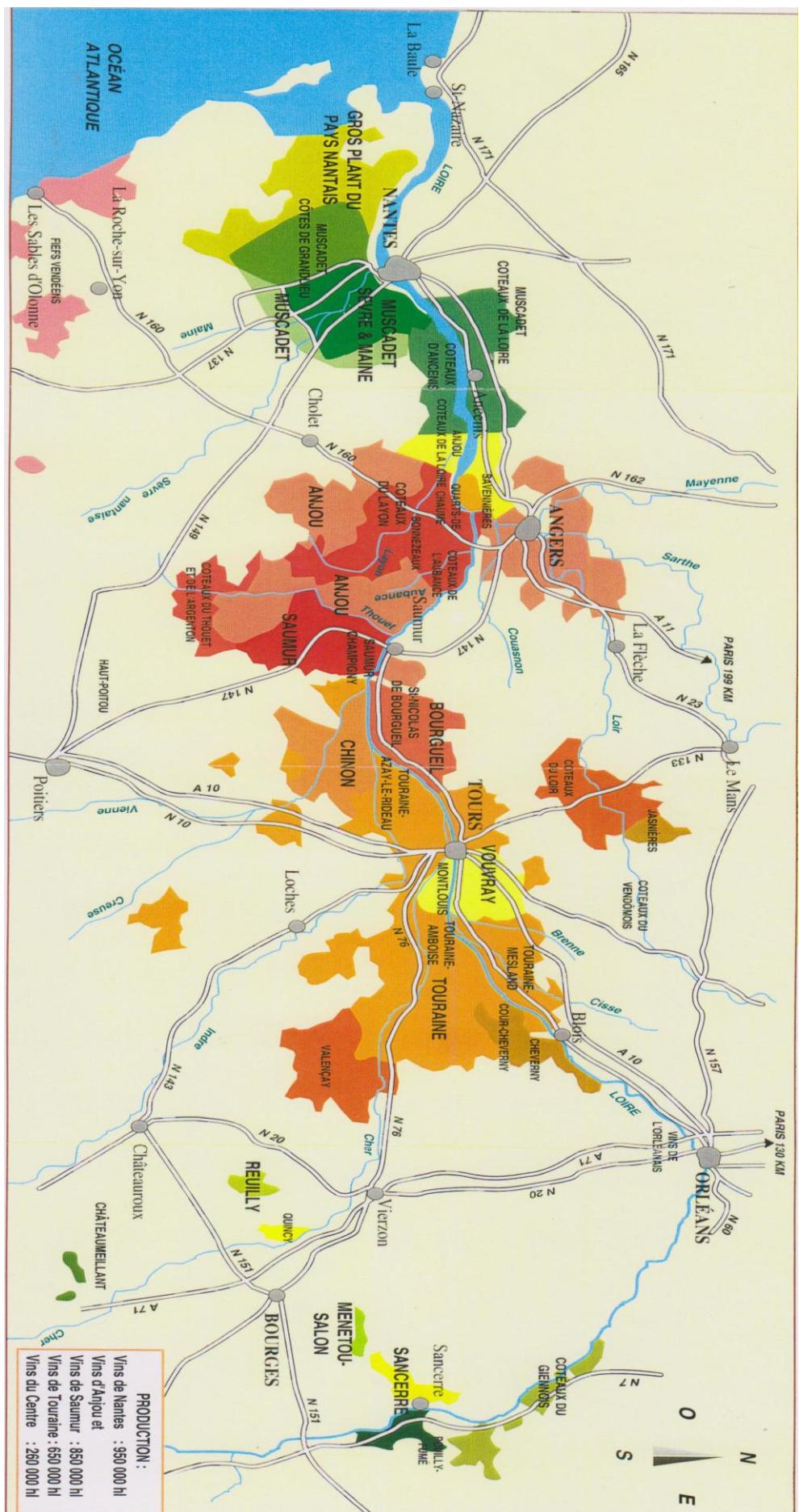




# *Les vins de* **Bourgueil**



Séance du 31 mars 2016



## Histoire

Comme dans l'ensemble du Val de Loire, la culture de la vigne date de l'époque romaine.

