



Agnès AMIRAULT *Xavier*
VIGNERONS

Le Clos des Quarterons, c'est une famille, une équipe de femmes et d'hommes, qui travaillent ensemble avec engagement, conviction et respect du vivant.



« L'expression du lieu, construite collectivement. »

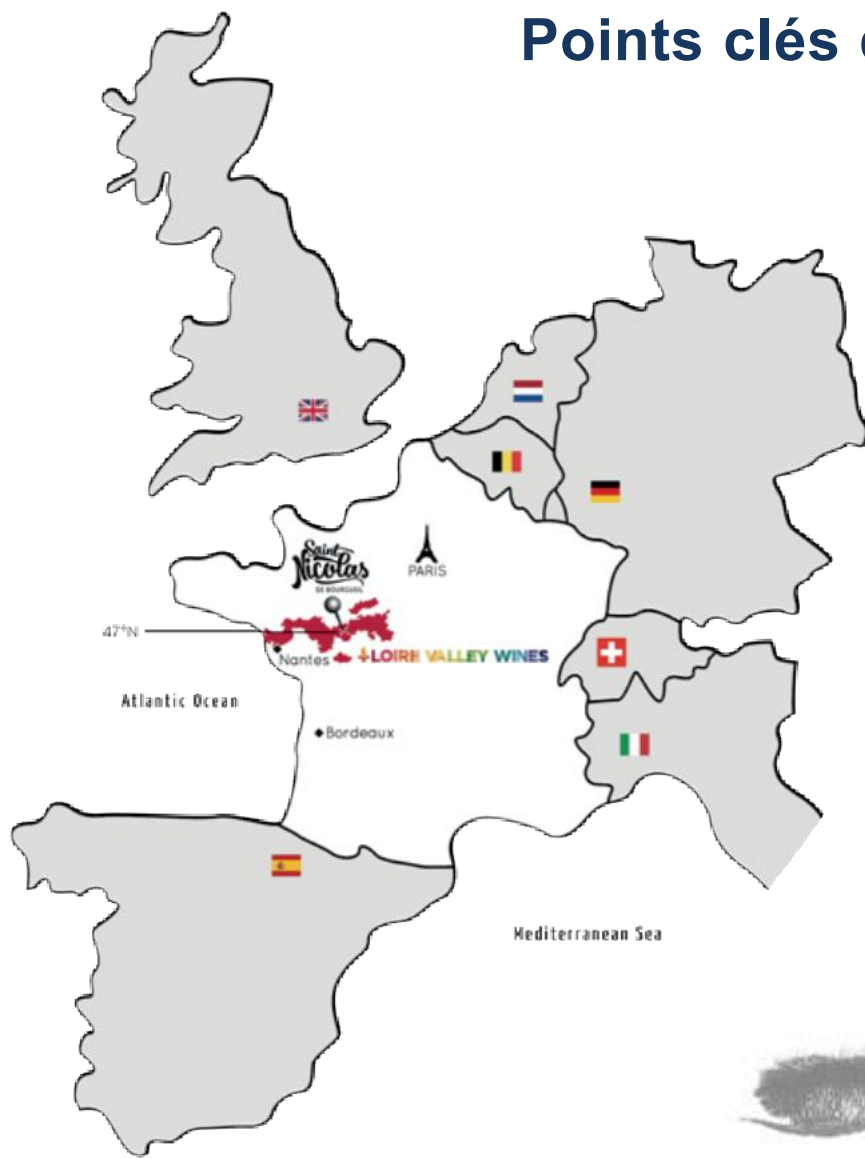
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL · CRÉMANT DE LOIRE · ANJOU BLANC · BOURGUEIL



Famille AMIRAULT

“Clos des Quarterons”

Points clés de l'Appellation: Saint-Nicolas-de-Bourgueil



- **1 Appellation:** Saint Nicolas de Bourgueil
- **1 Village:** Unique en Val de Loire
- **1 Cépage:** Cabernet Franc
- **1 Couleur:** Rouge
- Entre Touraine & Anjou
- 45 min de Tours | 45 min d'Angers
- Mi-chemin entre **Muscadet** & **Sancerre**





BIENVENUE AU CLOS DES QUARTERONS

“Au Cœur du village de Saint Nicolas de Bourgueil !”



