



*Agnès* **AMIRAULT** *Xavier*  
VIGNERONS

**Ici, Ensemble, les Femmes et les Hommes s'inspirent, respectent, et accompagnent au mieux**  
La diversité et la Vie des terres de notre Domaine familial



**SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL • CRÉMANT DE LOIRE • ANJOU BLANC • BOURGUEIL**

Vin Bio • Biodynamique • Vin Méthode Nature



## CLOS DES QUARTERONS

### AU CŒUR DE LA VALLEE DE LA LOIRE

Entre Touraine & Anjou :  
45min de Tours / 45 min d'Angers.



1 Appellation : **Saint Nicolas de Bourgueil**

1 Village : Unique en Loire

1 Cépage : Cabernet Franc

1 Couleur : Rouge

NB: Moins de 5% de Rosé – Pas de blanc











## CLOS DES QUARTERONS: HISTOIRE & PHILOSOPHIE



Basé à **Saint Nicolas de Bourgueil**, au cœur du vignoble de Loire, notre domaine est le berceau de la **famille Amirault depuis plus de 180 ans** et aujourd'hui porté par Agnès et Xavier.

Le CLOS DES QUARTERONS, c'est avant tout une **Histoire d'hommes et de femmes**, où la **diversité et le respect du vivant** sont prioritaires. Une équipe aux provenances variées, aux personnalités complémentaires.

Les vignes du domaine s'étendent sur des **pent douce exposées au sud** et jouissent d'un **ensoleillement optimal**.

La forêt au Nord offre un bel abri contre les vents violents et froids. Les sols où s'enracinent nos vignes, se composent **d'alluvions et graviers**.

Les vignes situées sur les coteaux, s'enracinent dans **le calcaire et les argiles à silex**. Le reste des parcelles de la première terrasse repose sur des sols **sablonneux et graveleux**. Les parcelles ont une base argileuse qui confère de grandes caractéristiques à leurs vins. Le **microclimat** de la région en fait un terroir **parfait pour la culture du raisin**.

Une **agriculture biologique** mais surtout un vignoble mené en **Biodynamie (DEMETER)** et des vinifications parcelaires permettent d'apprécier l'expression même du terroir. Plus qu'une philosophie, la joie qui nous envahit lorsque nous voyons la biodiversité se révéler au quotidien est indescriptible...

Afin de pouvoir élaborer des **vins vivants** qui nous surprennent à chaque millésime, nous avons ce désir fort de **respecter l'environnement**.

Pour le préserver, nous travaillons la vigne avec bon sens et simplicité. C'est dans cette recherche permanente de **maintenir un équilibre naturel sur tout le domaine** que nous avons choisi de cultiver notre vignoble suivant les préceptes de « l'agriculture biodynamique ». Respectueuse du vivant, elle va bien au-delà d'un simple cahier des charges. L'écosystème se trouve au centre d'énergies issues de la Terre (racines) et de l'Espace (fleurs, feuilles et fruits).

De cette **logique environnementale simple** découle le rythme quotidien des personnes qui travaillent au Clos des Quarterons.

Étant donné que la vie **microbiologie des sols** permet à la fois des fermentations réussies au chai et sans « béquille technologique », le maintien d'un habitat sain dans le vignoble pour préserver « la vie », est fondamental pour nous.

**Cette vie microbiologique suit le raisin jusqu'à la cave**, transforme le jus et se fraie même un chemin **jusqu'au vin final en bouteille**. Nos vins sont donc, littéralement, des **vins vivants issus de sols vivants**.

Pour nous, la Biodynamie représente bien plus qu'une pratique culturelle, c'est surtout une philosophie, un « mode de vie » : Un système vertueux, où l'Homme et la Nature ne font qu'un et où **l'équilibre est sans cesse recherché**.

*« Il n'y a pas l'Homme d'un côté et la Nature de l'autre...L'Homme est Nature » Pierre Rabhi*

<https://www.domaineamirault.com/>



## CLOS DES QUARTERONS: CERTIFICATIONS



Garantit que les ingrédients et les aliments sont biologiques.

France & Europe  
Interdiction d'utiliser des engrais chimiques, des OGM, des pesticides de synthèse.



Garantit que les ingrédients sont biologiques et cultivés selon les principes de la Biodynamie.

