

CRÉMANT DE LOIRE AMIRAULT

Agnès AMIRAULT *Xavier*
VIGNERONS

CRÉMANT DE LOIRE AMIRAULT



GrapeVariety : 60% Chenin, 30% Chardonnay, Cabernet Franc 10%

La Famille : 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 Amiraault.

Vignoble : 37 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.

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 Amiraault, 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 petites caissettes. 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.

Eleavage : Conformément à la Méthode Traditionnelle, le vin de base est embouteillé et la seconde fermentation (ou prise de mousse), se fait en bouteilles. Afin d'obtenir de fines bulles, nous laissons reposer nos bouteilles sur lattes pendant **36 mois minimum**.

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

T° de service: 8° C

Suggestion de dégustation : Parfait en apéritif, mais sa complexité et ses fines bulles accompagneront aisément vos entrées à base de poissons, les volailles ou un gratin de fruits de nectarines blanches parsemé d'amandes.

Garde : 5 à 6 ans

Accord Musical : Ella Fitzgerald and Louis Armstrong - Ella and Louis (1956) Jazz About Love - <https://youtu.be/MpKK0n0iyHU>



SAS Amiraault- Agnès et Xavier Amiraault - 42 Avenue Saint Vincent

37140 Saint Nicolas de Bourgueil - France

(33) 2 47 97 75 25

contact@domaineamiraault.com