

Les Vins des Pays de la Loire

Jocelyne & Bruno ALBERT « Domaine du Vieux Pressoir » à VAUDELNAY

Anjou-Saumur

SAUMUR Blanc Cuvée "Élégance" (Médaille d'Or) 2014

Cépage : 100 % Chenin.

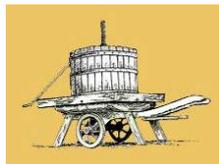
Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2015

SAUMUR PUY NOTRE DAME (Médaille d'Or) (Fond de loge) 2012

Cépage : 100 % Cabernet-Franc.

Médaille d'OR au Concours Général Agricole PARIS

Médaille d'ARGENT au Concours des Grands Vins de France à MACON (2014)



Saumur Puy Notre Dame : Nouvelle appellation depuis **2008**, les vignerons de l'Appellation Saumur ont travaillé à la reconnaissance de leur terroir durant de nombreuses années et ont obtenu reconnaissance. Les sols : Argilo calcaire Turonien exclusivement. Dégustation : Sa robe est d'un rouge sombre et puissant. Il dégage des arômes de fruits confits murs. Les tanins sont souples et la bouche est longue et structurée.

Mr et Mme Albert ont cédé leur exploitation en début d'année 2015 à Mr Claude Vagnon et sa famille. Mr Vagnon est originaire de la région et était intéressé pour reprendre un domaine. Cependant, n'étant pas issu du milieu viticole, il a choisi mon mari, **François**, et moi-même, **Virginie**, pour s'occuper tant de la partie technique que commerciale du domaine.

Nous sommes ravis de ce beau projet qui s'est offert à nous !

Je suis originaire de Chinon, diplômée Œnologue, et mon mari est Sud-Africain, diplômé Winemaker. Nous avons vécu en Nouvelle-Zélande pendant 4 ans où nous travaillions tous les 2 dans un grand domaine. Nous sommes revenus en France il y a 4 ans. Avant d'arriver au Vieux Pressoir, je travaillais comme directrice du Syndicat des Vins AOC Touraine et mon mari était maître de chai dans un domaine viticole de Touraine. Nous sommes au Vieux Pressoir depuis février, et venons donc d'effectuer nos 1ères vendanges au domaine ! Bruno Albert est présent avec nous depuis le début d'année pour un accompagnement tout en douceur ! De plus, pour votre information, nous sommes en train de recréer toute la gamme d'étiquettes, l'identité visuelle du domaine ainsi que le site internet. Voilà pour notre petite histoire !

Virginie & François PRINSLOO

Claude & Philippe ALLIET Vignerons à CRAVANT-LES-COTEAUX

Touraine

CHINON Rouge "Cuvée Tradition" 2015

CHINON Rouge "Cuvée Vieilles Vignes" 2014

CHINON Rouge "Cuvée Coteau de Noiré" 2013

Cépage : 100 % Cabernet-Franc.

Quantités limitées !



Philippe Alliet a créé son domaine en **1985** en regroupant des terres familiales de sables et graviers sur la commune de Cravant-les-Coteaux. Dix ans plus tard, avec son épouse Claude, il décroche le terroir de ses rêves : **le coteau de Noiré**, une superbe pente (60 %) argilo-calcaire exposée plein sud. Cette terre historique à Chinon, à l'inclinaison furieuse, était tombée en déshérence, trop difficile à travailler. Ne mesurant pas leur peine, les Alliet la replantent et la réhabilitent progressivement. Avec toujours le même esprit de

perfection : terres labourées, vignes ébourgeonnées et rendements minima. Résultat : l'amateur cultivé aura désormais beaucoup de mal à boire un chinon autre que celui produit par ce viticulteur exceptionnel, à condition de le réserver très tôt. **Les « Vieilles Vignes » sont magnifiques de concentration et de distinction et il vaut mieux les réserver !!.**



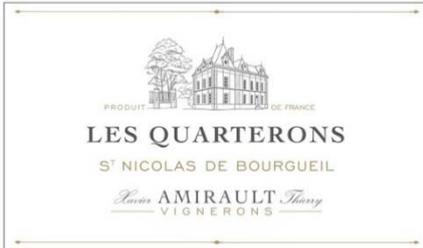
Xavier AMIRAULT « Clos des Quarterons » à ST-NICOLAS-de-BOURGUEIL

Touraine

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL "Les Quarterons" 2014 

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL "Les Vieilles Vignes" 2014 

Cépage : 100 % Cabernet-Franc.