Certification Européenne  
Interdiction d'utiliser des engrais chimiques, OGM, pesticides de synthèse, nitrites, acide citrique,...

Vin  
méthode  
Nature

100% des raisins se doivent d'être issus d'une agriculture biologique. Les vendanges sont manuelles. Les vins sont vinifiés uniquement avec des levures indigènes. Aucun intrant n'est ajouté. Pas de filtrations ou thermovinification...) n'est permis. Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations.



Les productions sont réalisées dans le respect des écosystèmes vivants avec une meilleure gestion des ressources naturelles et des énergies.  
Certifié ISO-26000.









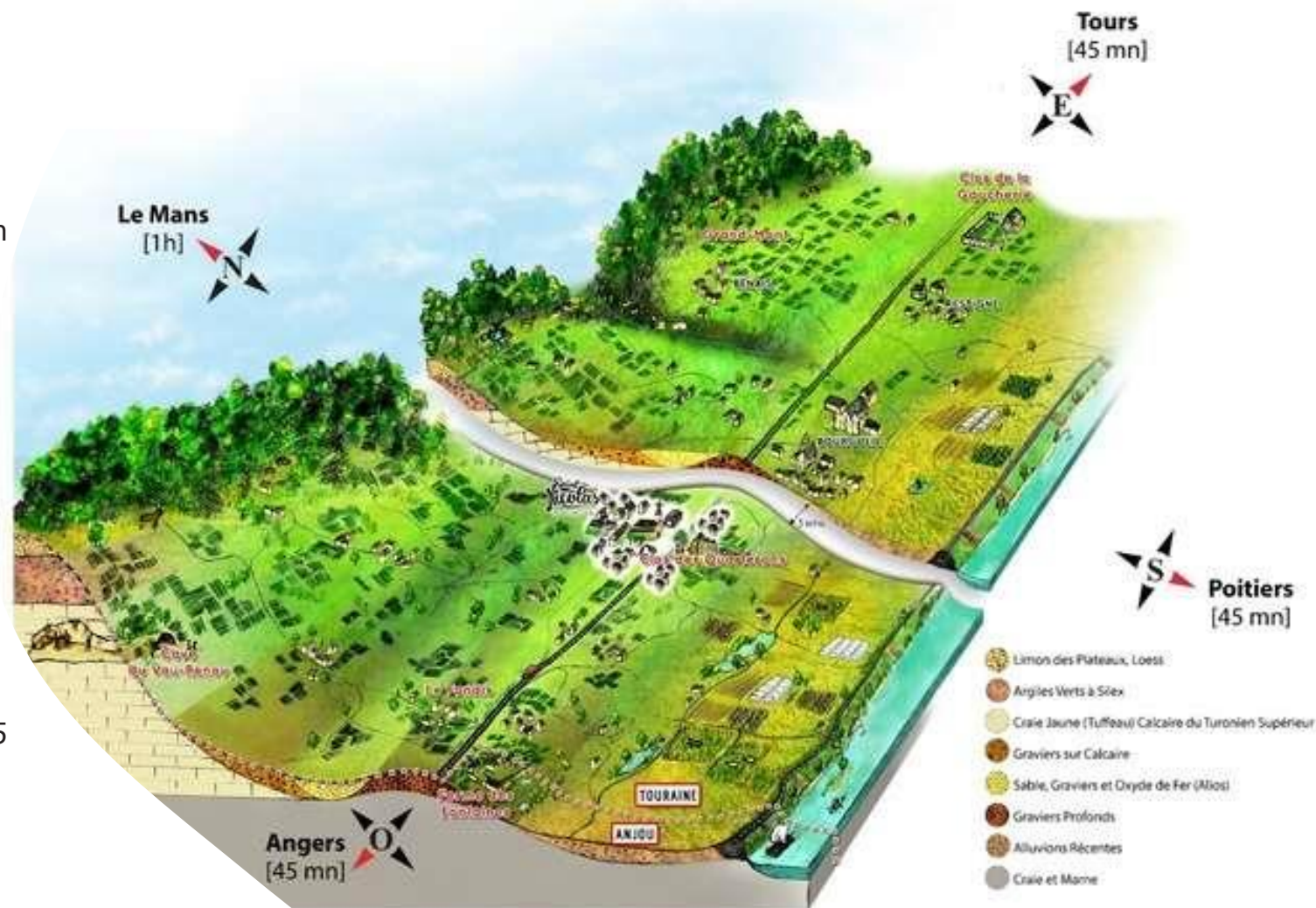


## CLOS DES QUARTERONS

## TERROIRS & SPECIFICITES

**Le Clos des Quarterons** : Un Domaine familial depuis plus de 180 ans

- Agnes & Xavier Amirault : 6ème génération de vigneron.
- 37 Ha de vignes.
- Près d'1 Ha de cave au Vau Renou, Situé dans une ancienne carrière d'extraction de "Tuffeau", calcaire local.
- 54 parcelles et une exceptionnelle diversité de terroirs !
- 19 salariés à temps plein dont 50% de femmes .
- 40 à 45 cuvées vinifiées individuellement, puis assemblées selon les identités de terroirs,
- Les élevages : Barriques de 228L et 500L (Demi-muid), foudres de 40 HL, œufs béton de 19HL, amphores en argile ou en grès de 5 et 10HL.
- 5 Tonneliers partenaires : Tarransaud, Mercurey, Garonnaise, Saury et Stockinger (Autriche) pour l'élevage partiel du Quarterons Blanc !