Cependant, c'est au Moyen- Age qu'elle prend son essor, sous l'impulsion de l'abbaye de Bourgueil. Fondée en 990, elle implante le premier vignoble.

En 1189, l'abbé Baudry, prieur célèbre pour ses poésies, contribue à son extension et très vite la vigne déborde des murs de l'abbaye pour s'étendre sur les terrasses environnantes.

Le développement des voies de communication contribue aussi à l'essor du vignoble.

Les vins de Bourgueil furent célébrés par Rabelais et Ronsard.

Louis XI met aussi le Bourgueil à l'honneur à la cour de France.

A partir de 1789, la révolution française a des effets dévastateurs sur le vignoble angevin, à travers les guerres de Vendée. La crise du phylloxera l'a aussi touché durement à la fin du XIX ème siècle. Enfin, la création de l'appellation date de 1937.

## Situation géographique

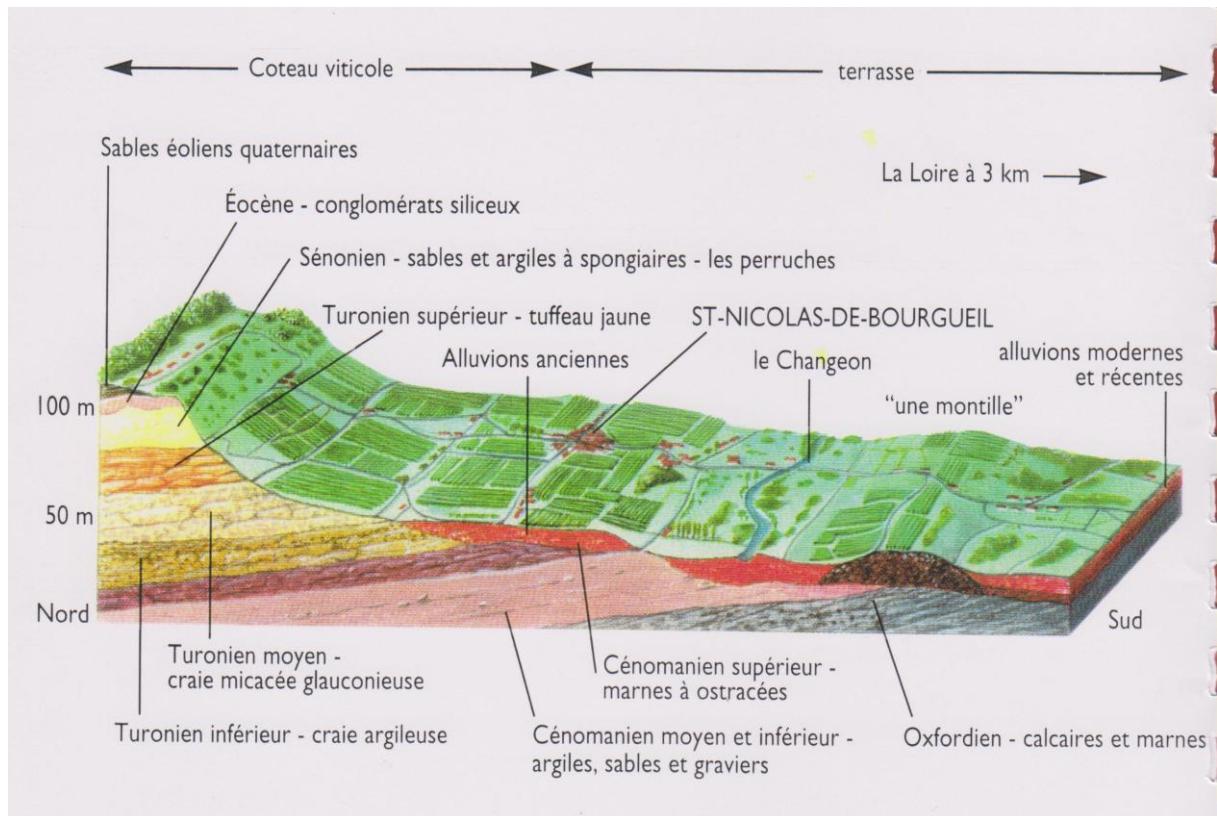
Ce vignoble est situé à l'ouest de Tours, sur la rive droite de la Loire, à la limite du département du Maine-et- Loire. Il s'étend sur sept communes d'Indre-et-Loire : Restigné, Benais, Ingrandes-de-Touraine, Saint-Patrice, Chouzé-sur-Loire, La Chapelle-sur-Loire et Bourgueil .

## Géologie

Le vignoble s'étage sur trois niveaux :

- ***en bord de Loire*** , il s'étend sur une basse plaine alluviale, surtout consacrée aux cultures maraîchères, mais d'où émergent plusieurs îlots caillouteux à vocation vinicole.
- ***Au-dessus***, se situe une haute terrasse recouverte de sable et graviers grossiers, sur fond argileux. Le sol est très filtrant, idéal pour produire des vins fruités et bouquetés.
- ***Au-dessus encore***, le relief s'accentue et, jusqu'à la forêt qui recouvre le plateau, la pente des coteaux devient argilo-calcaire :ce sont les « tufs » sur un soubassement crayeux dans lequel ont été creusés de nombreuses caves.

Ainsi deux ensembles de types de terrains caractérisent cette appellation avec pour première moitié la basse terrasse composée de graviers, de sable et d'argile ; pour l'autre moitié, les coteaux de tuffeau.



Cette distinction est à l'origine de nuances importantes pour les vins :

Les vins de graviers ( terrasse) sont des vins plus fruités, plus parfumés, plus légers, élégants dans leur jeunesse et pouvant vieillir de 2 à 5 ans.

Les vins de Tuffeau ( coteau argilo-calcaire) sont des vins aux tanins plus présents, avec une bonne charpente, méritant de vieillir 1 ou 2 ans pour commencer à s'épanouir et pouvant donner de très bonnes bouteilles au bout de 10 ou 15 ans, et plus pour les grands millésimes.

## Climat

Le climat océanique remonte la vallée de la Loire et est encore perceptible à Bourgueil .

Le printemps y est plus précoce et l'automne plus ensoleillé qu'à Tours.

La pente orientée au sud est bien abritée par le coteau nord ( massif forestier ) et bénéficie d'un maximum de chaleur. Le cabernet franc, cépage tardif, parvient aisément à maturité.

## Cepage

C'est essentiellement le **Cabernet franc**, appelé ici le « Breton » ; il a trouvé ici son terrain de prédilection. Ce cépage est d'origine bordelaise. Il est possible que les plans aient débarqué à Nantes, port Breton, pour être acheminés par la Loire jusqu'à Bourgueil, d'où son appellation « breton » dans cette région.

Le cabernet franc se présente sous forme de grappes cylindro-coniques ; les baies sont de couleur noire bleutée. Il donne des arômes floraux ( violette ) ou fruités ( framboise, fraise des bois ).

Un autre cépage est autorisé : le cabernet sauvignon, limité à 10%. C'est un cépage accessoire de moins en moins utilisé.



## Le vignoble

Ce vignoble, classé AOC par le décret du 31 juillet 1937 s'étend sur une superficie de 1400 hectares, pour un volume de production de 70 000 hectolitres dont 2% de vins rosés.

Les rendements de base sont de 55 hl/ha et de 67 en rendement butoir.

Densité de plantation : 4500 pieds/ha. ( écartement de 2,10 m entre les rangs au maximum).

En ce qui concerne la taille, il est obligatoire d'appliquer : soit la taille guyot simple avec un long bois ou « vinée » portant 7 yeux francs au maximum, soit la taille à deux « demi-baguettes » portant chacune 4 yeux francs au maximum. Le total des yeux francs par cep ne pouvant dépasser en aucun cas onze.

Pour pallier les rendements excessifs, le syndicat des vins de Bourgueil a encouragé les vignerons à « enherber » entre les rangs ; l'herbe entre en concurrence avec le système racinaire du cep et réduit sa vigueur tout en l'obligeant à plonger plus profond dans le sol. Cela réduit aussi l'utilisation de désherbants chimiques ainsi que l'érosion.

## Vinification

Les vendanges ont lieu les premiers jours d'octobre, de plus en plus à la machine.

