

LES DOMAINES & LES VINS



www.lacompagniedesgrandsterroirs.com

— La Compagnie des Grands Terroirs —

SOMMAIRE



Vignobles Reboul Salze.....	3
Château le Pin Beausoleil.....	7
Château de Candale.....	10
Château Couhins.....	12
Château l'Insouciance.....	17
Château Monestier la Tour.....	19
Domaine Belmont.....	27
Château Gigognan.....	31
Les Héritiers Saint Genys.....	42
Château de Minière.....	52
Château de Suronde.....	58

— La Compagnie des Grands Terroirs —

VIGNOBLES REBOUL SALZE

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



Deux domaines en appellation Blaye Côtes de Bordeaux, propriétés de Christophe Reboul Salze, acteur incontournable du commerce des crus du Bordelais depuis le début des années 80, convaincu du potentiel de ce secteur. Son défi : prouver que ces terroirs révéleront de grands vins. L'ensemble du vignoble représente une trentaine d'hectares de vignes dans l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. En conversion bio depuis 2020, le travail de la vigne se veut aussi respectueux que possible de l'environnement, le travail des sols est mécanique et traditionnel, avec notamment des labours.

Le Château Gigault est un domaine viticole de 19 hectares situé sur la commune de Mazion complété par des parcelles situées sur Saint Genès de Blaye. Le terroir est composé d'argiles sableuses légères qui reposent sur un plateau calcaire tendre qui apporte au vin une expression caractéristique du calcaire : étiré, frais, salin, avec des tannins fins. Son encépagement est de 100% de merlot.

Le Château Belle Coline est constitué de 13 hectares situés sur la commune de Cars. Le chai est basé au château Gigault. Ces parcelles essentiellement de vieilles vignes âgées de 40 à 50 ans ont été acquises en 2011, année du premier millésime. Son encépagement est de 80% de merlot, 10% de malbec et 10% de cabernet franc. Son terroir est constitué d'argiles fortes et profondes, riche et ferrugineuse qui donne une vraie typicité au vin à la fois puissant et velouté.

— La Compagnie des Grands Terroirs

Christophe Reboul Salze

Propriétaire



— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGAUT - CUVÉE VIVA

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



Appellation :

Blaye Côtes de Bordeaux

Superficie :

19 hectares

Terroir :

Plateaux argilo-calcaires

Vignoble :

En conversion AB depuis 2020

Taille en Guyot double, enherbement périodique

Assemblage :

100% merlot

Vinification :

Encuvage par gravité, extraction par pigeage

Elevage :

12 mois,

25% en cuves ciment, 1/3 en fûts neufs,

1/3 en fûts d'un vin et 1/3 de deux vins

Dégustation :

Arômes de fruits jaunes, mirabelle, pêche de vigne, et de fruits rouges mûrs avec des notes de pivoine et de rose, bouche racée, équilibrée et charnue, arômes de truffes au vieillissement.

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 1998

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGAUT

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



Appellation :

Blaye Côtes de Bordeaux

Superficie :

19 hectares

Terroir :

Plateau argilo-calcaire

Vignoble :

En conversion AB depuis 2020

Taille en Guyot double

Assemblage :

100% merlot

Vinification :

Extraction par remontage et pigeage

Elevage :

12 mois

40% en cuves ciment, 60% en fûts neufs, d'un vin et de deux vins

Dégustation :

Arômes de fruits rouges, griottes, notés boisés et florales, bouche ample et aérienne.

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 1997

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU BELLE COLINE

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



Appellation :
Blaye Côtes de Bordeaux

Superficie :
13 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
en conversion AB depuis 2020
Taille en Guyot double, enherbement pé-
riodique, moyen d'âge des vignes : 33 ans

Assemblage :
90% merlot, 10% malbec

Vinification :
Encuvage par gravité, extraction par pigeage

Elevage :
12 mois
25% en cuves ciment, 75% en fûts neufs, d'un
vin et de deux vins

Dégustation :
Arômes de fruits noirs, mûres et cassis,
d'orange sanguine, d'épices, notes minérales,
bouche dense, charnue, juteuse et veloutée.

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2011

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU LE PIN BEAUSOLEIL

BORDEAUX SUPERIEUR



Au 15ème siècle, Le Pin était un beau manoir qui servait de résidence aux Ducs de la région. Aujourd'hui, cette propriété de 8 hectares de vignes est entre les mains d'Ingrid et Michael Hallek, qui ont su mettre en valeur sa beauté et son authenticité.

L'encépagement est de 75% de merlot, 22% de cabernet franc et 3% de cabernet sauvignon. À la vigne, un travail d'orfèvre est réalisé et le choix de la culture biologique a été fait pour produire les plus beaux raisins possibles dans le respect de l'environnement.

Au chai, où a lieu la recherche d'équilibre, les cuves sont en béton thermorégulé pour des vinifications parcellaires, et les élevages se déroulent en barriques. Le second vin, Petit Soleil est vinifié et élevé afin de proposer une gourmandise de fruits rouges qui conserve l'âme de la propriété avec une accessibilité plus immédiate.

Le Château Le Pin Beausoleil est une pépète perchée au sommet du plateau de Saint Vincent de Pertignas qui surplombe la Dordogne et le vignoble de Saint-Emilion.

Il est situé dans un environnement lumineux et ventilé, sur un plateau légèrement incliné vers le sud. Ce beau terroir est argilo-calcaire avec un faible recouvrement d'argile rubéfiée, de différentes profondeurs suivant les parcelles et qui confère au vin un éclat aromatique, des caractéristiques épicées et florales et qui conserve la tension et la fraîcheur.