# CLOS DES QUARTERONS: TERROIRS & SPECIFICITES

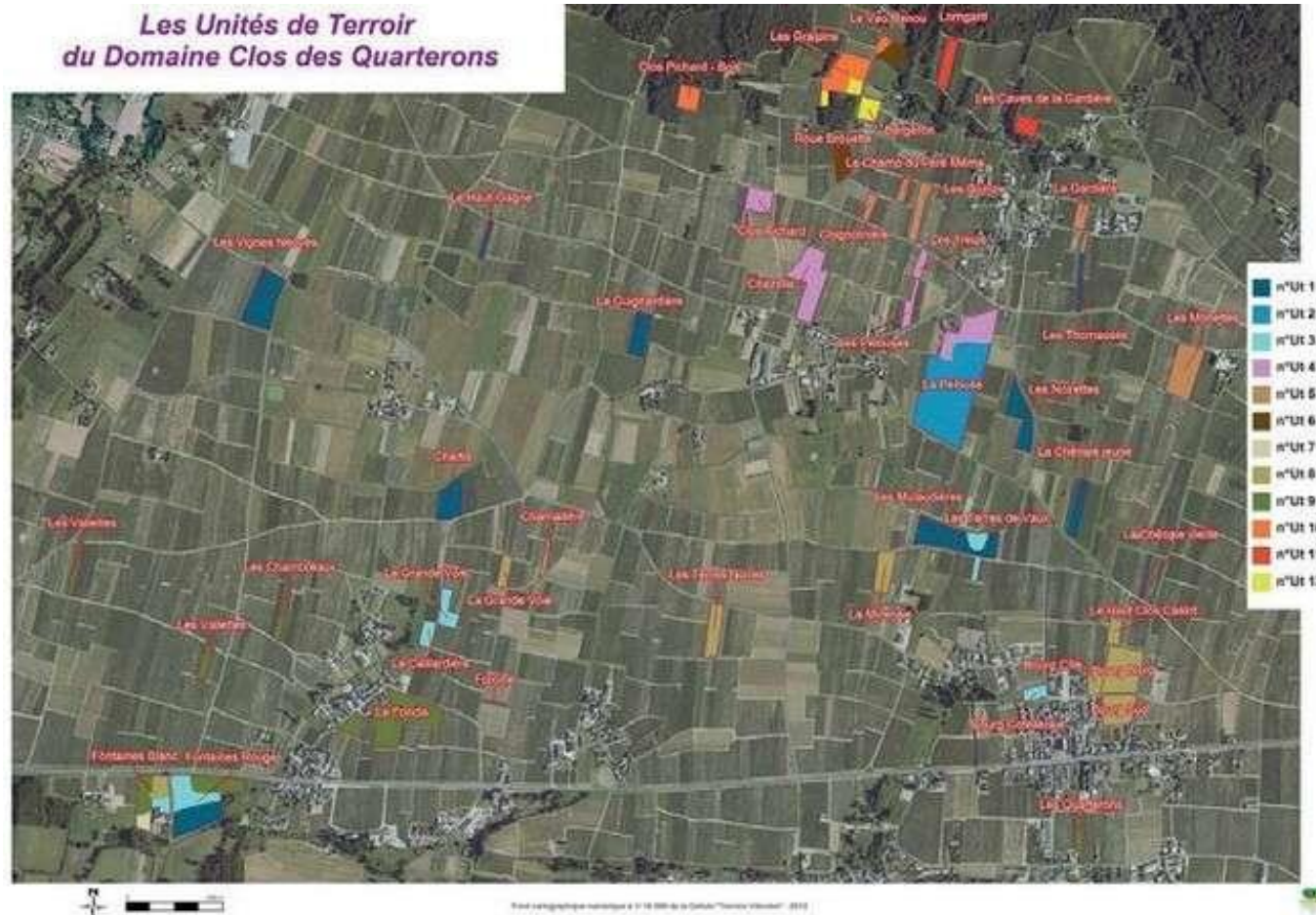


## 5 types de sols

- Grapiers, sables & oxydes de fer ou "alios",
- graviers sur roche calcaire,
- argile à silex,
- calcaire.



- 54 parcelles classées par « unités de terroir »



Plan cartographique numérique à 1:10 000 de la Maison "Maison Amiraut" ©2010





## CLOS DES QUARTERONS:

## NOS CUVEES







## CLOS DES QUARTERONS

## CREMANT DE LOIRE - ARMANTINE



Crémant de Loire Blanc Brut,  
100% Chenin

**Armantine Mabileau**, était  
l'**arrière-grand-mère Angevine de  
Xavier Amirault**.

Elle vint compléter le vignoble  
familial composé de Cabernet Franc  
en apportant ses **jolis Chenin  
blancs**.

Cet "élégant Brut", à la fois ample et  
frais en bouche, agrémenté de  
saveurs richement fruitées, saura  
sublimier vos moments festifs et  
raffinés. Les saveurs fruitées de ce  
Crémant de Loire tout en fraîcheur,  
raviront vos papilles et celles de vos  
invités. En apéritif ou sur un dessert  
à base de fruits blancs.

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/armantine/>







## CLOS DES QUARTERONS

## CREMANT DE LOIRE - AMIRAULT



60% Chenin Blanc, 30% Chardonnay  
and 10% Cabernet Franc

Vendange manuelle  
Chaque cépage est vinifié  
séparément, l'assemblage des 3  
cépages lui donnera un caractère  
unique  
36 mois sur lattes Minimum  
Brut – Zéro dosage  
Parfait en apéritif, mais sa complexité  
et ses fines bulles accompagneront  
aisément vos entrées à base de  
poissons, les volailles ou un gratin de  