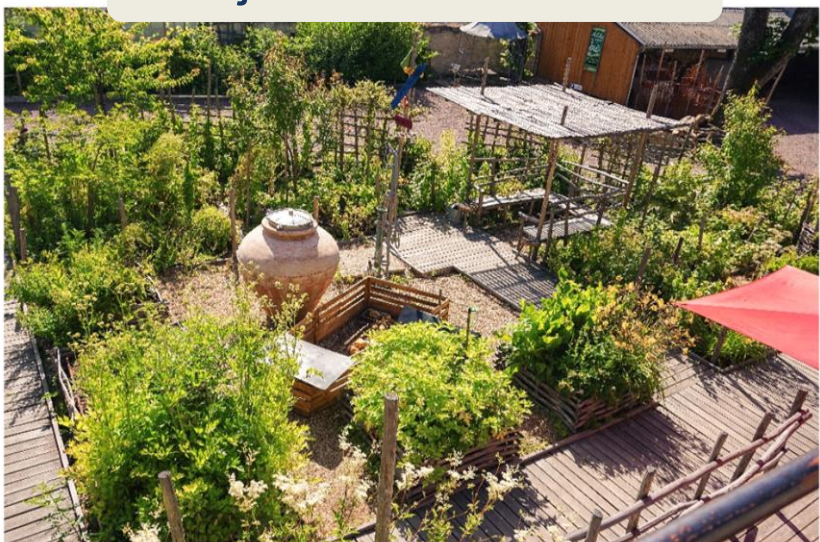
“La maison Amirault”

BIENVENUE AU CLOS DES QUARTERONS

“Au cœur du chai !”



“Le jardin des arômes”





AMIRAUT - CLOS DES QUARTERONS

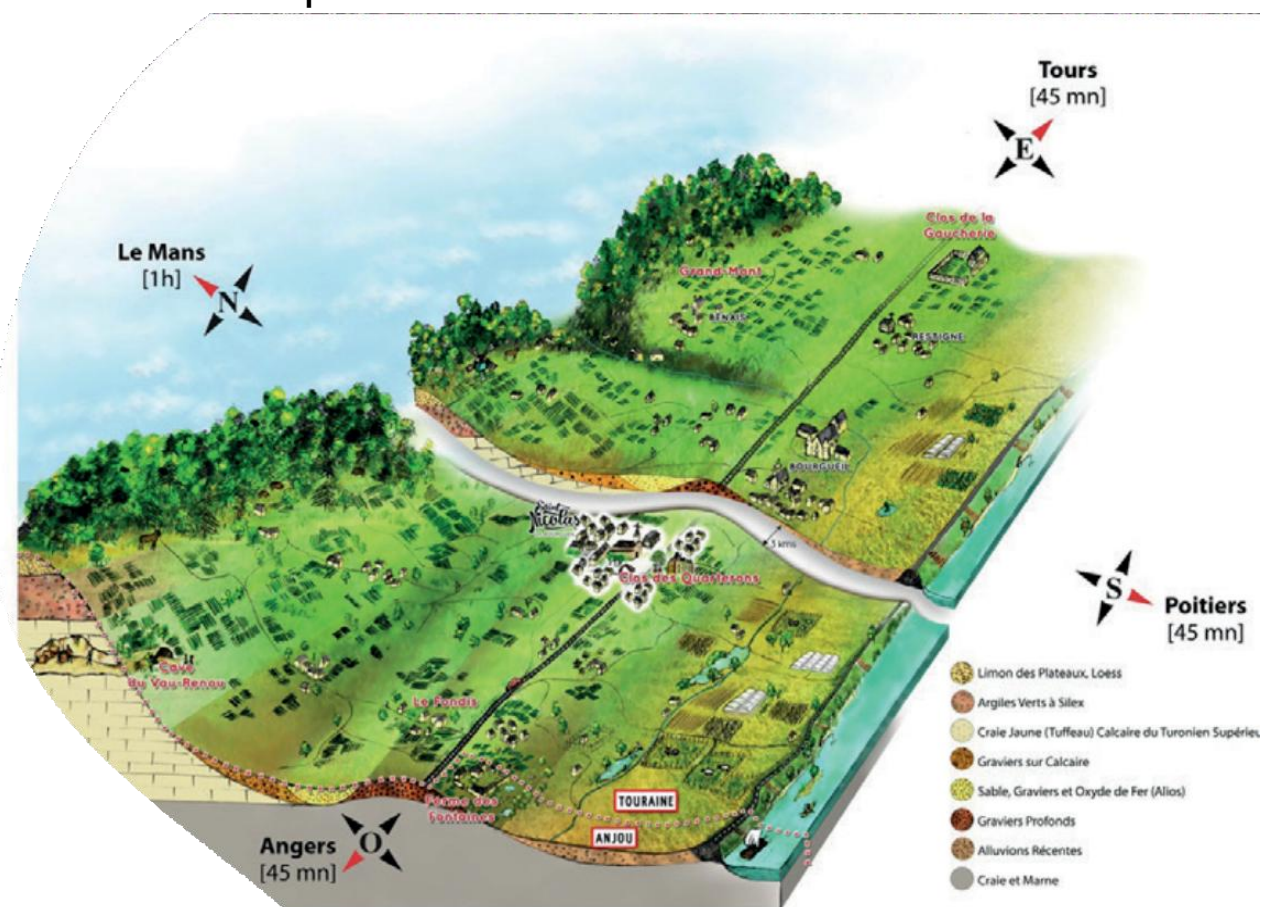
“Patrimoine familial”