Cela fait plus de 180 ans que le **Clos des Quarterons** accueille sur ses terres la famille **Amirault**. 180 ans d'histoires, de réflexions, de doutes mais aussi de joies. Presque deux siècles durant lesquels six générations ont arpenté les vignes et guidé les vins dans le respect du travail de leurs prédécesseurs et dans un souci de qualité. Aujourd'hui, c'est sur une trentaine d'hectares que nous vous ouvrons les portes du Clos sur

le chemin d'une histoire familiale dans laquelle chacun laisse son empreinte et son savoir-faire à la génération future. Nous vous invitons à venir flâner sur ce site entre les mots et les liens pour découvrir notre domaine, nos vins et notre méthode culturale qui découle d'une philosophie commune à toute l'équipe : la viticulture en biodynamie. *Agnès, Xavier et Thierry.*

Domaine certifié en Agriculture Biologique & Biodynamique



Photo : www.guitou.com

Bernard et Matthieu BAUDRY Viticulteurs à CRAVANT-LES-COTEAUX

Touraine

CHINON Blanc "La Croix Boissée" 2014**

** Sur réservation uniquement !

CHINON Rouge "Les Granges" Jeunes Vignes 2014

CHINON Rouge "Cuvée Domaine" 2013

CHINON Rouge "Cuvée Les Grézeaux" 2013 Pas produit en 2013

CHINON Rouge "Cuvée Croix Boissée" 2012**

Cépage : 100 % Cabernet-Franc.

** Quantités limitées, faibles récoltes !

Au Domaine "nous recherchons dans chacune de nos cuvées à exprimer l'élégance, **la pureté et la fraîcheur aromatique du Cabernet Franc**, en harmonie avec chacun de nos terroirs". Telle est la devise de **Bernard**, désormais rejoint par son fils **Matthieu**, pour produire de grands vins très appréciés des amateurs.

Matthieu, son fils, a fait ses études dans le Mâconnais puis dans le Bordelais. Après une année de stage en Tasmanie puis en Californie, il décide de rejoindre le domaine familial en 2000. Agrandie en 1982, l'exploitation compte désormais 30 hectares répartis sur différents types de sols. Cette diversité permet d'appliquer des principes de vinification parcellaires où chaque vin se distingue par la nature de son terroir.



Vallée de la Loire – Touraine Appellation : Chinon

Situé à Cravant les coteaux sur l'appellation **Chinon**, ce domaine en cours de conversion au mode d'agriculture biologique, cultive **30 hectares de vignes**. C'est en 1975 que **Bernard Baudry**, ancien conseiller viticole au laboratoire de Tours, s'installe à son compte à la tête de ce domaine de 2 hectares. Matthieu, son fils, a rejoint le domaine familial en 2000.

Agrandie en 1982, la propriété recense **30 hectares de vignes** répartis sur plusieurs types de sols : graviers, calcaires sableux et sols argilo-calcaires. Seulement 2 hectares de vignes sont consacrés à la production de chenin blanc et le reste au cabernet franc sur un vignoble conduit sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Chacune des cuvées produites au domaine s'efforce de reproduire la pureté et la fraîcheur aromatique du **cabernet franc**.

Géraldine & Sébastien BRUNET Vigneron à CHANÇAY

Touraine

VOUVRAY Sec "*Cuvée Renaissance*"

2014



Cépage : **Chenin**. **Vinification** : Fûts de chêne pendant 12 mois. **Alcool** : 12.9% vol. **Sol** : Argilo calcaire. **Vendanges** : Manuelles. **Age de la vigne** : 50 ans. **Accords mets** : Foie gras poêlé avec poêlée de champignons, fromages. **Typicité du vin** : Un vin sec droit, exprimant parfaitement son terroir, avec une attaque plaisante et franche. **Potentiel de garde** : 10 ans.

Le Domaine est en cours de certification bio.

Sébastien Brunet a pris le contrôle du domaine familial en 2006 lorsqu'il a hérité de **trois hectares** de son grand-père de chenin blanc à Vouvray. Petit à petit, il a monté son domaine, pour atteindre aujourd'hui une quinzaine d'hectares. Toutes les parcelles de Sébastien sont en périphérie du village de Chançay, où Sébastien a construit ses caves. **Pas de machine et pas de chimie chez Brunet et les vins sont vinifiés avec les levures naturelles...** on aime. Afin de faire parler ses deux principaux types de terroir, Sébastien vinifie séparément ses jus. La cuvée renaissance est l'expression du terroir argilo-calcaire.

Alain & Loïc CAILBOURDIN Propriétaires - Viticulteurs à MALTAVERNE

Vins du Centre

POUILLY-FUME "*Les Cornets*"

2015

Cépage : 100 % Sauvignon.

POUILLY-FUME "*Les Cris*"

2015

Cépage : 100 % Sauvignon.