nectarines blanches parsemé  
d'amandes.  
Une bulle "gastronomique" !

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/cremant-de-loire-amirault/>







## CLOS DES QUARTERONS

### CREMANT DE LOIRE - AMIRAULT ROSE



100% Cabernet Franc

Notre but est de récolter à la main un raisin parfaitement sain. Une fois arrivées au chai les grappes entières sont de nouveau triées, puis pressées.

Nous vinifions d'une manière traditionnelle, en utilisant uniquement les levures indigènes à la parcelle.

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 24 mois minimum**.

Notre Crémant est *Brut Nature*, ce qui signifie que nous n'ajoutons pas de liqueur de dosage, préservant ainsi toute sa fraîcheur et ses jolis arômes.

Une Bulle vibrante !

Parfait à l'apéritif, ainsi que sur certains desserts peu sucrés : Entremets glacés ou tartes aux fraises/framboises.

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/cremant-de-loire-rose-brut-nature/>







## CLOS DES QUARTERONS

### ANJOU BLANC - LES QUARTERONS BLANC



#### Chenin Blanc 100%

Issus des sols de graviers sur fonds d'argile. Les grains sont ramassés et triés à plusieurs jours d'intervalle, sur pieds et au chai.

La Conduite des fermentations se fait à basse température (15- 17° C) afin de préserver les jolis arômes de fruits et de fleurs.

**Élevage en amphores grés** de 9 à 12 mois. Durant les premiers mois d'élevages, des bâtonnages réguliers ont lieu pour remettre en suspension les lies et donner ainsi au vin plus de rondeur et de complexité.