— La Compagnie des Grands Terroirs

Ingrid et Michael Hallek

Propriétaires



— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU LE PIN BEAUSOLEIL

BORDEAUX SUPERIEUR



Appellation :
Bordeaux Supérieur

Superficie :
3 hectares

Terroir :
Plateau argilo-calcaire

Vignoble :
En conversion AB depuis 2018
Âge moyen des vignes : 25 ans, taille en Guyot simple, ébourgeonnage, vendanges vertes, effeuillage, vendanges manuelles en cagettes

Assemblage :
56% merlot, 39% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Vinification :
vinification en grain plein, encuvage par gravité, extraction par remontages et/ou pigeages

Elevage :
12 à 14 mois
Élevage en lot séparé jusqu'à l'assemblage, barriques : 50% en fûts neufs, 50% en fûts d'un vin

Dégustation :
Arômes de fruits rouges éclatants, notes épicées, orange sanguine évoluant vers le jus de rôti et la truffe, bouche enveloppante, profonde et vibrante

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 1998

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU LE PIN BEAUSOLEIL - PETIT SOLEIL

BORDEAUX SUPERIEUR



Appellation :
Bordeaux Supérieur

Superficie :
5 hectares

Terroir :
Plateau argilo-calcaire

Vignoble :
En conversion AB depuis 2018
Travail du sol mécanique, effeuillage, vendanges vertes

Assemblage :
90% merlot, 10% cabernet franc

Vinification :
encuvage par gravité, vinification en grain plein, extraction par remontages et/ou pigeages

Elevage :
10 mois
Élevage en cuves sur le fruit

Dégustation :
Arômes de fruits rouges et noirs, bouche tendre et fraîche

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 1998

— *La Compagnie des Grands Terroirs* —

CHÂTEAU DE CANDALE

SAINT-EMILION GRAND CRU



Après des études de commerce et de marketing, Magali et Thibaut Decoster s'installent à Bordeaux pour réaliser leur rêve : devenir vignerons. Ils acquièrent alors des propriétés au cœur de Saint-Emilion et très vite, entreprennent différents travaux pour affirmer la qualité des crus. Le Château de Candale qui s'étend sur 6 hectares de coteaux argilo-calcaires est situé sur la fameuse côte sud de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru. Vignoble éco-responsable, le Château de Candale entame sa conversion au bio en 2021. L'encépagement de la propriété est de 90% de merlot et 10% de cabernet franc.

Le Château de Candale présente une diversité de terroir d'une grande complexité géologique amplifiée par toutes les expositions Sud, Ouest, Est, ou Nord. Il se compose de sols puissants argileux profonds, de sols fins aromatiques et salés et de sols plus légers, argilo-sableux. Ces parcelles de très grande qualité revivent grâce à des travaux de restructuration du vignoble engagés afin de produire des vins exaltant leur terroir.

— *La Compagnie des Grands Terroirs*
Thibaut et Magali Decoster
Propriétaires



— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE CANDALE

SAINT-EMILION GRAND CRU



Appellation :
Saint-Emilion Grand Cru

Superficie :
8 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Âge moyen des vignes : 40 ans, taille en Guyot double, enherbement périodique, vendanges manuelles

Assemblage :
75% merlot, 25% cabernet franc

Vinification :
Pigeage et remontages

Elevage :
12 mois
30% de bois neuf

Dégustation :
Arômes de fruits rouges et de fleurs blanches, bouche élégante, étirée avec une finale saline

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2010

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU COUHINS

PESSAC-LÉOGNAN - CRU CLASSÉ DE GRAVES



Le Château Couhins est situé à Villenave d'Ornon, aux portes de Bordeaux. Longtemps propriété d'une famille de négociant, il devient Cru Classé de Graves en 1959. Le domaine appartient aujourd'hui à l'INRAE, l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement. Le Château Couhins a bénéficié des recherches les plus avancées en termes de viticulture durable, et à ce titre, est devenu une référence dans le domaine de la protection de l'environnement.

Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 25 hectares et une étape supplémentaire est franchie en 2013 avec l'inauguration d'un nouveau bâtiment de production et d'une structure d'accueil destinée aussi bien aux professionnels qu'aux amateurs de ce Cru Classé de Graves.

Situées dans la partie la plus septentrionale de la région des Graves, le terroir du Château Couhins est un terroir complexe mêlant des reliefs variés et une grande diversité de sols. Trois grandes zones sont ainsi mises en évidence sur la carte pédologique de la propriété :

- La croupe de graves composée d'une couche de galets d'une profondeur variable qui repose sur un sous-sol d'argile compact.
- Sur le versant nord, les terrains sont plus frais, composés d'argiles sur un socle de calcaire particulièrement friable.
- La zone sablo-graveleuse située entre les deux grands blocs constitués par la croupe graveleuse et le socle calcaire, s'est constituée à partir de l'érosion de la croupe de graves.

Le vin blanc de Couhins se caractérise par son bouquet délicat de fleurs de printemps, son ampleur, sa vivacité, et sa persistance en bouche, à laquelle le cépage sauvignon participe puissamment. Le vin rouge est issu du terroir typique de son appellation. Avec des tanins souples, des arômes raffinés de cèdre et de framboise, une grande finesse au nez comme en bouche, et une harmonieuse complexité aromatique, il incarne l'élégance des grands vins de Graves.

— La Compagnie des Grands Terroirs

Dominique Forget

Directeur



— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU COUHINS

Pessac-Léognan - Cru Classé de Graves



Appellation :

Pessac-Léognan - Cru Classé de Graves

Superficie :

22 hectares

Terroir :

Croupe de graves, argile sur socle calcaire, sables argileux

Vignoble :

En conversion AB depuis 2020

Taille en Guyot Poussard, labours traditionnels avec ensemencement de céréales et légumineuses, agriculture raisonnée

Assemblage :

54% merlot, 38% cabernet sauvignon, 3% cabernet franc, 5% petit verdot

Vinification :

Eraflage, table de tri, foulage, pigeage manuel et remontages raisonnés

Elevage :

12 mois en barriques de chênes français, dont 30% en bois neufs

Dégustation :

Arômes de cèdre et de framboise, finesse et complexité aromatique en bouche, tanins soyeux et élégants

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU COUHINS

Pessac-Léognan - Cru Classé de Graves



Appellation :

Pessac-Léognan - Cru Classé de Graves

Superficie :

8 hectares

Terroir :

Coteaux d'argiles sur socle calcaire

Vignoble :

En conversion AB depuis 2020

Taille en Guyot Poussard, labours traditionnels avec ensemencement de céréales et légumineuses, agriculture raisonnée

Assemblage :

93% sauvignon blanc, 7% sauvignon gris

Vinification :

Pressurage pneumatique lent à froid et débourage

Elevage :

9 mois en barriques, foudre et cuves sur lies avec batonnage

Dégustation :

Arômes délicats de fleurs de printemps, ample, vif et persistant en bouche

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU COUHINS - MOULIN DE COUHINS

Pessac-Léognan



Appellation :

Pessac-Léognan

Superficie :

22 hectares

Terroir :

Croupe de graves, argile sur socle calcaire, sables argileux

Vignoble :