Carmen et Alain CAILBOURDIN ont depuis près de 20 ans patiemment rassemblés, en une même exploitation de 12 hectares, des parcelles de vignes situées parmi les meilleurs coteaux de Pouilly-sur-Loire. **Ils sont secondés aujourd'hui de leur fils Loïc.** Le Domaine utilise des installations modernes et rationnelles. La culture traditionnelle bourguignonne associée à un micro climat ligérien vous permettra de découvrir l'expression optimale du **cépage « Sauvignon »** baptisé localement « **Blanc Fumé** ».

En plus des arômes de fumés si caractéristiques, **il semble que le mot « Fumé » soit dû à la fine pruine grise dont les grains de sauvignon se recouvrent quand ils arrivent à complète maturité et qui forme un léger nuage au-dessus de la hotte à vendange.**

Claude & Laurent, Domaine CHAMPAULT à CREZANCY-EN-SANCERRE

Vins du Centre

SANCERRE Blanc "*Le Clos du Roy*"

2013

Cépage : 100 % Sauvignon.

SANCERRE Blanc "*Côte de Champtin*"

2014

Élaboration : vendangée manuellement dans nos plus vieilles vignes de Sauvignon, la récolte ne dépasse pas les 40 hl/ha. Les moûts, très concentrés, fermentent dans des fûts de 400 l. Pour obtenir des vins plus complexes et plus gras les lies sont remises en suspension par bâtonnages. Les vins sont ainsi élevés pendant une année.

SANCERRE Rouge "*Côte de Champtin*"

2012

Cépage : 100 % Pinot Noir.

Élaboration : vendange manuelle des plus **vieilles vignes**. Les raisins sont totalement égrappés et macèrent à froid pendant 48 heures environ. La fermentation alcoolique dure une douzaine de jours entre 25 et 30°C. La fermentation malolactique se fait en fût de 600 l. Une fois soutiré, l'élevage se poursuit en fût pendant 12 mois.

Laurent et Claude Champault ont pris en 1997 le relais de leur père Roger, ils perpétuent cette lignée de vigneron et vous invitent à découvrir leurs savoirs faire.

Charlotte & Benjamin DAGUENEAU, Domaine DAGUENEAU à POUILLY-SUR-LOIRE

Vins du Centre

BLANC-FUMÉ-DE-POUILLY

2013

Toutes les cuvées du Domaine Daguneau ne sont vendues que sur réservation préalable ! – Quantités limitées.

♥ Isabelle & Xavier FRISSANT Viticulteur à MOSNES ♥



Touraine

Située au sud de la Loire sur les 1^{ères} côtes de la Commune de Mosnes, le **Domaine Frissant** s'étend sur 18 hectares sur l'appellation Touraine Amboise. Depuis **11 générations**, la famille **FRISSANT** se transmet de père en fils la philosophie de l'exploitation. Depuis quelques années, nous nous sommes spécialisés sur un vieux cépage de Touraine « **le cépage Fié gris** », élégance, rondeur, tout le charme de notre terroir (environ 100 ha dans toute la France).

TOURAINE Blanc "Cépage Sauvignon" 2014

TOURAINE **FIÉ GRIS** "Les Roses du Clos" 2014

Xavier a encore une fois fait une petite récolte en 2014 mais de grande qualité !

09 mars, 2015

La jolie modestie des cépages oubliés

Domaine Xavier Frissant à Mosnes qui nous permettent de découvrir des vins offrant une superbe robe aux nuances d'or blanc, aux reflets métalliques, un bouquet fleuri de roses et d'aubépines, un zeste d'agrumes et une pointe iodée en finale. D'une fraîcheur élégante et délicate, ces vins accompagnent aussi bien un plateau d'oursins que des toasts au tarama, un boudin blanc truffé ou une blanquette de veau aux champignons. *Anne-Sophie ADEUX-RICHARD et Sylvain BLANDIN*

Denis JAMAIN « Villa Camille » à REUILLY

Vins du Centre

REUILLY Blanc "Les Coignons" 2015

REUILLY Blanc "Les Fossiles" (Bio) 2015

Cépage : 100 % Sauvignon.

REUILLY Rouge "Les Fossiles" (Bio) 2015

Cépage : 100 % Pinot Noir.

Le Domaine de Reuilly :

Le domaine de Denis Jamain comprend quatre lieux-dits principaux : Les Coignons, Les Pierres Plates, Les Chatillons, Les Conges, sur lesquels sont plantés 12 ha de Sauvignon blanc, 5 ha de Pinot noir et 4 ha de Pinot gris. Les premières vignes de Reuilly furent confiées au 7^e siècle par le Roi Dagobert aux moines de L'Abbaye Royale de St-Denis. Depuis cette date, les sols Kimméridgiens de l'appellation, composés de calcaire, de coquilles et de fossiles marins ont produit des vins de caractère à forte expression de terroir.

