sans oublier **une équipe technique de premier ordre**.



Depuis le décès accidentel de Didier Dagueneau, en 2008, c'est son **fils Benjamin qui assure brillamment la relève**. En janvier 2016, il a même été élu "Vigneron de l'année" par La Revue des Vins de France. Il perpétue l'esprit de famille **avec sa sœur Charlotte**, sur ce petit domaine où la conduite du vignoble se fait avec maîtrise et sérénité. Notons que pour la troisième année consécutive, le Domaine Didier Dagueneau **se décline de l'appellation "Blanc Fumé de Pouilly" (Pouilly-Fumé) pour "Vin de France"**.





CENTRE

Vin de France
(ex AOP Pouilly
Fumé)

DAGUENEAU

**Buisson
Renard**

2020

**100%
Sauvignon**

Prix : €

Le **domaine Didier Dagueneau** nous offre des grands vins de Pouilly-Fumé (*Blanc Fumé de Pouilly, Buisson Renard, Silex, Pur Sang, Clos du Calvaire et Astéroïde*) et Sancerre de Chavignol, issu du cœur du Grand cru de la Côte des Monts Damnés.

**“Buisson Renard” est devenu
au fil des années un
incontournable
de chez Dagueneau.**

Certains puristes confirment même qu'ils trouvent davantage de profondeur dans cette cuvée que dans le porte-drapeau “Silex”...



CENTRE

Vin de France
(ex AOP Pouilly
Fumé)

DAGUENEAU

**Buisson
Renard**

2020

**100%
Sauvignon**

Prix : €

Sélection **parcellaire** de Sauvignon

Terroirs: sol riche en **silex**

Vendanges Manuelles **en caisses**

Vinification: Levures sélectionnées,
débourbages serrés et **Jus vinifiés
en cuve**

Élevage : **long sur lies sans
soutirage**, pour une quête absolue
de l'expression cristalline du
sauvignon. Il passe **12 mois en
barriques** afin d'obtenir **un joli gras**

• Degré d'alcool **13%**

• Servir, Ouvrir *Déguster ce cru trop
rapidement et trop frais est un sacrilège.*

Avec un peu de réduction à l'ouverture,
il est crucial de carafer ce cru et de
placer la carafe dans une eau à 10C°

• Boire après **5 ans de garde minimum**



CENTRE

Vin de France
(ex AOP Pouilly
Fumé)

DAGUENEAU

**Buisson
Renard**

2020

**100%
Sauvignon**

Prix : 118,00 €

Œil : Jaune pâle, reflets verts brillants
Nez : intense et profond qui révèle une **belle complexité** sur des fragrances de **jasmin**, de **verveine citronnée**, de **nectarine juteuse** et d'**orange**. Arômes de **pamplemousse** fleurs blanches et de **pierre à fusil**.

Bouche : fruitée à base de **fruits exotiques** et d'**agrumes**. On trouve un **charnu propre** à “**Buisson Renard**” qui se conclut par une **finale aux fins amers salivants**. Un **support minéral extraordinaire!**

Accords mets/vins : **Poissons crus et grillés**, noix de **Saint-Jacques**. **Ceviche de Daurade** au yuzu, kiwi jaune, amandes effilées et fleur de bourrache.