**La cuvée intimiste du domaine !**

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/les-quarters-2/>







## CLOS DES QUARTERONS

### SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL - LES QUARTERONS



Cabernet FRANC

Vendanges Manuelles  
Bio et Biodynamique. Levures Naturelles. Aucun intrant

Sols: graviers, sables & oxydes de fer

Chaque année, cette cuvée emblématique, traduit parfaitement le goût du millésime,

Elevage minimum de 12 mois en cuve béton et cuve inox sur lies fines.

Joyeuse, cette cuvée s'apprécie dans sa gourmandise insouciant et sa fraîcheur délicate. Elle regorge de fruits rouges en tout genre et accompagne nos moments de vie amicaux croqués dans l'instant. Apéritif, repas d'été, pique-nique, barbecue... et puis, osez le poisson !

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/les-quarterons-rouge/>







## CLOS DES QUARTERONS

### SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL - LES GRAVILICES



Cabernet Franc.

Bio et Biodynamique.

8 parcelles, situées sur une vaine de graviers  
**profonds, sur fond d'Argile**

**Terroir relativement "chaud".**

Chaque année "Les Gravilices" sont vendangés  
en premier,

Elevage : A l'issue de 3 semaines de  
macération nous tirons le jus de goutte et le  
relogeons pour 50% en cuve inox et 50% dans  
des **foudres ronds de 40HL.**

L'élevage durera 12 à 16 mois.  
Ces gros contenants en chêne massif  
reposeront à température et hygrométrie  
idéales dans le chai du Clos des Quarterons.

Viande blanche, coquille Saint-Jacques, Saumon  
frais Mi-cuit sur ratatouille comptée ou  
fromage.

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/les-gravilices/>





## CLOS DES QUARTERONS SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL - VIEILLES VIGNES

Cabernet Franc.

Un type de vinification mis en place par mon Grand Père et mon père il y'a plus de 50 ans !

La cuvée doit sa complexité à l'assemblage de toutes les parcelles de vieilles vignes du domaine, d'une moyenne d'âge de 55 ans.

Élevage : 15 à 18 mois dans des demi-muids (Barrique de 500L Atelier centre France et Saury), dont 1/4 de barriques renouvelées chaque année.

De Novembre à Mi-Décembre, nous dégustons 4 fois/semaine.

Nous sélectionnons minutieusement 2 à 3 cuvées (sur 20 ), que nous assemblons et qui représenteront maximum 10% de la production de l'année.

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/les-vieilles-vignes/>







## CLOS DES QUARTERONS

## SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL - LE FONDIS



Cabernet Franc

Cette parcelle située au lieu-dit: Le Fondis, est connue pour la qualité de ses raisins depuis plus de 300 ans. Moins sensible à la maladie, ils sont toujours beaux et équilibrés. Cette parcelle répond à tous les critères pour être un Cru !

Sur ce sol composé de **graviers profonds sur fond d'argile**, nos **vignes de 65 ans** sont vendangées à maturité optimale. Les raisins sont alors égrappés, vinifiés et élevés en « **vinification intégrale** ». Placés directement dans des barriques de 500L, nous les faisons macérer durant 3 à 5 semaines avec une rotation de la barrique plusieurs fois par jour.

Une fois le jus de goutte récupéré, nous pressons délicatement les marcs afin d'obtenir notre jus de presse. Les deux seront entonnés dans les mêmes barriques pour un élevage de 18 à 24 mois.

Avec des **tanins soyeux**, une **bouche ronde** et veloutée et une extraction homogène, ce vin viendra sublimer vos repas avec ses saveurs de bigarreaux et de fruits confits.

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/le-fondis/>





## CLOS DES QUARTERONS

### SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL - LE VAU RENOU



#### Cabernet Franc

Deux parcelles situées sur les pentes douces de St Nicolas, où se trouve la grotte historique du Vau Renou, où l'on élève 90% de nos vins. L'une se trouve sur un sol de calcaire, dit le tuffeau, qui constitue aussi les parois de la cave. L'autre, 100m plus loin et 15m plus haut en altitude, est constitué d'argiles verts à silex.