Respect de la Nature :

Denis Jamain a toujours considéré que la terre qu'il exploitait était un prêt, et qu'il se devait de la



restituer dans le meilleur état possible aux générations à venir. Aussi, la protection de l'environnement est-elle au cœur de ses préoccupations quotidiennes. Après avoir conduit l'exploitation en lutte raisonnée pendant de nombreuses années, il s'est converti à **l'agriculture biologique en 2007** (certifié par Veritas) et à **la biodynamie en 2011** (certifié par Demeter).



Arnaud LAMBERT « Domaine de Saint-Just » à MONTREUIL-BELLAY



Domaine de Saint-Just, une viticulture durable. Aujourd'hui nous sommes fiers de vivre en harmonie avec la nature, de profiter de ses richesses et surtout de la respecter afin de mieux la transmettre. Nous cultivons la vigne en privilégiant la vie des sols, en renforçant ses défenses naturelles et en respectant la faune utile. Nous aménageons notre territoire viticole avec des haies et des bosquets afin d'obtenir une plus grande diversité dans le paysage et au final, un meilleur équilibre biologique. Nous vivons de la nature et nous l'entretiens pour mieux la préserver. **Nous sommes des Paysans-vignerons.** Arnaud Lambert

Anjou-Saumur

CRÉMANT DE LOIRE Blanc (Méthode traditionnelle) Brut

Cépages : 60 % Chenin & 40 % Chardonnay.

Magnum Brut

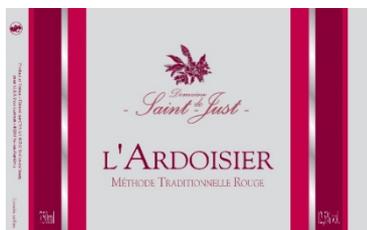
CRÉMANT DE LOIRE Rosé Brut

Cépages : 50 % Cabernet franc & 50 % Cabernet sauvignon.

L'élaboration du Crémant nécessite de presser 150 kg de raisins pour obtenir 100 l. de vin de base. Les grappes sont récoltées une par une et déposées dans des « mannequins » de 20 kg (**Et un mannequin de 20 Kg... Ce n'est pas lourd !**). L'assemblage se fait après la première fermentation. Une première dégustation a lieu à la présentation du vin de base. Une deuxième dégustation se fait 2 à 3 ans après, lors du tirage pour mise en vente.

ROUGE MOUSSEUX "L'ARDOISIER" ½ SEC

Cépages : Cabernet franc & Cabernet sauvignon.



L'élaboration de ce mousseux rouge provient de raisins égrappés et mis à macérer pendant une dizaine de jours afin d'obtenir une belle robe rubis. La fermentation malolactique fait suite à la fermentation alcoolique. Le vin est alors mis en bouteille où il effectuera la prise de mousse. **Il restera 2 ou 3 ans sur latte et sera dégorgé 5 à 6 mois avant la mise en vente.** Une longue période sur ses lies accroît les parfums de fruits rouges (**cerise, framboise, mûre**).

SAUMUR Blanc "Les Perrières"

Cépage : 100 % Chenin.

2014 

SAUMUR Blanc "Coulée de Saint-Cyr"

Cépage : 100 % Chenin.

(Fond de loge)

2011 

« La coulée de Saint-Cyr reflète tout au long de la dégustation la grande maturité de la vendange. Fleurs blanches et fruits mûrs s'expriment au nez, ces derniers prennent des accents confits au palais. De la franchise à l'attaque, de la fermeté, la sensation de croquer dans le fruit, un soupçon de vanille, une note minérale en finale : une belle matière bien travaillée pour un vin apte à la garde. »

Bettane & Desseauve.com :

" Dans les nombreuses dégustations à l'aveugle de cette cuvée phare de Saumur, celle au milieu des premiers crus de Puligny et de Chassagne a dérouté, car si on reconnaissait le chenin, il fichait une belle pagaille dans la hiérarchie finale. Ce vin offre une pureté cristalline avec ce qu'il faut de structure, et au bout de 3 heures d'ouverture, il rayonne."

SAUMUR-CHAMPIGNY "Les Terres Rouges"

Cépage : Cabernet-Franc.

♥♥♥ 2015 

Les raisins sont issus d'une **parcelle travaillée en culture biologique**. D'un grenat soutenu fort engageant, la cuvée **Terres Rouges** séduit par la complexité et la délicatesse de ses arômes de fruits rouges et noirs. Une même élégance règne au palais, soutenue par une belle fraîcheur. Un ensemble ample, mais malgré tout très agréable, sans dureté aucune. Accompagne les viandes grillées et en sauce. Servir entre 15 et 17 degrés.