CENTRE

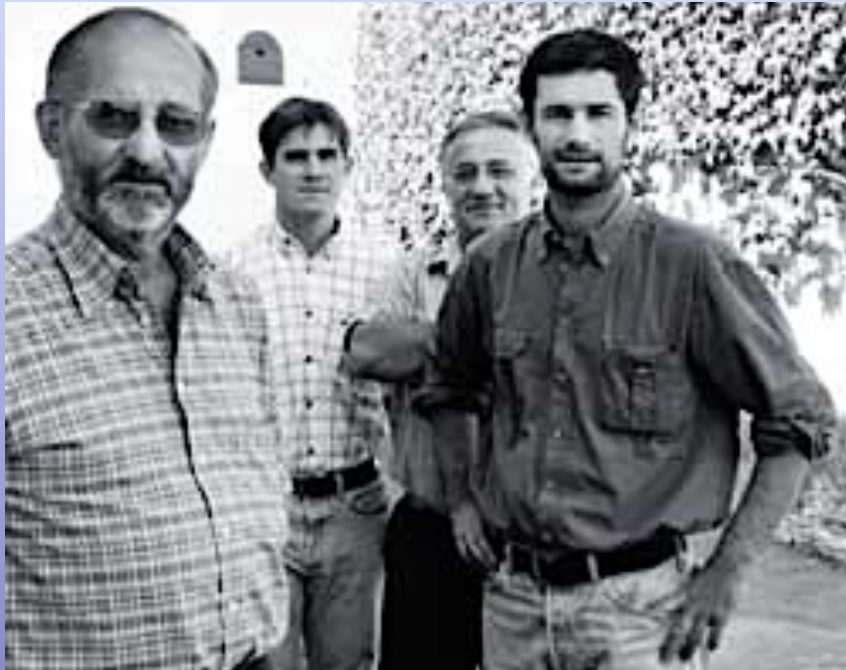


VACHERON – La Belle Dame



VACHERON – La Belle Dame

Le Domaine, créé dans les années 1900, couvre **49 hectares**, répartis sur des terroirs de **Silex et de Calcaire**. Les frères Vignerons **Jean-Louis, Denis** et leurs deux enfants respectifs, **Dominique et Jean-Laurent Vacheron**, ont pris le parti d'**exprimer la complexité des différentes parcelles séparément** : les vins du domaine sont **certifiés agriculture biologique et biodynamique depuis 2006**. La Cuvée "**Les Romains**" est une grande expression de Sauvignon Blanc, et "**Les Belles Dames**" un superbe **Pinot Noir**. Le Domaine démontre ainsi que le Sancerrois peut fournir des crus d'exception.



VACHERON – La Belle Dame

Belle Dame, leur cuvée de pinot noir aux arômes fumés de pierre à fusil dus à son terroir de silex, est apte à concurrencer les grands Bourgognes de la Côte d'Or.

Belle Dame fut classée 2ème meilleur vin rouge de Loire (après *Le Bourg du Clos Rougeard*) par la Revue du Vin de France.





CENTRE

AOP Sancerre

**Domaine
VACHERON**

La Belle Dame

2018

100% Pinot Noir

Prix : €

Terroirs : sol **argilo-calcaire**

Vendanges **manuelles et éraflée**

Vinification : en **cuves inox** pour **préserver la fraîcheur et les arômes**. La fermentation vinique est contrôlée pour optimiser l'expression du cépage.

Élevage : **12 à 14 mois, en fûts de chêne** neutre, pour apporter de la rondeur sans masquer la pureté du fruit. Maîtrise des températures et **maturation** qui révèle toute la complexité du Pinot Noir en équilibre parfait.

Degré d'alcool **14%**

Servir : à une température de **16-18°C**. Peut être **débouché 30 minutes avant la dégustation** pour libérer les arômes.

Boire : Ce vin **peut se conserver 5 à 8 ans** dans une cave fraîche et humide. Son **potentiel de garde** lui permet de mûrir en **développant davantage ses complexités**.



CENTRE

AOP Sancerre

**Domaine
VACHERON**

La Belle Dame

2018

100% Pinot Noir

Prix : 70,00 €

Œil : **Robe Rouge** profond avec une belle intensité.

Nez : Notes de **fruits rouges mûrs**, comme la **cerise** et la **framboise**, accompagnées de **nuances épicées**.

Bouche : **Souple**, équilibrée, avec une **belle structure** et une **longue finale**.

Accords mets/vins : **Homard** fumé à la moelle, **Viande blanche** grillée, **Pizza**, **Ragoûts** d'agneau, **Jarret de veau** aux petits légumes, **Confit de canard**, **Assiettes de Fromages**

TOURNAINE



AMIRAULT – Pavillon du Grand Clos



AMIRAULT – Pavillon du Grand Clos



Yannick AMIRAULT – Pavillon du Grand Clos

Le domaine, situé sur la **rive droite de la Loire, terre calcaire** de prédilection du Cabernet franc, a été **créé en 1936** par Eugène Amirault, puis **repris en 1977 par le petit-fils Yannick**, qui l'a fait évoluer vers une **viticulture biologique et engagée**. Aujourd'hui, c'est **l'arrière petit-fils Benoît** qui pérennise la dizaine de crus répartis sur les villages de Bourgueil & Saint-Nicolas-de-Bourgueil (19 ha). **Chaque terroir est jardiné suivant le cycle lunaire**, cueilli à la main puis **élevé individuellement en fûtaille ou amphore**.