Les raisins de ces deux parcelles, récoltés à maturité optimale, vont être vinifiés séparément. L'une ira dans des barriques de 500L en « vinification intégrale » et le reste ira dans des fermenteurs, afin d'obtenir une extraction naturelle.

Après 4 à 5 semaines d'infusion, nous entonnons le jus de goutte dans les barriques: 25% dans des bourguignonnes de 228L, 25% dans des amphores en argile et 50% dans des demi-muids. L'élevage se fera durant 24 à 30 mois où le vin reposera à température et hydrométrie idéales dans les caves du Vau Renou.

Avec une bouche équilibrée aux arômes d'épices et de fruits noirs, cette cuvée exprime la puissance et la finesse d'un Cabernet Franc structuré.

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/le-vau-renou/>





## CLOS DES QUARTERONS

### LA FERME DES FONTAINES... Un patrimoine historique et familial

Située entre **Anjou et Touraine**, entre **Cabernet Franc et Chenin**, La Ferme des Fontaines est surtout un patrimoine historique et familial depuis plus de 150 ans. Une ferme que nous nous efforçons de faire revivre, "comme avant"...

1 lieu en **polyculture**, s'étalant sur **17 Ha**, où les animaux, l'eau, les cultures diversifiées et la vigne se côtoient, dans le **respect de la biodiversité** et dans un **cycle vertueux** pour l'environnement.

Nous y avons déjà installé des ânes, des oies et des poules.

Depuis Mars 2023, Yann Pointecouteau a rejoint l'équipe du Clos des Quarterons et a développé une activité de maraîchage à la ferme des Fontaines.

Cet été nous avons vu arriver avec bonheur les premiers paniers de légumes au Domaine !

Sur cette gamme de La Ferme des Fontaines, nous avons fait le choix d'aller plus loin, en adhérant au cahier des charges **Vin Méthode Nature depuis 2020**.



**ENTRE VIGNES ET MARAÎCHAGE A LA FERME DES FONTAINES**

# CLOS DES QUARTERONS

## VIN METHODE NATURE

### Le vin : jus de raisin fermenté

Conventionnel

Produits et pratiques autorisés



SO<sub>2</sub> total admis (mg/l)  
Rouge - Blanc

150 - 200

Bio



Source : <http://www.vignevin.com/pratiques-cv.html>

100 - 150

Biodynamie



70 - 90

Naturel



Vin Méthode Nature



Vin Méthode Nature <30mg/L

SO<sub>2</sub> < 30

Vin Méthode Nature

Traces\*

Labellisation par cuvée  
(contrôles systématiques)

Association des Vins Naturels



Traces\*

Sur au moins 80% du volume de production

Vins S.A.I.N.S \*\*



Traces\*

Sur toute l'exploitation,  
Toutes les années



Lien vers les différents cahier des charges des Vins Naturels  
<https://www.vinsnaturels.fr/vin-nature.php>

\* Seuls sont présents les sulfites naturels

\*\* Sans Aucun Inérant Ni Sulfite ajouté



## CLOS DES QUARTERONS

### PET'NIGHT Blanc & Rosé – LA FERME DES FONTAINES



Chenin Blanc



Cabernet Franc

Ces **Pétillants Naturels** "taillés" pour les moments festifs et conviviaux, viennent compléter la gamme de la **Ferme des Fontaines**, lieu historique de la Famille Amirault, où les animaux "cohabitent" joyeusement avec nos Cabernet Franc, Chenin et Chardonnay...

La bulle est fine et l'aromatique viendra aussi bien accompagner vos joyeux apéritifs que vos desserts légèrement sucrés.

Ambiance bord de mer ou goûter à la campagne ?

Sa "p'tite touche saline" surprendra votre plateau de fruits de mer et on peut même en ouvrir une autre bouteille pour le dessert, tant on apprécie sa légèreté (en alcool).