Mr BOUCARD Philippe et Mme DEGAUGUE Stéphanie

LAMÉ-DELISLE-BOUCARD « Domaine des Chesnaies » à INGRANDES-DE-TOURAINES



Exploitation familiale, sur l'AOC **Bourgueil**, commercialisant en bouteille toute sa production depuis **1947**, uniquement dans le secteur traditionnel. Le Domaine des Chesnaies - Lamé Delisle Boucard offre à la fois des vins du dernier millésime (cuvée des Chesnaies) mais est surtout connu et reconnu **pour la diversité et la qualité de ses cuvées de garde** (cuvée Vieilles Vignes et cuvée Prestige). Le domaine est un des spécialistes des vieux millésimes de cabernet franc et cabernet sauvignon.

*Depuis **1889** notre famille élabore ce délicieux vin de Bourgueil. C'est en 1938 qu'apparaît pour la première fois la dénomination Lamé-Delisle, du fait du mariage de Mme Yvonne Lamé avec Mr Lucien Lamé. Maryvonne leur fille, épousera en 1965 Mr Boucard, d'où le nom Lamé Delisle*

*Boucard. **Aujourd'hui, c'est la cinquième génération, Stéphanie et Philippe ainsi que leurs conjoints, qui perpétuent les traditions transmises par leurs aïeux.***

Touraine

Cépage : 100 % Cabernet-Franc.

Depuis quarante ans, distribué par la Maison Poulet !

BOURGUEIL Rosé "Cuvée des Chesnaies" 2015

BOURGUEIL "Cuvée des Chesnaies" 2015

BOURGUEIL "Cuvée Vieilles Vignes" 2013

BOURGUEIL "Cuvée Prestige" (Médaille d'Or) 2012



Depuis **1889**, le domaine de **Lamé Delisle Boucard** élabore ce délicieux vin de Loire de Bourgueil. C'est en 1938 qu'apparaît pour la première fois la dénomination Lamé-Delisle, du fait du mariage de Mademoiselle Yvonne Delisle avec Lucien Lamé. Maryvonne leur fille, épousera en 1965 un certain Boucard, d'où le nom Lamé Delisle Boucard. Aujourd'hui, **Stéphanie et Philippe**, le frère et la sœur, ainsi que leurs conjoints respectifs, perpétuent les traditions transmises par leurs aïeux. Philippe a fait ses études en viticulture-oenologie à Bordeaux. Quant à Stéphanie, elle est titulaire d'un diplôme national d'oenologie.

Après le gel de fin avril 2016, réchauffons le cœur des vignerons de Loire!



Il y a des phrases que ceux qui ont un peu de bouteille dans le vin comprennent immédiatement. Comme celle, malheureusement, ce matin à Bourgueil, de Philippe Boucard: "c'est comme en 91!" Le gel, la gelée noire qui avait dévasté une grande partie du vignoble français, amputant gravement les récoltes. Je me souviens avoir vu de vieux vignerons pleurer.

Ce matin, donc, à quinze jours des fameux **saints de Glace**, alors que le temps était clair, à cinq heures du matin, au pied du Mont Sigou, le thermomètre a commencé à dégringoler, parfois jusqu'à **-6°C**. Un violent coup de gel qui a dévasté de nombreuses parcelles de l'appellation chère à Jean Carmet. Plusieurs propriétaires dont **Philippe Boucard** parlent d'ores et déjà de dégâts considérables. Seules les vignes les plus hautes, ou le haut des parcelles les plus hautes auraient été préservés. En fait, il s'est également confirmé, comme on le craignait, que le phénomène est assez général et concerne une grande partie de la Vallée de la Loire. En plus de **Bourgueil**, les appellations environnantes du pays du breton* ont elles aussi été touchées. Ainsi en **Chinon**, du côté de Cravant-les-Coteaux ou à **Saint-Nicolas**, mais aussi en **Touraine**, à **Montlouis**, **Vouvray**, et, dans une moindre mesure, à **Saumur** et en **Anjou**. @ Vincent Pousson

Armelle & Julien NEBOUT « Domaine Nebout » à ST POURÇAIN/SIOULE



Le vignoble de Saint-Pourçain, un des deux vignobles Auvergnat, est relativement excentré des autres vignobles de France. En effet, Saint-Pourçain dépend du vignoble Val de Loire, dont l'appellation la plus proche est à environ 150 km.

Saint-Pourçain est un vignoble dont on parle peu. Et pourtant, on peut y trouver de bien jolies petites perles qui viendront mettre un sourire sur nos petits plats entre copains, ou apporter çà et là un rayon de soleil ou un arc-en-ciel aux repas.