AMIRAULT – Pavillon du Grand Clos



Le Pavillon est un **monopole surplombant le coteau du Grand Clos**, situé en haut du village de Bourgueil. Après 50 années d'abandon, **le clos fut restauré, terrassé puis replanté par Yannick en 1997**. Superficie de **0,21 ha seulement !** Sol argileux sur calcaire du turonien et **enherbement naturel**.

Un **très grand Cabernet-Franc**, équilibré, ample, intense et d'une extrême précision, **produit en petite quantité confidentielle** et **uniquement dans les millésimes d'exception** (2003, 2005, 2010, 2017, 2018, 2020, **2022...**).

Comme aime dire Yannick Amirault "C'est richement bon !".



TOURAIN

AOP Bourgueil

**Yannick
AMIRAULT**

**Pavillon du
Grand Clos**

2022

**100% Cabernet
Franc**

Prix : €

Terroirs : Parcelle de **0.21 hectare** sur sol **argileux** sur sous sol **calcaire**, exposition **plein sud** en coteau.

Viticulture : **Biologique certifiée**

Vendanges **100 % manuelles** en panier. **Tri** du raisin avec **éraflage intégral sans foulage**.

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve ouverte, avec **macération de 4 semaines**.

Élevage : **24 mois dans 2 tonneaux de 450 L**.

- **Servir** En carafe à 16°-17° C
- **Ouvrir** 1 heure avant
- **Boire** avant 2038



TOURAIN

AOP Bourgueil

**Yannick
AMIRAULT**

**Pavillon du
Grand Clos**

2022

**100% Cabernet
Franc**

Prix : 34,90 €

« **2022 démocratise encore un peu plus le Cabernet Franc avec de nouveaux records de précocité et de sécheresse.**

L'année est marquée par **plusieurs incendies de forêt. Le raisin n'aura pas souffert de ces conditions extrêmes, lui permettant d'acquérir une maturité très précise** ».

Vin très généreux à l'identité variétale subtile, une trame de tanins dense et fondue.

Œil : Robe **rubis** brillante

Nez : Arômes de **fruits noirs**, notes **boisées** et **mentholées**

Bouche : **Généreuse**, trame de **tanins dense et fondue**

Accords mets/vins : Une **daube de sanglier** aux pruneaux, un **agneau de 7heures**, des **gibiers**, **volailles** sauce champignons, un beau plateau de **fromages**...

TOURNAINE



Charles JOGUET – Clos de la Dioterie

Vignoble historique et mythique de l'appellation Chinon, en Touraine, l'une des références de la région, propriété du **Domaine Charles Joguet**.

Situé à deux pas du chai, le **Clos de la Dioterie** est un **joyau de 2 hectares** planté de **vieilles vignes de 70 à 80 ans**.



Charles JOGUET – Clos de la Dioterie



Ces vignes au **faible rendement (30 hl/ha)** font l'objet de soins particulièrement attentifs. **Dernière parcelle vendangée**, on y recherche la **maturité la plus aboutie** possible, avec **des tris soignés à la vigne**.

Charles JOGUET – Clos de la Dioterie



Cave de Tuffeau du XVème siècle

Suivi méticuleux de la vinification, macération adaptée à chaque millésime
tout dans cette cuvée incite à la prudence pour obtenir un résultat à la hauteur
de sa réputation. **Un vin rare d'une grande complexité** qui s'exprimera
pleinement après de longues années en cave.



TOURAINE

AOP Chinon

**Charles
JOGUET**

**Clos de la
Dioterie**

2018

**100% Cabernet
Franc**

Prix : €

Terroir : **argileux fortement calcaire** avec **exposition nord-est** permettant des maturités parfaites

Viticulture : **Biologique certifiée**

Vendanges **100 % manuelles** avec plusieurs **Tris** du raisin à la vigne

Vinification : **10 jours de macération pré-fermentaire** à froid (10°C), suivis de **4 semaines à 21°C pour fermentation alcoolique**, Remontages, Pigeages.