En conversion AB depuis 2020

Taille en Guyot Poussard, labours traditionnels avec ensemencement de céréales et légumineuses, agriculture raisonnée

Assemblage :

68% merlot, 32% cabernet sauvignon

Vinification :

Eraflage, table de tri, foulage, pigeage manuel et remontages raisonnés

Elevage :

12 mois dont 30% en barriques de chênes français et 70% en cuves inox

Dégustation :

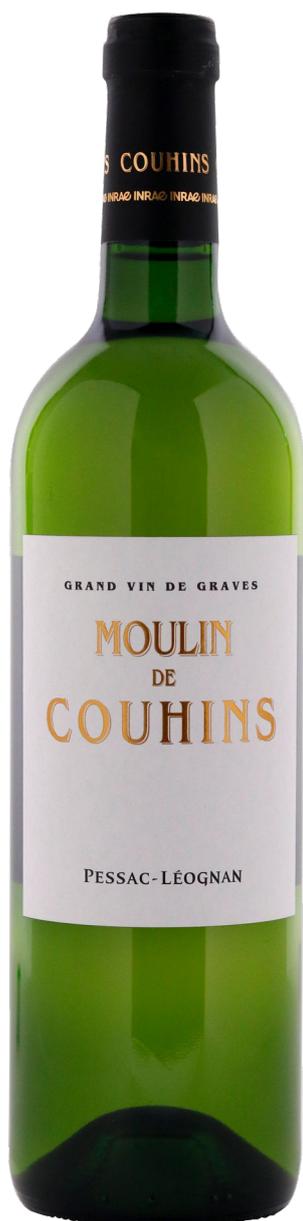
Arômes de fruits rouges murs et de violette, en bouche fruits confiturés et sous-bois, équilibre et finesse

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU COUHINS - MOULIN DE COUHINS

Pessac-Léognan



Appellation :

Pessac-Léognan

Superficie :

10 hectares

Terroir :

Coteaux d'argiles sur socle calcaire

Vignoble :

En conversion AB depuis 2020

Taille en Guyot Poussard, labours traditionnels avec ensemencement de céréales et légumineuses, agriculture raisonnée

Assemblage :

95% sauvignon blanc, 5% sauvignon gris

Vinification :

Pressurage pneumatique lent à froid et débourbage

Elevage :

9 mois en barriques et cuves inox sur lies avec batonnage

Dégustation :

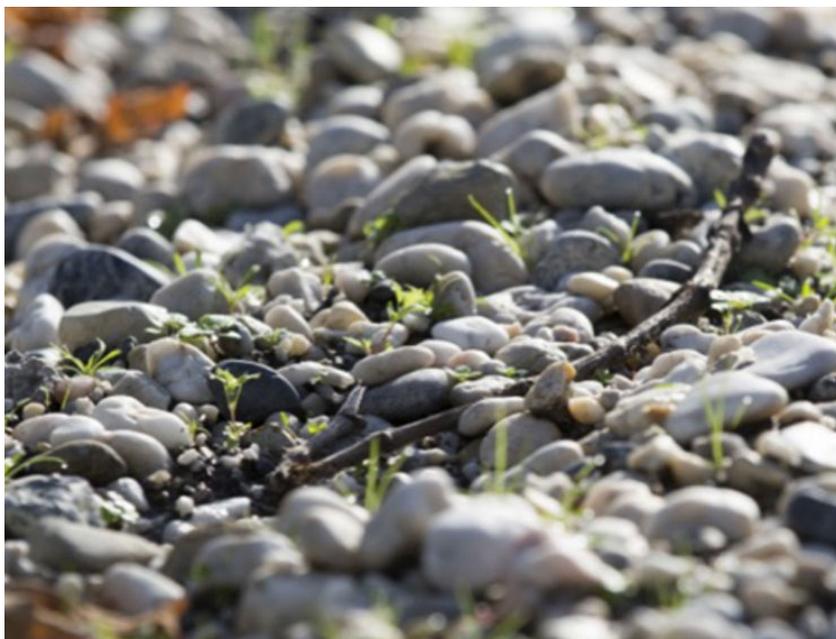
Arômes de fruits et d'agrumes, bouche fraîche et tendue

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU L'INSOUCIANCE

SAINT-ESTÈPHE



Saint-Estèphe, la plus septentrionale des appellations communales du Médoc, occupe une position singulière au sein de cette grande et noble famille.

Sa géographie unique faite d'une succession de mamelons graveleux puis d'un large et grand plateau, réunit en fait deux natures de terroirs ; les argilo-calcaires qui apportent fraîcheur et puissance et les graves profondes qui magnifient l'élégance et la finesse.

C'est sur l'un de ces fameux mamelons graveleux que cinq amis passionnés de vignes et de vins ont acquis en 2009 ce petit îlot de 1,78 ha désor-

mais baptisé Château l'insouciance.

Si, à l'image des plus grands châteaux, il regarde « la rivière » (comprenez l'estuaire de la Gironde), le Château L'Insouciance est paradoxalement aussi l'un des plus petits Crus du Médoc. Il réalise une production confidentielle de seulement 7 000 à 10 000 bouteilles chaque année.

Son mono terroir de graves profondes et son encépagement composé de Cabernet Franc (20%), de Cabernet Sauvignon (30%) et de Merlot (50%) sont les ferments de son identité.

Les plus grands soins sont apportés au vignoble et au chai pour produire un vin complexe, séveux, charnu, soutenu par des tanins fins et soyeux, avec une finale longue et savoureuse.

Un Saint-Estèphe bien dans le ton, sans fard et armé pour bien vieillir.

— La Compagnie des Grands Terroirs

Arnaud Villette

Responsable technique



— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU L'INSOUCIANCE

SAINT-ESTÈPHE



Appellation :
Saint-Estèphe

Superficie :
1,78 hectares

Terroir :
Argilo-graveleux

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Âge moyen des vignes : 45 ans, travail du sol mécanique, effeuillage, vendanges vertes

Assemblage :
52% merlot, 38% cabernet sauvignon,
10% cabernet franc

Vinification :
Vinification en grains entiers, remontages et/ou pigeages en cuves de petits volumes.

Elevage :
12 mois
1/3 de fûts neufs

Dégustation :
Nez complexe et racé avec des arômes de tabac doux, de cassis et de petits fruits noirs, bouche savoureuse et dense et pulpeuse, les tannins sont remarquablement serrés et soyeux, finale longue révélatrice du grand potentiel de garde.