Vignoble:

- 45 ha / 58 parcelles



Patrimoine Familial :
Agnès & Xavier Amirault
6ème génération



TERROIRS & SPÉCIFICITÉS

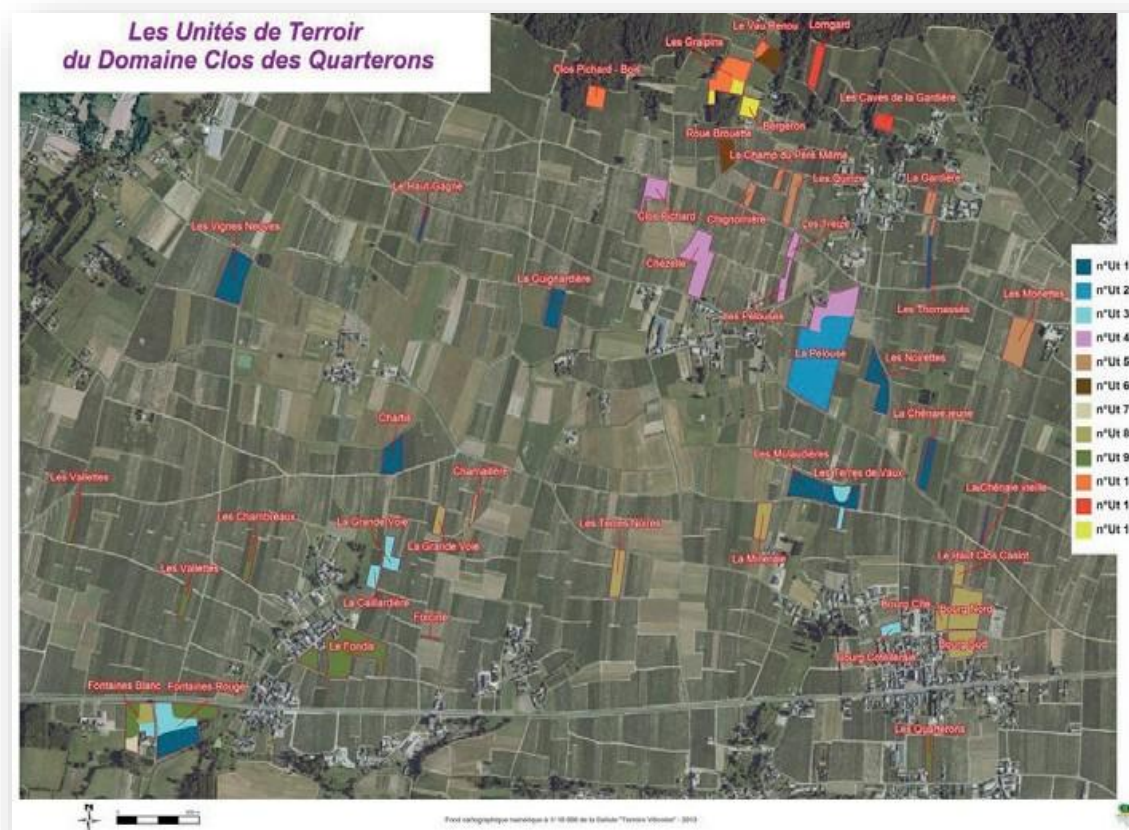
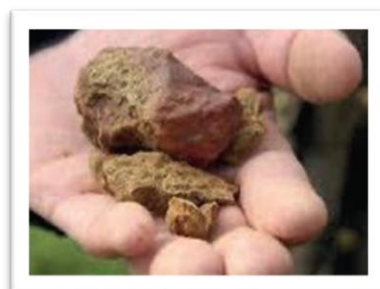
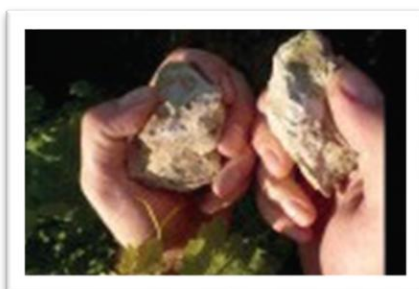
“Le goût de l’endroit”