Assemblage vins de goutte et de presse pour la fermentation malolactique en fût.

Élevage **14 à 18 mois en fûts de chêne** renouvelés 1/5 ème en neuf tous les ans, puis **affinage de 10 mois en cuve**.

. **Servir** En carafe à 16°-17° C

. **Ouvrir** 1 heure avant

. **Boire** **Garde de plusieurs décennies**



TOURAINE

AOP Chinon

**Charles
JOGUET**

**Clos de la
Dioterie**

2018

**100% Cabernet
Franc**

Prix : 50,00 €

2018 est une des grandes réussites des trente dernières années

Œil : **rouge grenat**

Nez : élégant avec une **note discrète de fumé**.

Très aromatique, il présente des notes de **fruits rouges et noirs**, mais aussi **quelques touches épicées**.

Bouche : Une cuvée juteuse sur des **notes de réglisse, baies noires et graphite**. Une longueur interminable et une finale sur les épices

Accords mets/vins : **Gibier à plumes, Pintade** rôtie, **Abats, Agneau** à la salsa verte, **Saumon grillé** mariné au citron, aux herbes et au gin, **Mazemen végétarien** aux champignons.

ANJOU SAUMUR



CLOS ROUGEARD



CLOS ROUGEARD

Fondé en **1664** à **Chacé**, au cœur de l'appellation Saumur-Champigny, le domaine du **Clos Rougeard** est un **vignoble familial historique** porté pendant **huit générations**, par les **frères Foucault (Charly & Nady)**, ce domaine niché sur des **sols argilo-calcaires** et **tuffeau** est devenu pionnier de la **viticulture biologique** dès les années 1970. **En 2015, Charly est décédé et en 2017, le domaine a été vendu à Martin Bouygues**. Le domaine continue de faire vivre **une tradition viticole exigeante et confidentielle**, recherchée par les collectionneurs et sommeliers du monde entier. **Les Clos Rougeard produits avant le rachat sont évidemment devenus collector, comme ce 2016.**



CLOS ROUGEARD

Un domaine **précurseur dans l'agriculture biologique** en cultivant les vignes sans produits chimiques depuis les années 60. Aujourd'hui certaines vignes centenaires n'ont jamais connu le moindre pesticide.