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR

BERGERAC, CÔTES DE BERGERAC, SAUSSIGNAC



En 2012, la famille Scheufele acquiert le Château Monestier La Tour au cœur du Bergeracois. Sur le vignoble actuellement de près de 30 hectares, le domaine produit des vins biologiques et biodynamiques sous trois appellations : Bergerac, Côtes de Bergerac et Saussignac. Le souhait de la famille étant de produire des vins élaborés dans le respect de la nature, ancrés dans leur terroir et dotés d'un équilibre subtil entre la profondeur, la fraîcheur et le fruit.

La plus grande production du Château Monestier La Tour se fait sous les appellations Bergerac et Côtes de

Bergerac situées au sud-ouest de la Dordogne, sur les bords de la rivière. Le vignoble est implanté sur des sols variés de calcaires, de boulbènes, de sables, d'argiles et de limons. Le climat océanique, aidé dans le Bergeracois par les reliefs de la vallée de la Dordogne et les vents marins qui la remontent, tempère l'atmosphère et conserve une humidité élevée toute l'année. Cette dernière favorise le développement de la vigne, surtout lors des étés chauds et ensoleillés.

Le Château Monestier La Tour possède également une petite production sous l'appellation Saussignac donnant naissance à des vins liquoreux. Le vignoble est situé sur les rives gauches de la Dordogne, la topographie du terroir et son microclimat, dû à l'exposition au nord des vignes implantées sur des plateaux et coteaux, sont favorables à un bon développement de la pourriture noble qui permet l'obtention des vins moelleux et liquoreux.

— La Compagnie des Grands Terroirs

Famille Scheufele

Propriétaire



— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR

CÔTES DE BERGERAC



Appellation :

Côtes de Bergerac

Superficie :

6 hectares

Terroir :

Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :

53% cabernet franc, 45% merlot, 2% malbec

Vinification :

Egrappage, table de trie manuelle. Macération post fermentaire de 15 à 20 jours. Fermentation malolactique. Pigeage.

Elevage :

1/3 barriques neuves, 1/3 barriques 2 vins, 1/3 barriques 3 vins pendant 16 mois.

Dégustation :

Notes de cassis, de mûres, d'épices et de boisé, bouche gourmande et équilibrée. Vin complexe, structuré et harmonieux

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR

BERGERAC



Appellation :

Bergerac

Superficie :

21 hectares

Terroir :

Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :

97% sémillon, 3% muscadelle

Vinification :

Pressurage pneumatique, fermentation lente à basse température en cuves inox thermo-régulées

Elevage :

6 mois en barriques de 2 vins

Dégustation :

Robe pâle, nez très aromatique sur des notes de citron, d'agrumes et de fleurs blanches, bouche onctueuse et tendue avec une belle longueur.

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR

SAUSSIGNAC



Appellation :
Saussignac

Superficie :
3 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :
90% sémillon, 10% muscadelle

Vinification :
2 triés manuelles, fermentation en barriques de chêne

Elevage :
50% barrique 1 vin, 50% barrique 2 vins

Dégustation :
Notes de fleurs blanches, de fruits jaunes abricot, coing, de fruits confits et de miel, avec une finale intense et longue. L'élevage en barriques apporte des arômes de réglisse

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR - CADRAN ROUGE

BERGERAC



Appellation :

Bergerac

Superficie :

21 hectares

Terroir :

Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :

70% merlot, 30% cabernet franc

Vinification :

Fermentation malolactique en cuve puis entonnage des lots les plus structurés et les autres sont élevés en cuves pour garder le maximum de fruits

Elevage :

Elevage en cuves pour garder le maximum de fruits et passage en barriques 4 mois

Dégustation :

Le Merlot apporte sa fraîcheur et le Cabernet Franc son élégance. Ce vin a un joli fruit, du volume en bouche, une couleur soutenue et des tanins souples

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR - CADRAN BLANC

BERGERAC



Appellation :

Bergerac

Superficie :

21 hectares

Terroir :

Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :

60% sauvignon blanc, 37% sémillon,
3% muscadelle

Vinification :

Pressurage pneumatique. Fermentation lente à basse température en cuve inox thermo-régulées

Elevage :

En cuves

Dégustation :

Robe jaune paille brillante, nez très aromatiques sur des notes de pêches, d'agrumes et de fleurs blanches, bouche tendue avec une belle longueur

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR - CADRAN ROSÉ

BERGERAC



Appellation :

Bergerac

Superficie :

21 hectares

Terroir :

Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :

50% merlot, 50% cabernet sauvignon

Vinification :

Pressurage direct.

Fermentation lente à basse température en cuve inox thermo-régulées

Elevage :

En cuves

Dégustation :

Robe rose pâle. Le nez est marqué par le fruit du merlot avec des notes fraîches et la vives du Cabernet Sauvignon qui lui apporte une belle acidité caractéristique du rosé

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR - M NATURE

PERIGORD



Appellation :

Périgord

Superficie :

21 hectares

Terroir :

Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :

50% merlot, 50% malbec

Vinification :

Table de tri automatique. Fermentation lente avec des levures indigènes suivie d'une macération post-fermentaire de 10 à 15 jours à 30°C. Fermentation malolactique et élevage en cuves pour garder le maximum de fruits.

Elevage :

Élevage en cuves sans sulfites ajoutés

Dégustation :

Un profil aromatique précis et frais avec des notes de fruits noirs, cassis, mûres, pruneaux et d'épices. L'attaque est croquante et juteuse, la finale est marquée par une belle fraîcheur et une bonne structure tannique. Cette cuvée exprime toute la gourmandise d'un vin naturel avec une pointe de caractère

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

DOMAINE BELMONT

CÔTES DU LOT



Sur la route de Lascaux, le domaine est enraciné dans la terre de la pré-histoire. En 1993, Christian Belmon imagine un grand vin de pays du Lot : original par son encépagement et typique d'un terroir ancestral.

Il décide de replanter les vignes de son grand père, là où il vendangeait enfant, pour renouer avec la tradition familiale. Le domaine Belmont poursuit sa quête d'excellence et s'étend aujourd'hui sur 6 hectares. Les sols sont entretenus de manière biologique et le domaine fabrique lui-même son compost.