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/petnight/>



## CLOS DES QUARTERONS

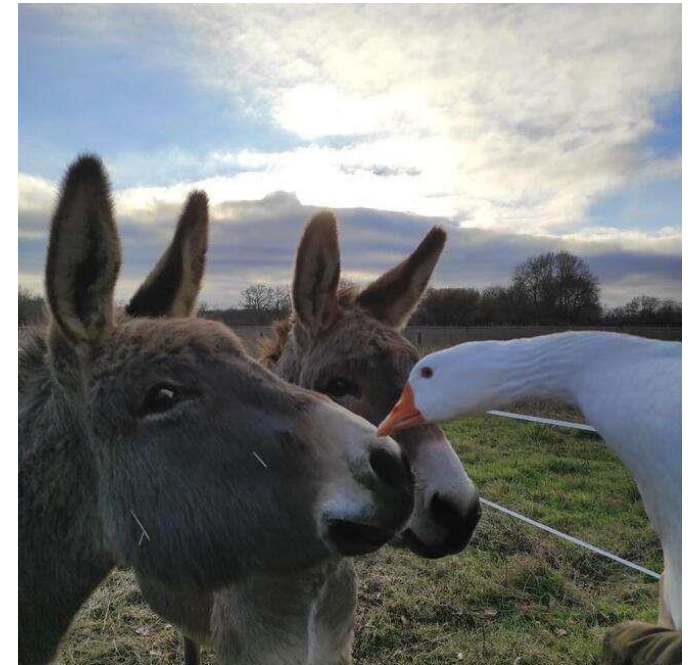
## SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL - LA FERME DES FONTAINES



Cette cuvée certifiée « Vin Méthode Nature » est fermentée uniquement avec les levures autochtones, sans filtration ou ajout d'intrants ou de sulfites. La macération durera deux semaines dans des cuves en inox, avant d'être mis en élevage dans des cuves en béton pour la durée d'un an.

Cette cuvée nous permet d'exprimer le Cabernet Franc dans sa forme la plus pure et plus profonde, sans aucun « maquillage ».

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/a-ferme-des-fontaines-2/>







## CLOS DES QUARTERONS

### ANJOU - LA FERME DES FONTAINES Blanc



Conformément au cahier des charges Vin Méthode Nature, les vendanges sont manuelles, les fermentations se font naturellement, en levures autochtones et il n'y a pas de filtration.

La vinification a été réalisée en cuve inox, puis nous avons procédé à un léger soutirage en fin de fermentation pour retirer les lies. Nous l'avons simplement laissé "reposer" pendant 9 mois, avant la mise en bouteille.

\*Certifié VMN -30Mg de sulfites ajoutés.

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/la-ferme-des-fontaines-blanc/>



## CLOS DES QUARTERONS

### VIN DE FRANCE - LA FERME DES FONTAINES - VIN ORANGE



Nous utilisons uniquement les levures autochtones et vinifions sans aucun intrant. Afin de révéler cette couleur orangée et de très jolis amers, nous avons réalisé une **macération de 6 mois en amphore**. Pas de filtration.

**Certifié Vin Méthode Nature -30Mg de sulfites ajoutés.**

Avec ses 6 mois de macération en amphore, notre Chenin déploie ici beaucoup de caractère, une expression aromatique très large et une intensité de goût unique. Les arômes sont aussi insolites que sa robe et les sensations sont ciselées. Une bouche ample et une finale sur de très jolis amers, invitent la cuisine exotique et les épices à table !

Amateurs de **découvertes gustatives**, cette pépite est faite pour vous !

Laissez libérer ses arômes dans votre verre avant d'entamer la dégustation.



<https://www.domaineamirault.com/bouteille/vin-orange/>





## CLOS DES QUARTERONS

## BOURGUEIL - CLOS DE LA GAUCHERIE



Cabernet Franc

Ce millésime 2020 sera marqué par la collaboration entre Jean-François ROIT- LEVEQUE, chef de culture du Clos des Quarterons, et Agnès & Xavier AMIRAULT, pour la reprise de **l'historique Clos de la Gaucherie** et la production commune d'un **vin de Bourgueil**.

Cette parcelle, d'environ 4 hectares, se trouve sur l'un des trois derniers clos de l'appellation de Bourgueil, entre les communes de Restigné et d'Ingrandes de Touraine. On y cultivait auparavant des cerisiers ainsi que la réglisse de Bourgueil.

Le Clos de la Gaucherie est situé sur la formation de **craie marneuse** du Turonien inférieur et de sols alluvionnaires. Avec une maturité optimale, un élevage de 14 mois dans la cave du Vau Renou et des tannins délicats assouplis par un **passage en demi-muids**, cette cuvée exprime la profondeur de ce terroir unique.

Un vin à l'image de l'endroit: bucolique et incitant à la rêverie.