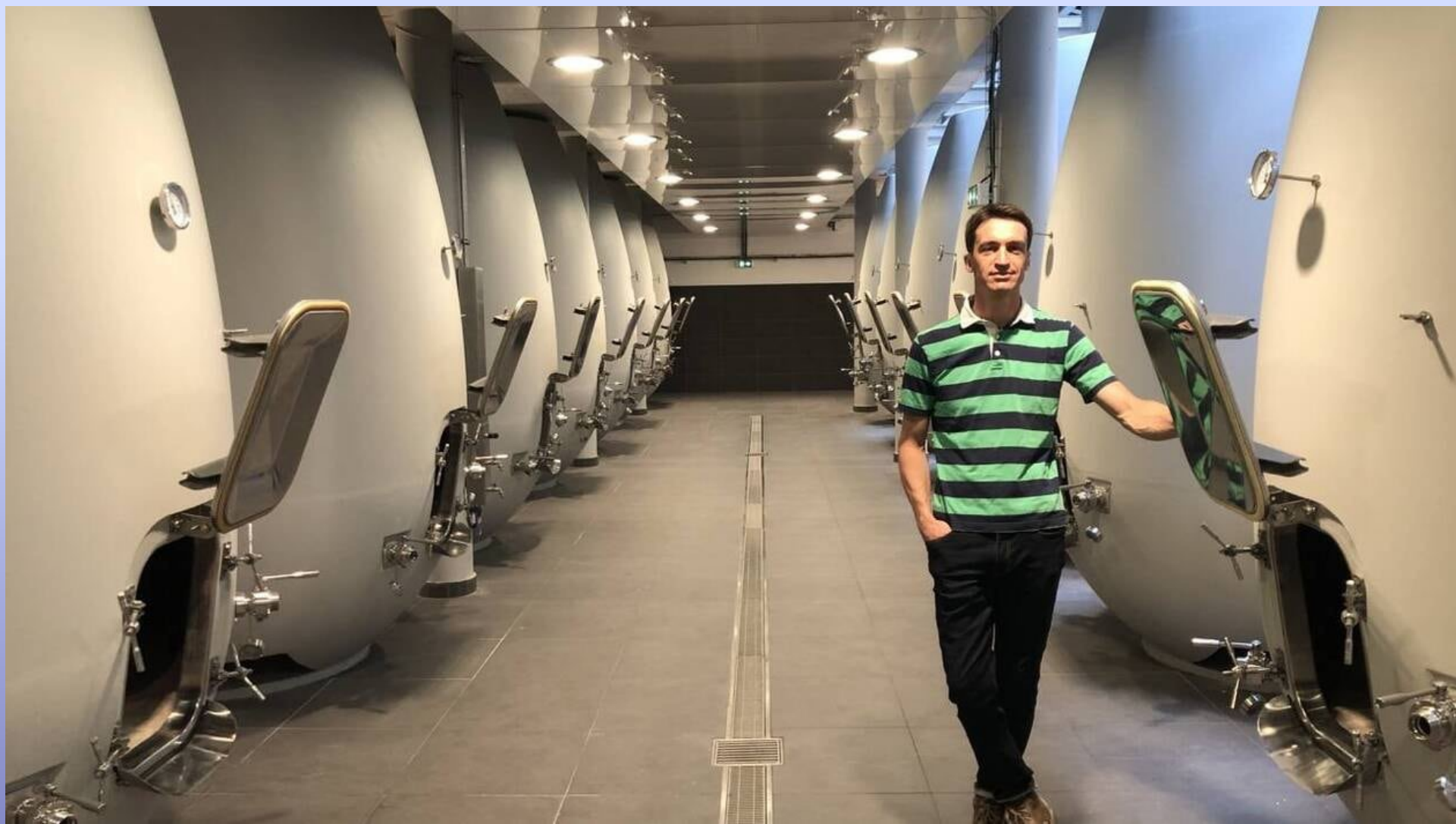
L'élevage du vin se déroule sur plus de deux ans et la maturation se fait dans les **caves de tuffeau à sept mètres de profondeur**.

Un très bel équilibre ligérien se dessine dans ce Clos 2016, vinifié avec douceur et tact par Antoine Foucault.



CLOS ROUGEARD

Responsable d'exploitation au Clos-Rougeard depuis l'automne 2022, **Cyril Chirouze** (ex *château des Jacques*) dispose désormais avec l'équipe du domaine d'un **outil tout neuf**, notamment de nouvelles **cuves ovoïdes en béton** brut installées en sous-sol.





**ANJOU-
SAUMUR**

**AOP Saumur
Champigny**

**CLOS
ROUGEARD**

2016

**100% Cabernet
Franc**

Prix : €

Terroir : 7 ha en assemblage de plusieurs **parcelles argilo-calcaires** et à influence **sabloneuse**.

Viticulture : **Biologique certifiée**

Avec au maximum 6 grappes par pied, la vigueur de la vigne est bien contrôlée.

Vendanges 100 % **manuelles**

Vinification : **Peu interventionniste**

Élevage plus de **2 ans en barriques** et **vieillissement en bouteilles de plusieurs années** au cœur des caves de tuffeau, à 7 mètres de profondeur

. **Alcool** **12,5°C**

• **Servir** En **carafe** à 16°-17°C

• **Ouvrir** **1 heure avant**

• **Boire** à partir de **2024** – **Grande garde**
Apogée : 2026-2036 - Boire avant 2041



**ANJOU-
SAUMUR**

**AOP Saumur
Champigny**

**CLOS
ROUGEARD**

2016

**100% Cabernet
Franc**

Prix : 193,38 €

Œil : Robe encore dans son intense **couleur rubis profonde** qui commence tout juste à montrer **quelques reflets grenatés**

Nez : Le bouquet est très ouvert sur les **petites baies noires sauvages** et de fruits rouges, les **épices fortes et douces** et ce **noble végétal typique** du Clos Rougeard : un enchantement ! **Légères notes fumées**

Bouche : parfaitement **équilibrée, soyeuse** à souhait, avec les **mêmes notes fruitées qu'au nez**, une jolie tension et une **très belle longueur**.