- 58 parcelles
- 5 types de sol
- 12 unités de terroir

➤ **Un Village Unique : Saint-Nicolas de Bourgueil.**

- Sol chaud et bien drainé: **graviers & sable.**
- Minéral et chaud: **graviers, sable & alios.**
- Structuré: **graviers sur calcaire.**
- Pure et vibrant: **calcaire (“tuffeau”).**
- Frais et profond: **argile vert à silex.**



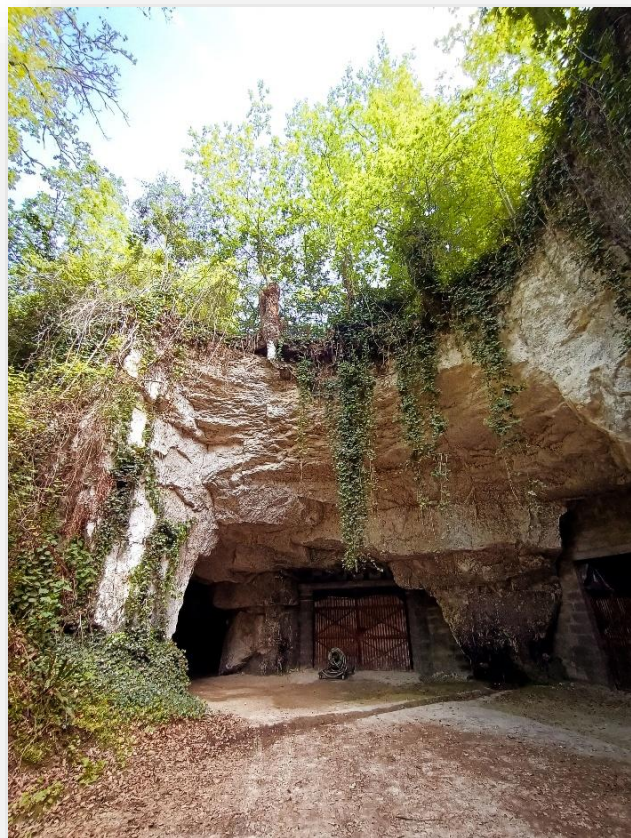


AMIRAUT - CLOS DES QUARTERONS

“Nos Caves de tuffeau : l'écrin de l'identité du lieu!”

Cave Historique* :

- **Cave du Vau Renou**, creusée dans le « tuffeau » : Calcaire local *(Classée au patrimoine de l'UNESCO).



Révéler les « joyaux du terroir » :

- 45 cuvées uniques de Cabernet Franc par Millésime: reflet de chaque terroir & de l'âge des vignes.

Diversité des élevages:

- Barriques, foudres, œufs béton et amphores pour révéler la profondeur et la complexité.





NOS CERTIFICATIONS

“Vin authentique. fiable. responsable”



Vin
méthode
Nature



Responsabilité **S**ociale **E**ntreprise
ISO26000

Au vignoble:

- 0 pesticide 0 herbicide. Désherbage manuel, labour et binette. Utilisation limitée de cuivre et de soufre (conformes aux règles BIO de l'UE).

Au chai:

- Pas ou peu d'intrants. Pas d'action physique sur le vin.
- **Certifié & contrôlé par Ecocert.**

Exigences

supérieures au Bio

- Pratiques holistiques & centrées sur la vitalité des sols.
- Levures indigènes.
- Préparations **naturelles** et composts.
- Suivi du **calendrier lunaire**.
- **Certifié & contrôlé par Ecocert.**

- Doit être **certifié Bio** et pratique Biodynamique préférable.
- **Vendanges manuelles.**
- Levures indigènes.
- 0 intrants.
- **0 filtration.**
- **0 SO₂**, ou ≤ 30 mg/L total Max.
- **Certifié & contrôlé par Ecocert.**

Garantit une performance durable, responsable et mesurable.