La lutte phytosanitaire est elle aussi biologique. Les vendanges sont exclusivement manuelles et effectuées à maturité des raisins. L'outil de décision est la dégustation des baies, qui permet d'évaluer avec précision le jour de ramassage et le profil de vinification à mettre en place afin de respecter l'expression du lieu et de gérer ainsi la sélection parcellaire.

Les parcelles sont orientées Sud et Sud-Est, en pente et à une altitude de 240m. Elles reposent sur du calcaire du Kimméridgien, les sols sont brun-rouges et argilo-calcaires avec un bel équilibre : 33% d'argile, 33% de limon, 33% de sable.

Le domaine produit des vins atypiques par leurs encépagements : en blanc avec le chardonnay, en rouge avec le cabernet franc et la syrah qui confèrent un caractère propre au terroir calcaire qui s'exprime par une grande minéralité, un style très en longueur accompagné d'une grande fraîcheur.

— La Compagnie des Grands Terroirs

La famille Belmon

Propriétaire



— La Compagnie des Grands Terroirs —

DOMAINE BELMONT - MONTAIGNE

CÔTES DU LOT



Appellation :
Côtes du Lot

Superficie :
6 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
En conversion depuis 2019
Travail du sol, y compris entre les ceps, apport de compost fabriqué à la propriété, traitement biologique, vendanges et tris manuels à maturité optimale

Assemblage :
100% chardonnay

Vinification :
Fermentation alcoolique

Elevage :
Élevage 10 mois en fûts sur lies totales

Dégustation :
Notes subtiles de fleurs blanches et d'agrumes, minéralité, bouche tendue et précise, finale persistante.

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2003

— La Compagnie des Grands Terroirs —

DOMAINE BELMONT - DOLMEN

CÔTES DU LOT



Appellation :
Côtes du Lot

Superficie :
6 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
En conversion depuis 2019
Travail du sol, y compris entre les ceps, apport de compost fabriqué à la propriété, traitement biologique, vendanges et tris manuels à maturité optimale.

Assemblage :
100% chardonnay

Vinification :
Fermentation alcoolique

Elevage :
Élevage 10 mois en fûts sur lies totales

Dégustation :
Notes subtiles de fleurs blanches et d'agrumes, bouche ciselée et minérale, joli gras et boisé noble.

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2003

— La Compagnie des Grands Terroirs —

DOMAINE BELMONT - BELMONT

CÔTES DU LOT



Appellation :
Côtes du Lot

Superficie :
6 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
En conversion depuis 2019
Travail du sol, y compris entre les ceps, apport de compost fabriqué à la propriété, traitement biologique, vendanges et tris manuels à maturité optimale

Assemblage :
Cabernet franc, syrah

Vinification :
Fermentation alcoolique et macération 3 à 4 semaines.

Elevage :
Fermentations malolactiques et élevage 12 à 18 mois en fûts sur lies fines.

Dégustation :
Notes de cassis, mûres, violette, cacao et épices, bouche ample et fraîche

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2003

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN

CÔTES DU RHÔNE & CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Caché dans un écrin de verdure entre Avignon et Châteauneuf du Pape, c'est en 2017 que le domaine est repris par un amoureux du vin. Une nouvelle cave voit le jour servant les préoccupations environnementales et œnotouristiques du domaine. Le vignoble connaît un renouveau sans précédent et fait l'objet d'investissements destinés à renforcer l'excellence des vins. Produire de grands vins sur des terroirs d'exception, c'est l'objectif des équipes.

Le domaine s'inscrit dans une démarche AB depuis 2000 et travaille à la préservation des sols, l'adaptation du matériel végétal et la révélation des vieilles vignes grâce à des pratiques culturales adaptées. Un soin apporté à la vigne remarquable sur ces appellations et qui permettent d'anticiper les enjeux climatiques à venir.

Le choix des cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussane et Viognier s'est imposé comme une évidence à la particularité des conditions climatiques et géologiques du vignoble.

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape, situé au Sud de l'appellation, s'étend sur 40 hectares et se compose d'un ensemble de terrasses de galets roulés. En 2017, des parcelles supplémentaires situées sur les terroirs emblématiques de l'appellation sont venues compléter cet ensemble. Elles se composent de coteaux de galets roulés sur des marnes argilo-calcaires du myocène.

Le château ainsi que le vignoble des Côtes-du-Rhône qui l'entoure, représente 40 hectares au total et sont situés en majorité sur un secteur historique à Sorgues sur un terroir argilo-calcaire avec recouvrement de galets roulés. En 2019, le domaine acquiert des parcelles déjà en bio, dans le Gard à Domazan, sur un terroir plus froid et plus tardif qui complexifie les vins et renforce la palette de forme et de couleurs.

— La Compagnie des Grands Terroirs

Emmanuel Laurent

Directeur général

Christophe Censier

Directeur commercial



— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - BLANC

CÔTES-DU-RHÔNE



Appellation :
Côtes-du-Rhône

Superficie :
35 hectares

Terroir :
Argilo-calcaire avec recouvrement de galets roulés

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Couverts végétaux périodiques, travail des sols, vendanges de nuit

Assemblage :
35% roussanne, 35% grenache blanc,
22% clairette, 8% bourboulenc

Vinification :
Pressurage et débouillage à froid

Elevage :
Fermentation à basse température en cuve puis élevage de 6 mois sur lies fines, filtration

Dégustation :
Nez de fleurs blanches, abricots et agrumes,
bouche gourmande et accessible

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - VIOGNIER

CÔTES-DU-RHÔNE



Appellation :
Côtes-du-Rhône

Superficie :
35 hectares

Terroir :
Argilo-calcaire avec recouvrement de galets roulés

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Couverts végétaux périodiques, travail des sols, vendanges de nuit

Assemblage :
100% viognier

Vinification :
Tri manuel, fermentation à basse température en cuves inox et en barriques (25%)

Elevage :
Élevage de 4 mois sur lies fines, filtration

Dégustation :
Nez expressif de fruits à chair blanche et de jasmin, bouche onctueuse et gourmande

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - ROUGE

CÔTES-DU-RHÔNE



Appellation :
Côtes-du-Rhône

Superficie :
35 hectares

Terroir :
Argilo-calcaire avec recouvrement de galets roulés

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Couverts végétaux périodiques, travail des sols, vendanges de nuit

Assemblage :
40% syrah, 30% grenache, 15% cinsault, 15% mourvèdre

Vinification :
Raisins égrappés vinifiés en cuves thermorégulées, macération post fermentaire