Et c'est dans cette appellation que **Julien et Armelle** représentent la cinquième génération du domaine **NEBOUT**. Au cœur du Bourbonnais, ils exploitent

ensemble près de 48 hectares de vignes réparties sur plusieurs communes de l'appellation. Julien a une expérience aussi riche que large, car il a traîné ses guêtres autant à Sancerre qu'en Champagne, en trottant même jusqu'en Nouvelle-Zélande. Le domaine fait la différence avec ses confrères car le travail dans la vigne, certes très mécanisé, est travaillé de manière raisonnée, avec des parcelles enherbées. **«On essaie le bio sur 1 ou 2 hectares, c'est très bien. Un jour ou l'autre, on devra y venir. Pour l'instant, on travaille le sol et on supprime les désherbants. Il faut aussi penser à l'impact financier»**, déclare Julien. Le sol est tantôt argilo-calcaire, sableux ou granitique. On adaptera le cépage et la culture en fonction. Au chai, rien de particulier. Le vin est passé soit en cuves thermorégulées, soit en fûts pour les vinifications plus traditionnelles. La production annuelle est de 200.000 bouteilles environ, dont des marchés à l'export : USA, Belgique (Chez Bernard Poulet) & Grande-Bretagne. **Le Tressallier est un cépage qui n'existe qu'à Saint-Pourçain.**

by Patrick Maclart

Mode de culture :

- ✓ Lutte raisonnée, Ébourgeonnage, Rendement maîtrisé 40hl/ha.

Vinification :

- ✓ Vendanges éraflées, Pressurage à basse pression.
- ✓ Pré fermentation à froid.
- ✓ Contrôle des températures pendant la fermentation.
- ✓ Assemblage et élevage en cuve inox, Mise en bouteille à la propriété.



Auvergne

SAINT-POURÇAIN Blanc **"Cuvée Tradition"** 2015

Cépages : 75 % Chardonnay & 25 % Tressallier.

Majorité Chardonnay associé au Tressallier donne un vin fruité et léger. Il se marie avec les hors-d'œuvre et les crustacés. Issu des communes de Monétay et de Châtel de Neuve avec leurs terroirs sableux (Graviers du Bourbonnais) et argilo-calcaire.

SAINT-POURÇAIN Blanc **"Tressallier des Gravières"** 2014

Cépage : 100 % Tressallier.

Ce vin illustre les plus grandes expressions du **Tressallier**. Son ampleur en bouche en fait un vin généreux et agréable à déguster. Il s'harmonise avec les crustacés et les poissons cuisinés.

SAINT-POURÇAIN Blanc **"Cuvée Insolite"** 2014

Cépages : 70 % Chardonnay & 30 % Tressallier.

Cuvée structurée, vêtue d'une belle robe jaune dorée. Vin riche et charpenté avec une jolie palette d'arômes qui évolue sur des notes discrètes de boisé élégant. Belle longueur en bouche.

- ✓ **Élevage en fût de chêne sur lie durant huit mois.**

Catherine & Vincent OGEREAU à SAINT-LAMBERT-DU-LATTAY

Le **Domaine Ogereau** se situe au cœur des coteaux du Layon (affluent de la Loire). La propriété, d'origine familiale, date des années **1890**. Vincent Ogereau est à la tête du domaine depuis 1989 avec son épouse Catherine. Depuis leur installation, Vincent et Catherine n'ont cessé de faire progresser la qualité de leurs vins. Vincent et Catherine se retrouvent unis dans deux passions communes : **le vin et la musique**. Passions qui demandent l'exigence du travail, mais surtout qui procurent un plaisir immense. Aujourd'hui, **Emmanuel**, le fils de Catherine et Vincent reprend peu à peu le Domaine avec toute la responsabilité que cela implique, mais avec la même passion que ses parents.



*Notre travail est axé sur la recherche de très beaux raisins exprimant leur terroir et leur millésime. Cette démarche exige un travail manuel important dans les vignes tout au long de l'année. On commence par la taille l'hiver, les ébourgeonnages au printemps, l'éclaircissage (vendanges en vert) en juillet et l'effeuillage pendant l'été. Tous ces travaux pour l'aboutissement : les vendanges manuelles (par tries) à l'automne, moment le plus exaltant ! Vous pouvez imaginer le nombre de passages devant chaque cep ! **Nous sommes des « jardiniers de la vigne ».***

Anjou-Saumur

ANJOU Blanc « *En Chenin* » 2014

COTEAUX DU LAYON « *Saint-Lambert* » 2014

COTEAUX DU LAYON « *Clos des Bonnes Blanches* » 1,50 cl.

Cépage : 100 % Chenin. **Magnum** (Fondde loge) 1999

SAVENNIERES "*Clos du Grand Beaupréau*" 2014

Cépage : 100 % Chenin.

ANJOU Rouge 2013

« Nous avons la chance de travailler avec la nature. Elle est si belle, souvent si exaltante. Comme lors des vendanges des grands millésimes 2014 ou 2015. Comment oublier les superbes tris de liquoreux en 2015? Un si grand moment.