<https://www.domaineamirault.com/bouteille/le-clos-de-la-gaucherie/>





## CLOS DES QUARTERONS

### BOURGUEIL - GRAND MONT



Cabernet Franc

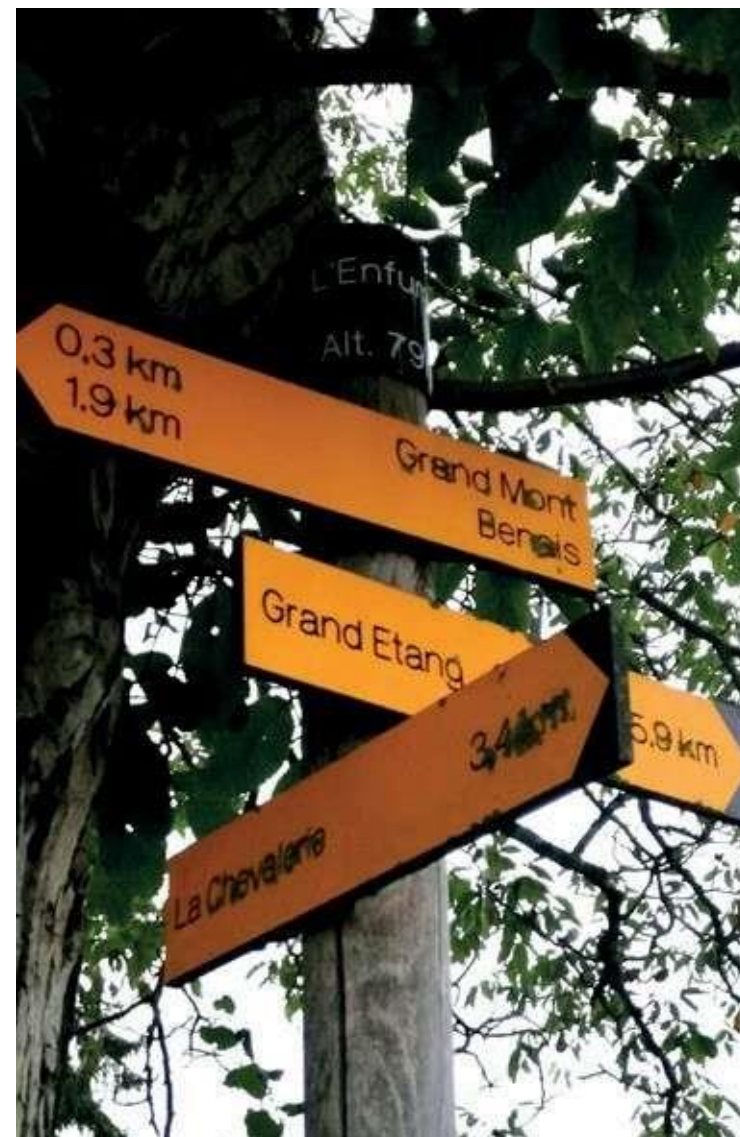
**Grand Mont**, l'un des lieux-dits les plus connus de l'**appellation Bourgueil**. Cette magnifique parcelle, située sur le haut de **la commune de Benais**, révèle des Cabernet Franc puissants et profonds, tout en restant en finesse.

Terroir d'argilo-calcaire, les parcelles de Grand Mont sont posées sur **la partie moyenne du Turonien**, couverture **argileuse** d'épaisseur variable (de 50cm à 1 mètre), **riche en particules de craie micacée**.

Notre but est le **minimum d'intervention**, avec des raisins à maturité optimale, pour lesquels nous procédons à une infusion lente et mesurée pendant 3 à 4 semaines.

L'**élevage** se fera ensuite en **amphores** et en **barriques bourguignonnes**, pendant **24 mois**, dans les Caves du Vau Renou où le vin reposera à température et hygrométrie idéales.

Sur des notes de **cerises** au premier nez, puis de **cassis et de poivre**, Grand Mont est un vin d'une grande **profondeur et complexité**. Une bouche **volumineuse et veloutée**, associée aux **notes de fruits rouges**, en font une cuvée **salivante et gourmande** d'une grande droiture.







*Super* AMIRAUT *Lesvins*  
VIGNERONS