Elevage :
Élevage en cuves inox

Dégustation :
Nez gourmand de panier de fruits rouges soutenu par les épices, bouche ronde et suave

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - BOIS DES MOINES ROUGE

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES



Appellation :

Côtes-du-Rhône Villages

Superficie :

35 hectares

Terroir :

Argilo-calcaire avec recouvrement de galets roulés

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Vieilles vignes, couverts végétaux périodiques, travail des sols, vendanges mécaniques et manuelles, sélection parcellaire

Assemblage :

65% syrah, 26% mourvèdre, 9% grenache

Vinification :

Remontages

Elevage :

12 mois

En cuve et en barriques (20%)

Dégustation :

Nez de fruits noirs et de réglisse, notes épicées, bouche gourmande et souple

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - BOIS DES MOINES BLANC

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES



Appellation :

Côtes-du-Rhône Villages

Superficie :

35 hectares

Terroir :

Argilo-calcaire avec recouvrement de galets roulés

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Couverts végétaux périodiques, travail des sols, vendanges manuelles, sélection parcelaire et intra parcelaire

Assemblage :

50% roussanne, 33% grenache blanc, 9% clairette, 8% bourboulenc

Vinification :

Fermentation en cuves et en barriques (35%)

Elevage :

8 mois sur lies avant assemblage

Dégustation :

Nez d'aubépine et de réglisse, notes grillées, bouche ronde et énergique

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - CLOS DU ROI BLANC

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Appellation :

Châteauneuf-du-Pape

Superficie :

45 hectares

Terroir :

Terrasses de galets roulés

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Couverts végétaux, travail des sols, vendanges manuelles et tri

Assemblage :

54% grenache blanc, 41% clairette, 5% roussanne

Vinification :

Pressurage et débourbage à froid

Elevage :

Fermentation et élevage en barriques (15% de bois neuf) pendant 9 mois avec batonnages

Dégustation :

Nez expressif d'abricot et de pêche soutenue par une belle trame tannique, bouche ample et riche

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - CLOS DU ROI ROUGE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Appellation :

Châteauneuf-du-Pape

Superficie :

45 hectares

Terroir :

Terrasses de galets roulés

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Couverts végétaux, travail des sols, vendanges manuelles et tri, raisins partiellement égrappés

Assemblage :

70% grenache, 20% mourvèdre, 10% syrah

Vinification :

Fermentation en cuves inox et béton, remontages et pigeages

Elevage :

En demi-muids, foudre de 25hL, cuve béton « menhir » et cuves inox

Dégustation :

Arômes de fruits rouges mûrs, d'orange sanguine et fleurs séchées, bouche puissante et généreuse

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - L'ÉCHAPPÉE ROSÉ

CÔTES-DU-RHÔNE



Appellation :
Côtes-du-Rhône

Superficie :
35 hectares

Terroir :
Terrasses de cailloutis

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Vendange au matin

Assemblage :
85% cinsault, 15% grenache

Vinification :
pressurage pneumatique, séparation des
presses et débouillage à froid, fermentation en
cuves inox thermorégulées

Dégustation :
Joli robe rose pâle, bouche fraîche et gourmande

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - SIGNARGUES

CÔTES-DU-RHÔNE



Appellation :

Côtes-du-Rhône

Superficie :

35 hectares

Terroir :

argilo-calcaire avec recouvrement de galets roulés sur le plateau de Domazan

Vignoble :

En Agriculture Biologique
Couverts végétaux, travail des sols, vendanges manuelles et tri, raisins partiellement égrappés

Assemblage :

40% grenache, 33% carignan, 20% syrah, 7% mourvèdre

Vinification :

Fermentation en cuves inox et béton, pigeages

Elevage :

En barriques 40% et cuves béton

Dégustation :

Arômes d'épices, poivre vert et bergamote, bouche droite et énergique avec des tannins fins et ciselés

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU GIGOGNAN - SANS SOUFRE

CÔTES-DU-RHÔNE



Appellation :

Côtes-du-Rhône

Superficie :

35 hectares

Terroir :

Argilo-calcaire avec recouvrement de galets roulés

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Couverts végétaux périodiques, travail des sols, vendanges manuelles

Assemblage :

60% grenache noir, 40% syrah

Vinification :

Aucun ajout de sulfites, en cuves inox, fermentation à basse température et macération courte pour préserver le fruit. Assemblage après fermentation malolactique

Elevage :

Élevage en cuves inox

Dégustation :

Nez aux arômes intenses de fruits rouges, de framboises et cassis, la bouche est droite aux tanins croquants, vin gourmand, de plaisir et d'instant

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HÉRITIERS SAINT GENYS

MERCUREY, SANTENAY, MORGON



En 2011, Patrice du Jeu restaurateur à Paris et amoureux du vin et de la Bourgogne s'associe avec son oncle et acquiert Le Clos Marcilly, à Mercurey en même temps que la propriété de Chassagne-Montrachet.

Après le vaste programme de remise en état entrepris, le domaine a retrouvé son éclat d'antan redonnant à ses climats le prestige connu autrefois. L'approche est artisanale afin d'offrir des vins de grande qualité. La philosophie est basée sur l'attachement aux terroirs, le respect de la vigne et

la passion du vin. L'ensemble des vins sont élevés dans les caves du domaine dans la tradition bourguignonne. Les vignes sont travaillées de façon raisonnée, sans aucun herbicide, en limitant les apports de produits phytosanitaires et en privilégiant le travail du sol. Depuis 2017, la traction animale a été réintroduite pour les labours. La cuverie a été rénovée afin de bénéficier des meilleures techniques de vinifications.

Le Clos Marcilly est le vignoble emblématique du domaine, en monopole depuis 2016, il est issu d'une parcelle de Mercurey exceptionnelle. Entièrement clos de murs, cette parcelle de 7,5 hectares au total est ainsi mise à l'abri des plus grands gels. La présence d'une source lui permet de ne pas trop souffrir de la sécheresse.

Santenay est la dernière appellation au sud de la Côte de Beaune. Le vignoble s'étend sur environ 3 hectares d'un seul tenant au lieu-dit « Les Prarons ». Situé sur des coteaux argilo-calcaires, il révèle l'expression du caractère des Santenay et donne des vins souples et assez charnus.