Hier, 27 Avril 2016, la nature n'a pas été généreuse avec un gel terrible pour l'ensemble du Val de Loire. Au Domaine, une moitié de notre vignoble a été dévastée avec un gel quasi total, les Bonnes Blanches en particulier. La nature reste notre maître. Il faut en prendre grand soin. »



Romain PAIRE « Domaine des Pothiers » à VILLEMONTAIS



Vignoble du Centre

CÔTE ROANNAISE Rouge "*Cuvée Clos du Puy*" 2013

Cépage : 100 % Gamay St-Romain.

Dégustation : Vin concentré et complexe qui allie notes fruitées, épicées et boisées. En bouche ample structure tannique à laquelle l'élevage en fûts apporte finesse et rondeur. Accords : Côte de bœuf, pot au feu, fromages.



Aux sources de la Loire...

*La Côte Roannaise est un des vignobles du Val de Loire situé le plus au sud, non loin de la source du fleuve. Il est installé sur des coteaux dominant la Loire et formant les premiers contreforts du Massif Central. Notre vignoble est confidentiel, avec seulement un peu plus de 200 hectares de vignes plantées sur les meilleurs coteaux, entre 400 et 500 mètres d'altitude. Les sols, très sableux et drainants, sont d'origine granitique. Ils conviennent à merveille à notre cépage : le **Gamay Saint Romain**. Certaines parcelles plus argileuses sont consacrées à la culture du Chardonnay. La qualité et la typicité des vins de la **Côte Roannaise** ont permis leur classement en AOC en 1994.*

Joëlle & Claude PAPIN « Château Pierre Bise » à BEAULIEU-SUR-LAYON

Parmi son splendide patrimoine de vignes, **Claude Papin** dispose de **dix hectares en appellation Savennières**. La parcelle du **Beaupréau** est la plus élevée de l'appellation, composée de beaucoup de schistes et d'un peu de sables. Les vinifications et l'élevage sont traditionnels, avec une fermentation malolactique et un élevage en barriques de plusieurs vins. Le **Clos le Grand Beaupréau** offre une belle densité aromatique avec un fruit mûr, une minéralité bien marquée, et de la fraîcheur. En bouche, le vin est expressif et gras, puissant avec une finale équilibrée. Le millésime 2011 se déguste très bien aujourd'hui mais sa structure lui assure une longue garde.



Anjou-Saumur

SAVENNIERES "**Clos du Grand Beaupréau**"

2011

Cépage : 100 % Chenin.

ANJOU-VILLAGES "**Sur Spillites**"

(Fond de loge)

2003

Cépages : Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon.

Anne PELLÉ & son Fils Paul-Henry PELLÉ Viticulteurs à MOROGUES

Chez les Pellé, c'est seulement à partir de 1959 (date de création de l'appellation Menetou-Salon) que l'histoire de cette toute jeune appellation et celle de la famille Pellé vont se lier. En effet, elles vont côte à côte faire leurs premières armes, grandir, et atteindre petit à petit majorité et notoriété. Dirigé aujourd'hui par Anne Pellé, **le domaine est devenu le leader et le premier ambassadeur de l'appellation Menetou-Salon, fierté du Berry.**



Vins du Centre :

Plus de trente ans de complicité et de fidélité entre Pellé & Poulet !

MENETOU-SALON Blanc "**Morogues**"

2014

Cépage : 100 % Sauvignon.

SANCERRE Blanc "**La Croix au Garde**"

2014

Cépage : 100 % Sauvignon.

MENETOU-SALON Blanc "**Les Blanchais**"

2013

Cépage : 100 % Sauvignon Vieilles Vignes.



MENETOU-SALON Rouge "**Morogues**"

2013

Cépage : 100 % Pinot Noir.

SANCERRE Rouge "**La Croix au Garde**"

2013

Cépage : 100 % Pinot Noir.



En tant que sommelier, je voudrais mettre à l'honneur **toutes ces femmes qui par la force des choses et les aléas de l'existence, ont été obligées, souvent suite au décès de leur mari, de reprendre l'exploitation viticole.** Malheureusement, peu y arrivent, tellement la charge de travail est immense et le milieu du vin encore machiste. Pourtant, Anne Pellé, au décès accidentel de son mari en 1995, a dû prendre la décision de poursuivre ou non l'exploitation du Domaine. Courageusement, elle a décidé à l'époque d'apprendre le métier de son mari, et pour ses enfants très jeunes à l'époque (10 ans) de

poursuivre l'œuvre de son mari **Éric Pellé**. Aujourd'hui, c'est leur fils **Paul-Henry** qui s'occupe avec sa Maman du Domaine. Il en est très fier, ainsi que tous ceux qui ont connu Éric, et qui savent à quel point il aurait été heureux de voir son fils reprendre à son tour, en tant que troisième génération, ce Domaine de plus de 35 hectares, de réputation devenue mondiale aujourd'hui. **Anne Pellé, une femme bien courageuse !!**