La matière est **charnue** et très allongée vers des **tanins parfaitement mûrs**. Immense **persistance juteuse**.

Accords mets/vins : **Poulet fermier** au vin, **Rôti de veau** aux girolles, **Carpaccio de bœuf**, **Côte de cochon noir grillée** aux sarments du Clos, pommes nouvelles en persillade

ANJOU



OGEREAU – Grand Cru La Martinière

Associé à son fils Emmanuel, Vincent OGEREAU poursuit avec détermination la voie des grands chenins de terroir, qu'ils soient secs ou liquoreux.



Implantés à Saint-Lambert-du-Lattay depuis 1890, la vigne se transmet de père en fils depuis 4 générations. C'est naturellement qu'entre **Vincent** et son fils **Emmanuel**, la tradition perdure. Ingénieur agronome, Emmanuel a rejoint le domaine en 2015. Il perpétue cette **sensibilité à la vigne et au végétal** et travaille avec son père les **25 ha de vignes plantées sur un terroir de schiste et d'argiles**, réparties sur **3 grands terroirs** : La cote de la Houssaye, Le Clos le Grand Beaupréau, et Le Clos des Bonnes Blanches.

OGEREAU – Grand Cru La Martinière



L'AOC Quarts de Chaume Grand Cru est un grand vin blanc liquoreux, originaire de l'Anjou, dont *l'histoire remonte à une coutume médiévale où les paysans devaient réserver le quart de leur récolte au seigneur local.*

Depuis lors, elle a toujours été **l'une des AOC les plus prestigieuses de l'Anjou**, et en 2014, elle a été élevée au rang de **Quarts de Chaume Grand Cru**, confirmant ainsi sa place **parmi les plus grands vins doux du monde.**

Le climat particulier de la région crée **un microclimat propice à la surmaturation et à la botrytisation** du raisin, essentielle pour produire des vins liquoreux d'exception. Les **vignes de chenin** poussent sur des coteaux abrupts exposés plein sud, dans un **sol complexe composé de schistes briovériens et de grès poudingues.**

OGEREAU – Grand Cru La Martinière



"La Martinière est située en pied du coteau de Chaume sur sa partie la plus caillouteuse. On y trouve les schistes gréseux du Briovérien que l'on découvre habituellement rive gauche du Layon puis des grès et poudingues du carbonifère sur sa partie plus haute. La Martinière est une parcelle orientée sud-ouest, en pied de coteau, formée de 200 petits rangs plantés en pleine pente (30 à 40%). Ce terroir est incroyable de concentration et de précocité. Les petites grappes de Chenin se gorgent de sucre très rapidement. Le botrytis arrive très tôt en saison."



ANJOU

**AOP Quarts de
Chaume**

**Domaine
OGEREAU**

**Grand Gru
La Martinière**

2017

100% Chenin

Prix : €

Terroir : sol de **schistes et poudingues**

Viticulture : **Biologique certifiée**

Vendanges **100 % manuelles** avec **Plusieurs tries** pour obtenir des raisins parfaitement **botrytisés**.

Rendements de **14 hl/ha en 2017**

Vinification : **Pressurage 12h** en grappes entières, **Débourbage** le plus clair possible. **Fermentation alcoolique** avec **levures indigènes**. Equilibre naturel sans chaptalisation ni concentration artificielle

Fermentation et élevage **12 mois en barrique de 400L** puis **Cave souterraine**.

- . **Servir** Température de **8-10°C**
- . **Degré alcoolique** : **13,5°**
- . **Sucres** : **173g/l**
- . **Ouvrir** : **Carafage en jeunesse** de 30 à 45 mn
- . **Boire** : **Apogée 2021 à 2038** - Avant 2052



ANJOU

**AOP Quarts de
Chaume**

**Domaine
OGEREAU**

**Grand Cru
La Martinière**

2017

100% Chenin

Prix : 66,00 €

« Le meilleur liquoreux bu sur 202... *A se taper la tête contre les murs !* Nous prenons le coup de grâce dès le premier tour de verre avec ce Quarts de Chaume exceptionnel, *un Grand Cru des terroirs du Layon* qui, trop longtemps, fut réservé aux grands de ce monde !