- Engagement environnemental.
- Sécurité, bien-être et valorisation des équipes.
- Pratiques commerciales responsables.
- **Certifié & contrôlé par Ecocert.**



PANORAMA DES PRATIQUES DE VINIFICATION

"Plus (naturel) = Moins (intrants)!"

Le vin : jus de raisin fermenté

Conventionnel

Bio

Biodynamie

Naturel

Produits et pratiques autorisés



SO₂ total admis (mg/l)
Rouge - Blanc

150 - 200

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

100 - 150

70 - 90

Vin Méthode Nature

Vin Méthode Nature <30mg/L
SO₂ < 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 Nature
<https://www.vinsnaturels.fr/vin-nature.php>



NOS CUVÉES

*“St Nicolas de Bourgueil - Anjou Blanc
Crémant de Loire - Bourgueil - Vin de France”*





CRÉMANT DE LOIRE

« Amirault »



AMIRAUT : “Crémant Blanc Brut non dosé”

“Un Crémant d’exception”

Cépages :

- 60% Chenin Blanc - 30% Chardonnay - 10% Cabernet Franc.

Elevage :

- Méthode traditionnelle.
- Minimum 36 mois sur lattes.

Dégustation :

- Nez frais de pomme verte, poire et fleurs blanches aux accents minéraux, acidité ciselée, notes d’agrumes et de brioche légère, avec une finale longue, fraîche et élégante.



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



CRÉMANT DE LOIRE

« Amiraault »

AMIRAULT : “Crémant Rosé Brut 0 dosage”



“Expression pure du fruit et du terroir. ”

Cépage :

- 100% Cabernet Franc.

Elevage :

- Méthode Traditionnelle –**24 mois sur lies minimum**

Dégustation :

- Robe rose pâle, fine et brillante,
- Effervescence fine et tonique, Attaque vive et fraîche, profil fruité, intense et racé.
- Arômes de fruits rouges, note typique de réglisse du Cabernet Franc.



<https://www.domaineamirault.com/en/bouteille/cremant-amirault-rose/>



CRÉMANT DE LOIRE

« Armantine »



ARMANTINE : “Crémant Blanc Brut”

“Un héritage Familial”

- **Armantine Mabileau** était l’arrière-grand-mère Angevine de Xavier. Lors de son mariage avec **Octave Amirault**, 3 générations auparavant, elle vint compléter le patrimoine familial en apportant le Chenin Blanc.

Cépage :

- 100% Chenin Blanc.

Élevage :

- Minimum 24 mois sur lattes.

Dégustation :

- Expression fine de fruits blancs et de fleurs, finale nette et rafraîchissante. Bulle fine et élégante.



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



ANJOU BLANC

« Les Quarterons Blanc »

LES QUARTERONS BLANC : “La cuvée confidentielle”



Cépage :

- 100% Chenin.

Elevage :

- Élevage sur lies fines et en amphores grés pour complexité aromatique (9-12 mois).

Dégustation :

- Fruits blancs mûrs, agrumes délicats, fleurs blanches, fine touche miellée et minérale.



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



SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

“Les Quarterons”

LES QUARTERONS : “La porte d’entrée de la gamme !”.



- Chaque année une nouvelle expression du Millésime.
- **“Quarterons”** : Nom issu de la maison familiale, identifiée par sa parcelle cadastrale.
- Représente environ 40% de la production totale du Domaine.
- 100% Cabernet Franc.

Terroir :

- Graviers, sable & oxyde de fer, argile et calcaire

Élevage :

- Minimum 18 mois en cuve béton souterraines et en petites cuves inox allongées dans la cave du **Vau Renou**.
- Sur lies fines. Sulfite minimum à la mise en bouteille (25 -30 mg./L SO2 Total).

Dégustation :

- Attaque souple et juteuse, belle fraîcheur. Tanins délicats et fins, croquants sans être agressifs. Finale fruitée et gourmande, invitant à prendre une autre gorgée !



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



SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

“Les Gravilices”

LES GRAVILICES : “Du nom de la vaine de graviers en bordure de terrasse”.



Terroir :

- 8 parcelles de graviers profonds sur fond d'argile.
- 100% Cabernet Franc.

Climat :

- Site chaud, 1ers raisins vendangés.

