



Vignoble Alain Robert, Catherine Médard et Cyril Robert Vouvray

« L'amateur trouvera ici le prototype du bon vin bien fait et gourmand. [...] les bulles correspondent parfaitement à l'attente. ». Guide Bettane et Desseauve 2014



Portrait du vigneron

Le domaine a été fondé par **Alain Robert** et son épouse en 1973, avec à l'époque seulement quelques arpents de vignes issus d'un précieux héritage familial. Peu à peu le vignoble s'est agrandi et compte désormais 30 hectares, répartis sur les communes de Chançay et Noizay. En 2000, **Cyril**, leur fils, enrichi d'une expérience personnelle dans les vignobles champenois et angevin vient les seconder. En 2013, c'est **Catherine**, la sœur de Cyril qui les rejoint à son tour. Après une expérience de 10 ans au sein de l'équipe de Bouquet de Loire, elle a fait le choix du retour aux racines. Dans le sillon de leurs parents, Catherine et Cyril ont désormais pour ambition d'extraire le meilleur du terroir vovrillon et gagner ainsi en précision et en justesse dans l'expression du Chenin Blanc.

Dans la vigne...

Encépagement: **100% Chenin**

Conduite de la vigne:

- Travail en **lutte raisonnée**
- **Enherbement** de la totalité du vignoble, dans des vignes plantées sur les communes de Chançay et Noizay
- **Confusion sexuelle** : les capsules sont placées dans les vignes au Printemps. Ce principe utilisé en agriculture biologique a pour but de limiter les dégâts sur les raisins à venir en perturbant les accouplements des papillons et ainsi limiter l'apparition d'œufs et de chenilles.
- **Maîtrise de la vigueur** de la vigne par :
 - **Epamprage au printemps** (suppression manuelle des jeunes pousses inutiles et des contre-bourgeons du cep)
 - **Taille en gobelet** palissé de 4 coursons et 2 yeux.
 - **Récolte mécanique ou manuelle avec tris**, selon les cuvées.

Dans la cave...

- **Pressurage pneumatique** à faible pression pour parvenir à des moûts clairs facilitant le débordage
- Fermentation et élevage **6 mois en cuves inox** (Extra Brut et Empreinte) ou **12 mois en barriques de 228 litres** (Ammonite)
- Mises en bouteilles au printemps ou à l'automne suivant les cuvées

Revue de presse

Guide Hachette des Vins 2018 - Ammonite 2014*

« Vendangée à la main, vinifiée avec des levures du cru et élevée en fût pendant 12 mois, cette cuvée se veut être le reflet précis du terroir. Sa robe est d'un jaune pâle à reflets verts. Le nez s'exprime sur des notes typiques de fruits mûrs, de coin, d'agrumes, de menthe et de verveine; le bois est à peine suggéré. Il vient en soutien d'une bouche harmonieuse, ronde, souple

Les cuvées du domaine...

Vouvray Méthode Traditionnelle Extra Brut

Tension et complexité

- **Terroirs** : **Argilo-calcaire set argiles à silex** (communes de Chançay et Noizay)
- **Elevage** : 30 mois sur lattes. L'ajout de liqueur d'expédition est inexistant ou très limité (selon le millésime) de façon à préserver la fraîcheur tout en ayant du volume et ainsi exprimer toute la singularité du Chenin.
- **Dégustation** :
« *Produit apéritif, dynamique, classique des bons Vouvray de bulles avec 21 mois de vieillissement.* » Guide Bettane + Desseauve 2015
- **Accords mets et vins** :
Particulièrement adapté aux moments festifs, il faut aussi l'oser sur les huîtres, les noix de saint Jacques, le saumon fumé



Vouvray Méthode Traditionnelle Brut

Troglodyte - Rondeur et vivacité

- **Terroirs** : **Argilo-calcaires** et quelques argiles à silex.
- **Vinification** : pressurage pneumatique à 1,6 bars, fermentation alcoolique et maîtrise des températures, puis élaboration en méthode traditionnelle (7g à 8g de sucre résiduel).
- **Elevage** : Elevage 6 mois en cuve inox, puis **16 à 24 mois sur lattes**.
- **Dégustation** :
Une effervescence délicate et une belle finesse de bulles caractérisent ce vin rond et frais.
- **Accords mets et vins** :
Particulièrement adapté aux moments festifs, ainsi que lors d'apéritif.



Vouvray sec Empreinte - Fruité et fraîcheur

- **Terroirs** : **Argilo-calcaires** et quelques argiles à silex - Vendanges mécaniques (après premier passage avec une équipe de coupeurs pour écarter les grappes indésirables)
- **Vinification** : **Macération pelliculaire 8 h** avant pressurage. Elevage 6 mois en cuve inox.
- **Dégustation** :
Sec légèrement tendre. Les sucres résiduels (2 g/L) donnent un vin souple et friand. Une belle tension minérale qui accompagne une matière crémeuse et fruitée. Beaucoup de fraîcheur et de plaisir.
- **Accords mets et vins** :
Cuisine de la mer (poisson en sauce, langoustines, coquillages), carpaccio de Saint Jacques, turbo grillé. Variation autour du saumon, du bar ou du rouget.



Vouvray sec Ammonite - Complexité et longueur

- **Terroirs** : **Argilo-calcaires sur roche mère de tuffeau et argiles à silex** sur les plus beaux terroirs - **Vendanges manuelles** avec tri sur tables
- **Vinification** : Fermentation par levures indigènes. Elevage 12 mois sur lies fines en barriques de 228 litres (1/4 neuves, 1/4 âgées de 2 vins, 1/2 âgées de 3 vins)
- **Dégustation** :
Au nez, on distingue de délicates notes d'agrumes et de fruits à chair blanche (poire, pêche). La bouche, franche et légèrement citronnée, s'exprime avec beaucoup de finesse. La finale gagne progressivement en volume et en longueur accompagnée de légères notes boisées et vanillées.
- **Accords mets et vins** :
Il accompagnera parfaitement les produits de la mer nobles (homard, noix de Saint Jacques...) et les volailles crémeuses. Aération conseillée avant le service.



BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com
www.bouquetdeloire.com