Œil : **Robe dorée éclatante**

Nez : intense sur des arômes d'**agrumes confits**, de **mangues** et de **fleurs séchées**

Bouche : Riche, équilibrée portée par la **minéralité** du Terroir. Evoque la **poire williams**, le **raisin confit**, l'**agrumes**, le **miel**. Chaque goutte, dans une **concentration de saveur stupéfiante**, fait disjoncter les papilles sur son passage, c'est **dense, et frais à la fois, concentré et spirituel**.

Accords mets/vins : A l'**apéritif** ou comme vin de **méditation**. Sur **foie gras**, **pate persillée**, dessert aux fruits cuits, charlotte aux **abricots**. **Cuisine salée** pour audacieux, les contrastes sont parfois magnifiques.

5. L'Auvergne



Domaine des Pothiers (Côte Roannaise).

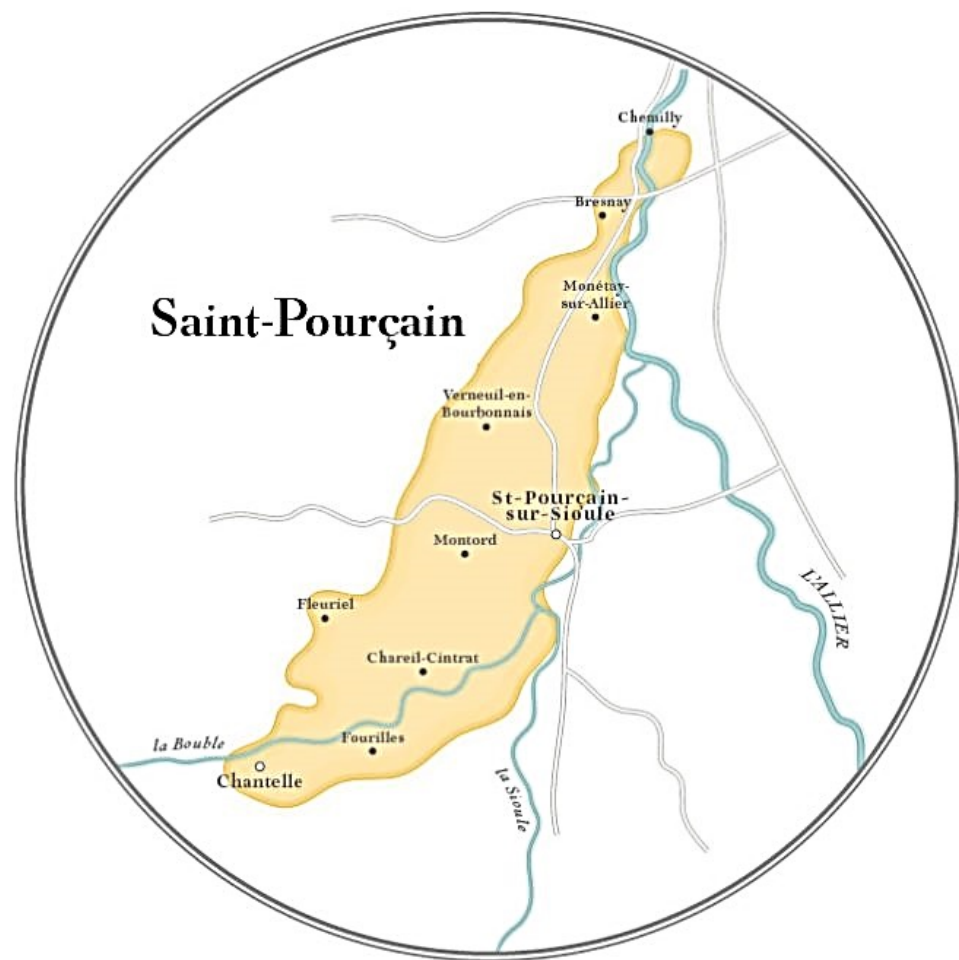
5. L'Auvergne

Et oui, **la Loire prend sa source en Auvergne** !