Situé à l'ouest du hameau de Morgon, dans la partie la plus méridionale de l'appellation, le vignoble de 17 hectares se présente en coteau de pente douce, d'exposition Sud-Est, et d'altitude comprise entre 350 et 400 mètres. Le sol, marqué par l'érosion, très caillouteux, confère aux Morgon le fruité charnu des grands Beaujolais, et la riche et fine expression propre aux vins de Bourgogne.

— La Compagnie des Grands Terroirs

Patrice du Jeu

Propriétaire



— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HERITIERS SAINT GENYS 1ER CRU MONOPOLE - CLOS MARCILLY BLANC

MERCUREY



Appellation :
Mercurey

Superficie :
4,21 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Travail mécanique des sols, labours à cheval,
aucun herbicide, vendanges manuelles

Assemblage :
100% chardonnay

Vinification :
Pressurage direct, grappe entière, entonnage
par gravité

Elevage :
En fûts de 228L, 400L et foudre de 12hL,
cave bourguignonne voûtée

Dégustation :
Arômes de poire, tilleul, amandes fraîches, no-
tées beurrées et citronnées, bouche ample et
dynamique avec des arômes de pierre à fusil.

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HERITIERS SAINT GENYS 1ER CRU MONOPOLE - CLOS MARCILLY BLANC - HERMINE

MERCUREY



Appellation :
Mercurey

Superficie :
4,21 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Travail mécanique des sols, labours à cheval,
aucun herbicide, vendanges manuelles

Assemblage :
100% chardonnay

Vinification :
Pressurage direct, grappe entière, entonnage
par gravité

Elevage :
En fûts de 228L, 400L et foudre de 12hL,
cave bourguignonne voûtée

Dégustation :
Arômes de poire, tilleul, amandes fraîches, no-
tées beurrées et citronnées, bouche ample et
dynamique avec des arômes de pierre à fusil.

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HERITIERS SAINT GENYS 1ER CRU MONOPOLE - CLOS MARCILLY ROUGE

MERCUREY



Appellation :
Mercurey

Superficie :
4,21 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Travail mécanique des sols, labours à cheval,
aucun herbicide, vendanges manuelles

Assemblage :
100% pinot noir

Vinification :
10% de grappes entières, extraction douce par
pigeage

Elevage :
9 mois
En fûts de 228L et 400L et cuve bois 40hL

Dégustation :
Notes fumées, lardées, cerise burlat, pivoine
et iris, bouche suave et subtile, finale crayeuse

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HERITIERS SAINT GENYS

1ER CRU MONOPOLE - CLOS MARCILLY ROUGE - CLOVIS

MERCUREY



Appellation :
Mercurey

Superficie :
4,21 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Travail mécanique des sols, labours à cheval,
aucun herbicide, vendanges manuelles

Assemblage :
100% pinot noir

Vinification :
Extraction douce par pigeage

Elevage :
9 mois
En fûts de 228L et 400L et cuve bois 40hL

Dégustation :
Notes fumées, lardées puis à l'aération, bouquet complexe de cerise burlat, de pivoine et d'iris, attaque franche et douce, trame tannique subtile avec une finale crayeuse

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HERITIERS SAINT GENYS - BLANC

SANTENAY



Appellation :
Santenay

Superficie :
0,85 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Travail mécanique des sols, labours, aucun herbicide

Assemblage :
100% chardonnay

Vinification :
Pressurage direct, grappe entière, entonnage par gravité

Elevage :
En fûts de 228L, 400L et foudre de 12hL, cave bourguignonne voûtée

Dégustation :
Arômes de fleurs blanches, de citron confit et notes beurrées. Bouche veloutée et ciselée, les notes d'agrumes et de pierre à fusil rappellent son terroir fin d'argiles calcaires

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HERITIERS SAINT GENYS - ROUGE

SANTENAY



Appellation :
Santenay

Superficie :
2,45 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Travail mécanique des sols, labours, aucun herbicide

Assemblage :
100% pinot noir

Vinification :
10% de grappes entières, extraction douce par pigeage

Elevage :
En fûts de 228L

Dégustation :
Notes de fruits rouges et noirs, accompagnées d'arômes fumés. bouche fruitée et juiveuse avec des notes de cerise et de cassis écrasé. Tannins élégants et finement moelleux

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HERITIERS SAINT GENYS DOMAINE DE LATHEVALLE – LES CHARMES

MORGON



Appellation :
Morgon

Superficie :
15 hectares

Terroir :
Sables granitiques

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Travail mécanique des sols, labours, aucun herbicide

Assemblage :
100% gamay

Vinification :
10% de grappes entières, extraction douce par pigeage

Elevage :
6 mois en cuves béton

Dégustation :
Nez de fruits rouges: groseilles, framboises et cranberries, bouche souple et ronde avec une trame tannique délicate, vin de gourmandise

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HERITIERS SAINT GENYS AUX CHARMES

MORGON



Appellation :

Morgon

Superficie :

2,95 hectares

Terroir :

Sables granitiques

Vignoble :

Lutte phytosanitaire raisonnée

Travail mécanique des sols, labours, aucun herbicide

Assemblage :

100% gamay

Vinification :

20% de grappes entières, extraction douce par pigeage

Elevage :

En fûts de 400L

Dégustation :

Nez complexe de pivoine et ronce sauvage soutenu par les fruits rouges, bouche moelleuse et délicate, trame tannique enrobée avec de la minéralité

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

LES HERITIERS SAINT GENYS EN RUYÈRE

MORGON



Appellation :
Morgon

Superficie :
2,95 hectares

Terroir :
Sables granitiques

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Travail mécanique des sols, labours, aucun her-
bicide

Assemblage :
100% gamay

Vinification :
10% de grappes entières, extraction douce par
pigeage

Elevage :
En fûts de 228L et 400L

Dégustation :
Nez discret aux notes réglissées, poivre blanc et
fruits noirs, en bouche on retrouve son sol d'argile
sur granit avec une structure droite et serrée aux
tannings longs et fins, grand potentiel de garde

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIÈRE

BOURGUEIL



Le château de Minière est acquis en 2010 par un couple de Belges, Kathleen Van den Berghe et Sigurd Mareels. La propriété s'étend sur 30 hectares de vignes, 100% Cabernet Franc, dont plus de 1 hectare de vignes centenaires. Depuis 2013, les vins du Château de Minière sont certifiés en bio avec une démarche engagée dans le respect des sols et de la biodiversité.

Les vignes se répartissent sur l'ensemble des terroirs emblématiques de l'appellation : des graviers proches de la Loire jusqu'aux terres argilo-calcaires et argilo-siliceuses des coteaux qui dominent la vallée. Avec l'impulsion qualitative donnée depuis plusieurs années par les propriétaires, le Château de Minière possède tous les atouts des grands vins de Loire.

— La Compagnie des Grands Terroirs

Kathleen Mareels Van den Berghe

Propriétaire



— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIERE - ROUGE DE MINIERE

BOURGUEIL



Appellation :
Bourgueil

Superficie :
29 hectares

Terroir :
Sablo-argileux

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Vignes de 30 à 40 ans, taille Guyot simple,
ébourgeonnage

Assemblage :
100% cabernet franc

Vinification :
Macération pré fermentaire à froid pendant 3-4
jours, fermentation alcoolique en cuves inox

Elevage :
6 à 9 mois en cuves inox

Dégustation :
Arômes de fruits rouges frais et mentho-
lés, bouche ronde soutenue par une struc-
ture légèrement tannique, doux et souple

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2015

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIERE - CHÂTEAU DE MINIÈRE ROUGE

BOURGUEIL



Appellation :
Bourgueil

Superficie :
29 hectares

Terroir :
Tuffeau et argilo-sableux

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Vignes de 40 à 60 ans, taille Guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel et vendanges en vert, vendanges manuelles

Assemblage :
100% cabernet franc

Vinification :
Encuvage en baies entières par gravité, extraction par pigeage

Elevage :
12 mois
100% en cuves bois

Dégustation :
Arômes opulents de fruits rouges, fleurs séchées et léger épicé, bouche droite avec un caractère poudreux et un tanin fin

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2015

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIERE - VIGNES CENTENAIRES

BOURGUEIL



Appellation :
Bourgueil

Superficie :
29 hectares

Terroir :
Tuffeau et argilo-sableux

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Vignes de 90 à 110 ans, exposées sud entre le plateau forestier et les terrasses de la Loire, taille Guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel et vendanges en vert

Assemblage :
100% cabernet franc

Vinification :
Encuvage en baies entières par gravité en cuves bois, extraction douce par pigeage et remontage

Elevage :
12 mois
100% en fûts de 400-500L dont 20% neufs

Dégustation :
Arômes de fruits noirs et de fleurs, bouche délicate, intense, et sapide, finale calcaire persistante

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2015

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIERE - BULLES DE MINIÈRE ROUGE

VIN MOUSSEUX



Vin mousseux

Superficie :

29 hectares

Terroir :

Sablo-argileux

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Vignes de 40 à 50 ans, exposition sud/sud-ouest, taille Guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel, vendanges en vert, enherbement total

Assemblage :

100% cabernet franc

Vinification :

Macération carbonique, macération pré fermentaire à froid, mise en bouteille avec le jus de raisin du domaine pour la prise de mousse, seconde fermentation en bouteille

Elevage :

Sur lattes 18 mois suivant la méthode traditionnelle, dégorgement et dosage avec le jus de raisin du domaine

Dégustation :

Arômes cocktail de fruits rouges acidulés, bouche saveur grenadine, ampleet fraîche

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2015

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE MINIERE - BULLES DE MINIERE ROSÉ

VIN MOUSSEUX



Vin mousseux

Superficie :

29 hectares

Terroir :

Sablo-argileux

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Vignes de 40 à 50 ans, exposition sud/sud-ouest, taille Guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel, vendanges en vert, enherbement total

Assemblage :

100% cabernet franc

Vinification :

Pressurage direct, débourbage, fermentation en cuves régulées, blocage de la fermentation par le froid

Elevage :

Sur lattes 24 mois suivant la méthode traditionnelle champenoise, dégorgement et dosage avec le jus de raisin du domaine

Dégustation :

Arômes de groseilles acidulées et de poires Williams, bouche tendue et équilibrée

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2015

— *La Compagnie des Grands Terroirs* —

CHÂTEAU DE SURONDE

ANJOU



Le Château de Suronde acquis en 2016 par Kathleen Van den Berghe et Sigurd Mareels, les propriétaires belges du Château de Minière est un domaine viticole emblématique de la vallée de la Loire. Ce domaine historique produit des vins secs et doux à base de raisins Demeter à partir de 7 hectares de vignoble biodynamique de vignes âgées de 15 à 70 ans, 100% Chenin Blanc.

Suronde est un écrin de biodiversité qui surplombe le Layon, constitué d'un terroir de schistes du Briovérien les plus qualitatifs de la région, il produit à la fois les vins doux emblématiques des Quarts de Chaume, des Cooteaux du Layon et une gamme de vin blanc sec élégants, minéral et fruités.

— *La Compagnie des Grands Terroirs*

Kathleen Mareels Van den Berghe
Propriétaire



— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE SURONDE - LA CRÉATION

ANJOU



Appellation :
Anjou

Superficie :
7 hectares

Terroir :
Schistes du Briovérien

Vignoble :
En Agriculture Biodynamique
Taille guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel, vendanges en vert

Assemblage :
100% chenin

Vinification :
Pressurage doux, fermentation parcelaire en cuves inox, assemblage à la dégustation

Elevage :
8 mois sur lies fines en cuves inox 1/3 barrique

Dégustation :
Notes florales d'acacia, tilleul et genêt, en bouche miel, fruits blancs, poire et amande, vin vif, tranchant, avec de la matière

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2015

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU DE SURONDE - L'ESQUISSE

ANJOU BLANC



Appellation :
Anjou blanc

Superficie :
7 hectares

Terroir :
Schiste gréseux avec texture limono-argileuse

Vignoble :
Vignes de 30-40 ans.
Taille guyot simple, ébourgeonnage, effeuillage manuel et vendange en vert

Assemblage :
100% chenin blanc

Vinification :
Pressurage doux, fermentation à 16-18° en cuves inox.

Elevage :
Elevage 8 mois sur lies fines en cuve inox

Dégustation :
Vin frais et aromatique avec des arômes de pêche et melon. Bouche ample et généreuse offrant du gras et de la matière, sur des notes de nectarine et une finale d'agrumes rafraichissante

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2015



06.23.30.37.50

contact@lacompagniedesgrandsterroirs.com

www.lacompagniedesgrandsterroirs.com



Tarifs disponibles sur demande