Notre appellation n'est malheureusement pas passée à travers le gel du 26 / 27 avril ! Gel qui a fait de très gros dégâts chez nous mais aussi sur plusieurs appellations de Loire et également dans d'autres régions françaises. Année qui s'annonce bien compliquée pour la France viticole !! Donc nous avons été obligés de partager nos disponibilités mais également d'augmenter nos prix des millésimes 2014 & 2015. Nous avons BESOIN de la compréhension et du soutien de tous pour réussir à passer les prochaines années du point de vue commercial aussi bien qu'économique. Merci de nous soutenir.

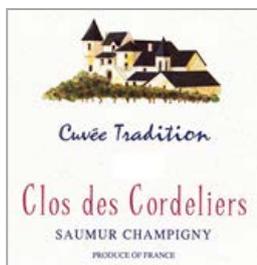
Marie-Françoise & Sébastien RATRON « Le Clos des Cordeliers » à SOUZAY

Anjou-Saumur

SAUMUR-CHAMPIGNY "*Cuvée Prestige*" **Magnum** 2005

Cépage : Cabernet-Franc.

(Fondébois)



Les plus anciens textes mentionnant la culture de la vigne au domaine du **Clos des Cordeliers datent du 17^{ème} siècle**, vers **1630**. Ce domaine doit son nom aux moines franciscains qui le cultivèrent jusqu'à la Révolution. Au XIX siècle, il est acheté à l'État par la famille Amouroux. À l'époque, sa renommée est telle que le vignoble est répertorié dans la « Classification des Vins du Monde » (A. Julien, 1830). Lors de l'inauguration du chemin de fer, la cité de Saumur choisit le vin de Loire du domaine du **Clos des Cordeliers** pour la table de **Napoléon III**. Cette propriété est rachetée en **1932 par les Ratron** qui ont perpétué la tradition viticole de la maison en produisant du Saumur-Champigny, classé AOC du Val de Loire.

Jacques & Come ROUZÉ Viticulteur à QUINCY

Vins du Centre

QUINCY "*Vignes d'Antan*"



2015

Cépage : 100 % Sauvignon.

Le domaine **ROUZE** est une exploitation familiale depuis le 14^{ème} siècle, qui s'est agrandie au fil des décennies par reprise successive de parcelles anciennes et par replantation. Actuellement, le domaine est constitué de 12 hectares de vignes plantées en **cépage Sauvignon**. Celui-ci est doré sur les parcelles les plus anciennes. Un tiers d'entre elles ont plus **de 70 ans** ; ce qui constitue un équilibre intéressant et permet aussi la création de la cuvée "**Vignes d'Antan**". C'est un vin à boire plutôt jeune (**3-5 ans**) pour conserver sa typicité. Fidèle compagnon des produits régionaux (galette de pomme de terre, fromages de chèvre), il est servi traditionnellement avec **les poissons de mer et de rivière, les huîtres et les fruits de mer**, qu'il sait particulièrement bien mettre en valeur grâce à ses qualités naturelles de « **blanc sec** ».

Clémence & Xavier WEISSKOPF

« Domaine Le Rocher des Violettes » à AMBOISE

Touraine

MONTLOUIS-sur-LOIRE Sec "*Touche Mitaine*"

2012 

Cépage : 100 % Chenin.



Descriptions : Ce vin a été produit à partir du cépage **CHENIN**, sur la parcelle qui porte le nom de la cuvée « **Touche Mitaine** ». Elle se situe sur les coteaux du cher sur la commune de Saint Martin le Beau.

Dégustation : Robe soutenue et lumineuse de couleur jaune paille. Flatteurs dans sa jeunesse (fleurs blanches, verveine, agrumes et brioche), le Montlouis évolue sur des notes d'amandes, de coing, de miel et de cire, avec une minéralité marquée. C'est un vin sec, riche et racé. Potentiel de garde : Grande aptitude au vieillissement avec des évolutions très délicates pendant la première décennie.

GAMAY de TOURAINE

2012 

Cépage : 100 % Gamay.



2012 est le premier millésime que vinifie Xavier Weisskopf en Gamay de Touraine. Il est produit avec ses propres vignes, complété par du raisin qu'il a acheté à deux autres producteurs. Les raisins ont été égrappés puis vinifiés et élevés en cuve. **Le vin n'a pas été ni filtré d'où sa robe opaque.** Le nez est expressif sur la confiture de mûre, la violette, avec une touche lactée. La bouche est ronde, pulpeuse, avec une matière dense au fruit intense, une fraîcheur impressionnante, l'acidité étant bien

présente mais totalement intégrée à l'ensemble. La finale dégage une