



CLOS DES QUARTERONS

Agnès et Xavier AMIRAULT

VIGNERONS

Crémant de Loire

« AMIRAULT »



LE TERROIR :

Finesse et Fraicheur

Entre l'Anjou et la Touraine !

• **Origine et originalité** : Notre grand-père avait sa parcelle de Chenin Blanc dit "Pineau de la Loire". Après abandon de ce cépage pendant une décennie, nous l'avons réimplanté sur nos terroirs de graviers profonds. Un terroir chaud précoce, qui offre toujours de très beaux fruits.

Ces « cailloux » font son originalité car, souvent dans la Vallée de la Loire le Chenin est planté sur un sol argilo-calcaire en Touraine, ou sur schiste en Anjou.

Nous avons aussi planté du Chardonnay il y a une vingtaine d'années, pour donner un équilibre parfait à ce Crémant Brut signé par la Maison Amirault.

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

• **Vignoble** : 34 hectares de vignes menés en Agriculture Biologique, certifié par Ecocert. Notre vignoble est aussi conduit en Biodynamie.



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.

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

Crémant de Loire : « **AMIRAULT** »

• **Cépage** : Chenin Blanc 60%, Chardonnay 30% et Cabernet Franc 10%. Cet assemblage permet de donner un équilibre harmonieux au vin.

• **Conduite de la vigne** : Sur ce type de sol, "gravier profonds sur fond d'argile", il est important de maintenir un équilibre permettant à la vigne de ne pas subir les humeurs du temps (sécheresse, 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, dans des caissettes de 25kg. Nous faisons 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. Une fois arrivées au chai les grappes entières sont pressées. Nous vinifions d'une manière traditionnelle, en utilisant uniquement les levures indigènes à la parcelle. Chaque cépage est vinifié séparément, puis vient le moment important de l'assemblage des 3 cépages qui donnera le caractère unique du Crémant du Clos des Quarterons.

• **Elevage** : Méthode Traditionnelle : Afin de développer ses fines bulles, le vin subit une deuxième fermentation dans la bouteille, puis repose sur ses lies pendant 36 mois minimum.

GUIDE DE CONSOMMATION

• **Dégustation** : Couleur jaune pâle, arômes de fleurs blanches et de miel. Bouche de fruits mûrs relevés d'une touche citronnée.

• **Température** : 8°C

• **Mets d'accompagnement** : A déguster à l'apéritif, ainsi que sur certains desserts, où la finesse de ses bulles et sa fraîcheur sauront amener une touche de légèreté en fin de repas. C'est un vin pour toutes les occasions !

• **Durée de conservation** : De 5 à 6 ans



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



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération