



# Le Clos des Quarterons, Agnès et Xavier Amirault Saint Nicolas de Bourgueil, Anjou, Crémant de Loire

« Cela fait plus de 180 ans que le Clos des Quarterons accueille sur ses terres la famille Amirault. 180 ans d'histoires, de réflexions, de doutes mais aussi de joies. Presque deux siècles durant lesquels six générations ont arpenté les vignes et guidé les vins dans le respect du travail de leurs prédécesseurs et dans un souci de qualité. »



## Portrait du vigneron

L'emblème du vignoble, la **Maison Amirault** a été construite au début des années 1800 et acquise par l'arrière-arrière-grand-père **Xavier** en 1830. Mais

c'est en 1893 qu'Octave Amirault, l'arrière grand-père Xavier en fait un domaine viticole. Aujourd'hui le domaine comprend 37 hectares. Guidés par leurs convictions et le désir fort de respecter l'environnement, les Amirault élaborent des vins vivants. Travaillant avec bon sens et simplicité pour préserver l'environnement, ils ont fait le choix de l'**agriculture biodynamique**. Une étude pédologique a été conduite sur l'ensemble du domaine permettant d'identifier 12 unités de terroir qui sont chacune travaillées selon leurs besoins propres.

## Dans la vigne...

### Terroirs:

- 37 ha de vignes d'une moyenne d'âge de 35 ans
- 40% de **graviers** et 60% d'**argilo-calcaires** et **argilo-siliceux**

### Encépagement:

- 100 % Cabernet Franc pour les rouges
- 100 % Chenin pour le blanc

### Méthode culturale:

- **Agriculture biologique** certifiée par Ecocert en 2012 et **biodynamique** certifiée par Demeter en 2013.
- **Vendanges manuelles** avec tri sur pieds et au chai.

## Dans la cave...

### La vinification:

- Parcelles et terroirs vinifiés et élevés séparément.
- Les **vins issus de graviers** sont vinifiés en **cuve inox** pour préserver le fruité du raisin, et obtenir des tanins souples.
- Les **vins issus des terrains argilo-calcaires** sont vinifiés en cuves bois à tronc conique pour permettre une meilleure extraction des tanins et de la couleur. Ces terroirs là donnent les vins de garde.
- **Fermentation malolactique en barrique, foudre, jarre ou cuve** selon les cuvées.

## Saint Nicolas de Bourgueil Le Fondis

### *Complexité et Élégance*

**Sols:** Lieu-dit Le Fondis, réputé pour la qualité de ses vins.  
**Vinification:** Après égrappage et tris, les baies sont introduites entières dans les demi-muids (barriques de 500 litres) : c'est une « vinification intégrale ».  
**Dégustation:** Arômes de fruits rouges bien mûrs accompagnés d'une belle complexité. Bouche ample, soyeuse et élégante. Belle longueur en fin de bouche.  
**Accords mets et vins:** Viandes blanches, gibiers et terrines ainsi que les grillades..



## Les cuvées du domaine...

### Anjou blanc

#### *Gourmandise et Rondeur*

**Sols:** Graviers sur fond argileux.

**Vinification:** Fermentation et élevage en **demi-muids** (500 litres) 9 à 12 mois.

**Dégustation:** Beaucoup de notes florales pour cette cuvée intimiste dont la bouche se révèle gourmande et généreuse avec des notes de fruits bien mûrs.

**Accords mets et vins:** Apéritif, poisson accompagné d'une sauce relevée, fromages affinés à pâte cuite.



### Saint Nicolas de Bourgueil Les Quarterons

#### *Gourmandise et Élégance*

**Sols:** Graviers, sables sur sous-sol d'alias et d'argile.

**Vinification:** Macération 2 à 3 semaines en cuve. Elevage en cuve sur lies fines.

**Dégustation:** Cette cuvée s'apprécie dans sa gourmandise et sa fraîcheur. Regorgeant de fruits rouges (mûres, griottes) elle offre une trame fine et soyeuse.

**Accords mets et vins:** Apéritif, repas d'été, pique-nique, barbecue... et pourquoi pas sur un poisson!



### Saint Nicolas de Bourgueil Les Gravielles

#### *Richesse et Longueur*

**Sols:** Graviers profonds.

**Vinification:** Macération 5 à 6 semaines en cuve inox. Elevage partiel de 9 mois en foudre.

**Dégustation:** Ce vin se distingue par sa structure tout en rondeur qui se révèle idéalement après quelques heures d'ouverture ou de carafage sur des notes confites de cerises et pruneaux.

**Accords mets et vins:** Viandes blanches rôties ou crémeuses, fromages affinés.



### Saint Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes

#### *Complexité et Persistance*

**Sols:** Graviers, argilo-siliceux et quelques calcaires.

**Vinification:** Macération 5 à 6 semaines en cuve. Elevage 12 à 18 mois en demi-muids (500 litres) dont 1/3 neufs.

**Dégustation:** Ce vin doit sa complexité à l'assemblage de toutes les parcelles de vieilles vignes du domaine (moyenne d'âge de 55 ans). Pointe subtile de violette au milieu de myrtilles et de cassis compostés s'affinant en finale.

**Accords mets et vins:** Viandes rouges, gibiers, mets épicés (carafer 1 à 3 heures).



### Saint Nicolas de Bourgueil Le Vau Renou

#### *Volume et Equilibre*

**Sols:** Lieu-dit Le Vau Renou avec une parcelle sur calcaires et une parcelle d'argiles verts à silex.

**Vinification:** Macération 5 semaines en petites cuves larges et de faible hauteur. Elevage de 24 à 30 mois en barriques de 228 litres et demi-muids (500 litres).

**Dégustation:** Arômes de fruits mûrs et finesse des épices. Beau volume de bouche, structure élégante. Persistance et bel équilibre en fin de bouche.

**Accords mets et vins:** Viandes rouges, en sauce, gibiers et terrines ainsi que les grillades.



**A découvrir également: Crémant de Loire** (assemblage de Chenin majoritaire, Chardonnay et Cabernet Franc). Avec 18 à 24 mois de lattes, le vin présente des arômes de roses anciennes et citron rehaussés de touches de miel. Cuvée enjôleuse unissant en toute amitié l'horizon du Chenin et les confidences du Chardonnay.

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