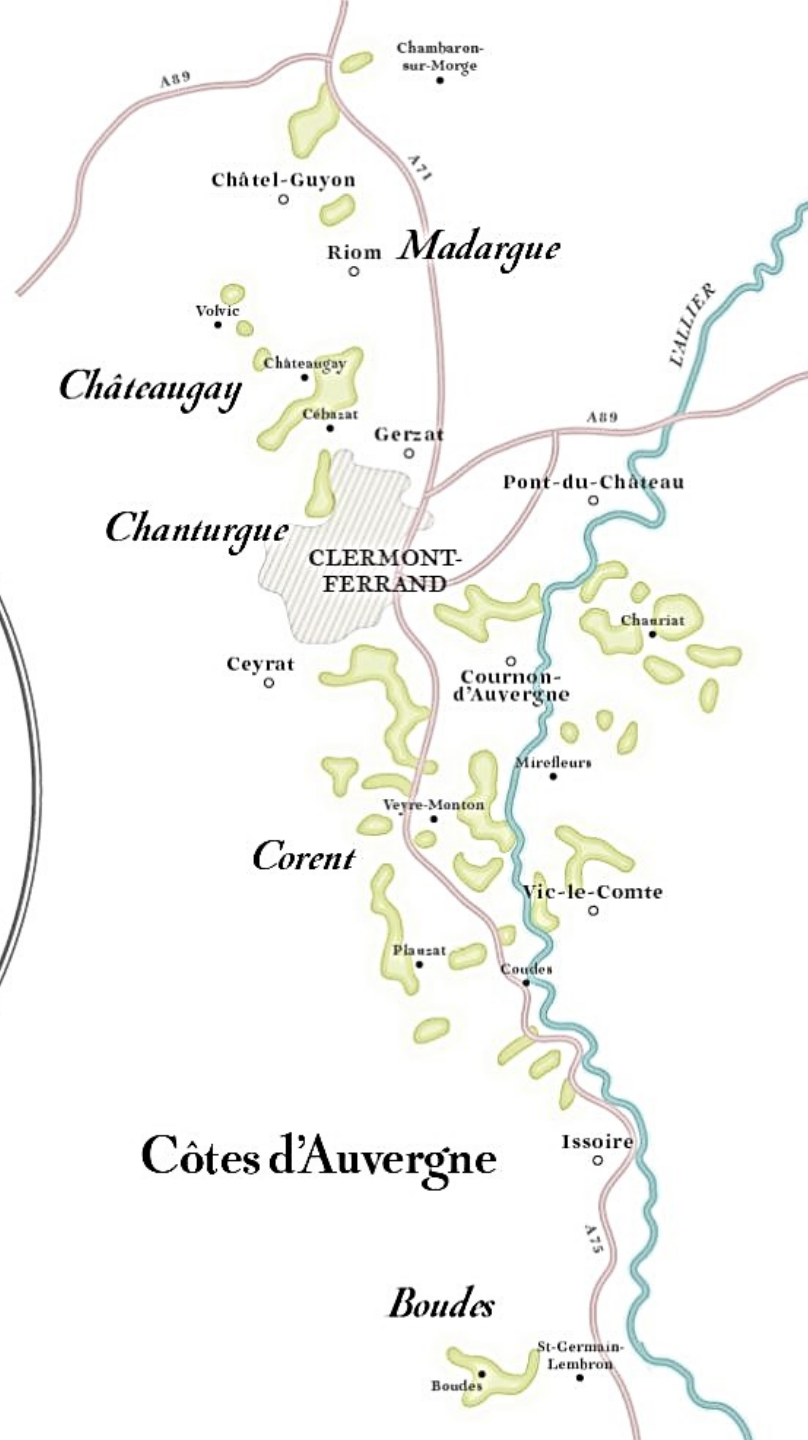
*Les vins du Saint-Pourçain étaient « exportés »
aux quatre coins du royaume de France
par voie fluviale sur l'Allier puis la Loire.*

Petit à petit tombé en désuétude,
et après avoir délaissé le blanc pour se concentrer sur le rouge,
l'appellation, AOC depuis 2009, s'offre un nouveau visage
en misant sur les cépages **gamay** (en rouge)
et le **tressailler** (en blanc).

Carte des vins d'Auvergne



La Carte des Vins *s'il vous plaît!*



Vignoble de la vallée de la Loire