Vinification et élevage :

- 3 semaines de macération.
- Élevage 12 à 16 mois sur lies fines prolongé, favorisant complexité et texture
- 50% en cuve inox et 50% en foudres.

Dégustation :

- Profond et complexe, élégant, texture soyeuse.
- Fruit généreux tout en étant équilibré par une acidité fraîche.



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



BOURGUEIL

“Le Clos de la Gaucherie”

LE CLOS DE LA GAUCHERIE : “Un des derniers Clos historiques de l’appellation Bourgueil”



Situation :

- Est de l’appellation de Bourgueil, entre les communes de Restigné et d’Ingrandes de Touraine.

Terroir :

- Craie marneuse du Turonien inférieur.
- 100% Cabernet Franc.

Vinification et Élevage :

- Élevage de 14 mois dans la cave du Vau Renou, tannins délicats assouplis par un passage en demi-muids.

Dégustation :

- Fruits noirs mûrs (cassis), touche épicée. Attaque ample et structurée, trame tannique fine et précise. Belle tension minérale qui équilibre la maturité du fruit.



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



*Collaboration entre Jean-François ROIT- LEVEQUE, chef de culture du Clos des Quarterons, et Agnès & Xavier AMIRAUT, pour la reprise de l'historique Clos de la Gaucherie et la production commune d'un vin de Bourgueil



SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

“Les Vieilles Vignes”

LES VIEILLES VIGNES : “Signature Familiale depuis 50 Ans”



Terroir :

- Assemblage de plusieurs parcelles de vieilles vignes du Domaine, d’une moyenne d’âge de 55 ans.
- 100% Cabernet Franc.

Vinification & Élevage :

- Assemblage minutieux de 2 à 3 cuvées (sur 20),
- Maximum 10% de la production de l’année.
- 15 à 18 mois dans des demi-muids (Barrique de 500L dont 1/4 de barriques renouvelées chaque année.

Profil de dégustation :

- Fruit noir mûr, tension minérale, bouche ample et structurée, finale longue et élégante.



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



SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

“Le Fondis”

LE FONDIS : “Un cru historique et d’exception”



Terroir:

- Parcelle unique,
- Vignes de 65 ans, enracinées dans un sol de graviers profonds.
- 300 ans d’héritage
- Le Fondis, offre des conditions idéales pour un **Cru d’exception**.

Vinification intégrale :

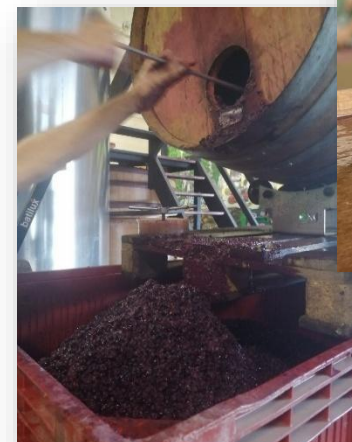
- Égrappage direct en fûts, avec un roulage des barriques 2 à 3 fois par jour la première semaine, puis progressivement réduit.

Élevage :

- 24 mois en “demi-muids” Barriques de 500 L.

Profil de dégustation :

- Tannins profonds et soyeux, attaque ronde, finale longue et veloutée.





SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

“Le Vau Renou”

LE VAU RENOU : “Une structure élégante, portée par une texture délicatement ciselée”



Situation :

- Au sommet du coteau au dessus de la cave historique du Vau Renou

Terroir :

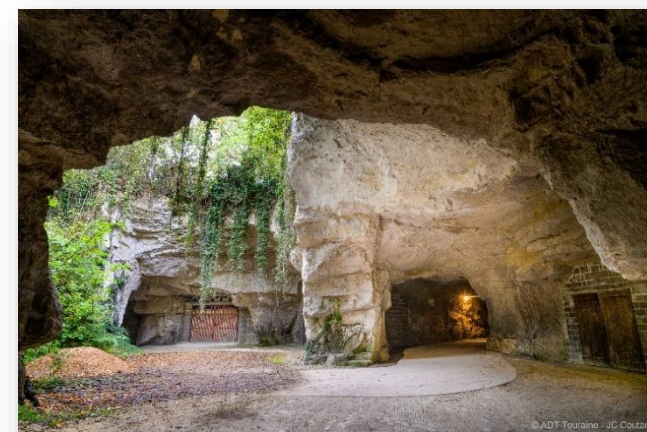
- Cuvée emblématique (« Cru ») de la famille Amirault. Issue de deux sols d'exception : **craie turonienne** et **argiles à silex**, situés 45 pieds plus haut.
- 100% Cabernet Franc.

Vinification & Élevage :

- vinification séparée des deux types de sols en cuves peu profondes, uniquement jus de goutte.
- Élevage de 24 à 30 mois en amphores.

Dégustation :

- Fruits mûrs, épices délicates, bouche ample et élégante, avec une finale longue et persistante.





BOURGUEIL

“GRAND MONT”

Grand Mont: “*Notre Grand cru de Bourgueil*”

Situation:

- Vignoble situé sur les coteaux de Benais, sur l'appellation Bourgueil, exposition optimale.

Terroir:

- Argilo-calcaire : parcelles posées sur la partie moyenne du Turonien, couverture argileuse d'épaisseur variable (de 50cm à 1 mètre),
- 100% Cabernet Franc.

Vinification et élevage:

- Infusion lente et mesurée pendant 3 à 4 semaines.
- Élevage en ½ muids pendant 30 mois, dans les Caves du **Vau Renou** à température et hygrométrie idéales.

Dégustation:

- Nez de cerises et cassis, nuances d'épices, bouche ample, veloutée et structurée. Tanins fins et finale longue, idéale pour la garde.



<https://www.domaineamirault.com/bouteille/grand-mont/>



*Collaboration entre Jean-François ROIT- LEVEQUE, chef de culture du Clos des Quarterons, et Agnès & Xavier AMIRAUT, pour la reprise de l'historique Clos de la Gaucherie et la production commune d'un vin de Bourgueil

LA FERME DES FONTAINES

«Patrimoine, Nature & Vins Sincères !»

- **Ferme familiale depuis plus de 150 ans**, ancrée dans une histoire paysanne et vivante
- Située entre **Anjou et Touraine**,
- Entre Cabernet Franc & Chenin
- 17 hectares en **polyculture-élevage**, où vignes, cultures, animaux et eau coexistent en équilibre
- Un écosystème vivant : ânes, oies, poules, vergers et maraîchage.
- Une démarche de **renouveau agroécologique**, pour faire revivre le lieu “comme autrefois”.
- Engagement en **Vin Méthode Nature (depuis 2019)** : interventions minimales, respect du raisin et transparence.

Notre philosophie :

De la ferme vivante à la bouteille — des **vins purs, sincères et sans artifices**, reflets du lieu, du fruit et du vivant.



VIN DE FRANCE

“Pet Night Blanc et Rosé”

Pet Night Blanc et Rosé : “Des vins libres et festifs”

Cépage :

- Rosé : 100% Cabernet Franc.
- Blanc : 100% Chenin.

Vinification :

- Fermentation spontanée (levures indigènes) Mise en bouteille précoce, fin de fermentation en bouteille → méthode ancestrale.
- Pétillant Naturel (Pet-Nat).

Dégustation :

- Accords : apéritif, charcuterie, tapas, cuisine street-food.
- Ultra digeste, Acidité rafraîchissante.



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

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL

“La Ferme des Fontaines”

La Ferme des Fontaines : “*La Ferme des Fontaines – Expression Naturelle du Terroir*”

Situation :

- Entre Touraine et Anjou !

Terroir :

- Graviers sur fond argileux.
- 100% Cabernet Franc.

Vinification :

- Selon certification *Vin Méthode Nature*, pas de filtration, 0 sulfites ajoutés, vinification naturelle.

Dégustation :

- Frais et expressif sur le cassis, petits fruits rouges, touches florales (violette) et délicates épices (poivre). Parfums francs et nets, fruités et légèrement herbacés.



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

ANJOU BLANC

“La Ferme des Fontaines Blanc”

La Ferme des Fontaines Blanc : *“Un Chenin Libre et Lumineux”*

Situation: Entre Touraine et Anjou

- 100% Chenin.

Vinification :

- Fermentations naturelles (levures indigènes), vin non filtré, léger soutirage, “repos” durant ~9 mois avant mise en bouteille
- Sulfites totaux : environ 20 mg/L

Dégustation :

- Bouche ronde, ample, fraîcheur marquée, avec matière fine, gourmandise, finale “peps” et amers.



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



Vin
méthode
Nature
< 30 mg/L de sulfites



“Au plaisir de vous accueillir au Domaine!”



Vin
méthode
Nature