Les rafles sont éliminées avant la mise en cuve car, acides et taniques, elles donnent au vin un caractère grossier.

La fermentation dure près de trois semaines dans les cuves en inox thermorégulées.

L'extraction se fait soit par remontage, soit par un système de pigeage qui reproduit fidèlement le traditionnel enfoncement du chapeau de pépins et de pellicules sous les pieds du vigneron.

L'élevage est conduit dans des fûts ou des muids la plupart du temps ayant déjà servi ; certains vignerons utilisent cependant des fûts neufs.

## Le Vin

Les rouges de Bourgueil arborent une robe pourpre et libèrent des arômes de fruits rouges ( framboise, fraise ) mêlés à des notes de violette typiques du cépage.

- Les vins de « graviers » légers et fruités sont souples, pleins de finesse et s'apprécient dès leur jeunesse.

- Les vins de « tuffeau » , plus charpentés et plus taniques, atteignent leur épanouissement après quelques années de cave et sont de très bonne garde : les arômes évoluent alors vers les fruits cuits, les épices, puis vers des notes animales et de sous-bois.

- Il se fait également des vins rosés, tranquilles et effervescents ; leur production est confidentielle.

## **Les vins de la dégustation**

Nous avons sélectionné trois domaines et pour chacun, deux vins : un vin de gravier et un vin de tuffeau.

### **Domaine Yannick AMIRAUT**

5, Pavillon du Grand Clos 37 140 Bourgueil

\* **La Coudraye** 2015 10, 00 euros

\* **Le Grand Clos** 2013 15, 00 euros

### **Domaine LAME DELISLE BOUCARD**

21, rue de la Galotière 37 140 Ingrandes de Touraine

\* cuvée des **Chesnaies** 2015 5, 50 euros

\* cuvée **Prestige** 2009 12, 00 euros

### **Domaine des OUCHES**

3, rue des Ouches 37 140 Ingrandes de Touraine

\* cuvée **Igoranda** 2014 6, 40 euros

\* cuvée **Coteau des Ouches** 2012 8, 90 euros

# **Domaine Yannick Amirault**

Le domaine est tenu par la famille depuis quatre générations : au départ, c'était une ferme de polyculture. Yannick fonde le domaine viticole en 1977 avec 3,40 ha, reprenant les vignes du grand-père. Il récupère ensuite dans les années 90 les vignes de deux vignerons qui partent en retraite.

En 1975, c'est lorsque son grand-père s'exclama en voyant Yannick semer de l'engrais : « oh ! mettez-en donc pas trop, mettez-en donc pas trop ! » qu'il prit la mesure de ce que serait sa ligne de conduite ; plus de désherbants, premiers éclaircissages et premiers enherbements et retour à des élevages traditionnels en tonneaux à la place de l'inox.

Benoît, son fils, revient sur le domaine en 2003

En 2009, le domaine est agréé agriculture biologique ( certifié Ecocert ) . De même, il y a déjà 20 ans que le calendrier lunaire les accompagne pour chaque intervention sur le vin et suivant la météo sur la vigne.

## **La vigne**

Le domaine s'étend sur une vingtaine d'hectares sur 25 parcelles depuis 2000 (Bourgueil et Saint-Nicolas ).

L'encépagement est constitué à 100 % de Cabernet franc.

Les vignes sont labourées avec un enherbement naturel entre les rangs ou un labour intégral dans les graves.

Les pratiques : - ébourgeonnage, effeuillage réfléchi ; les interventions sur la vigne sont anticipées suivant le calendrier lunaire.

- taille guyot poussart
- zéro cep manquant
- technique de l'enroulement
- traitements : pulvérisation d'éléments organiques ou minéraux avec emploi de décoctions et infusions à base de plantes.
- Eclaircissement sur la totalité du vignoble pour une bonne homogénéité dans la maturité.
- Vendanges toujours manuelles à maturité juste
- Raisin systématiquement égrainé en cuvier.

## **Vinification**

- fermentation en cuves ouvertes
- vinification en foudres tronconiques
- macération pouvant aller jusqu'à 6 semaines
- pigeage au pied
- le vin est issu à 100% du jus de goutte par simple écoulement ( jamais de vin de presse )
- usage modéré des sulfites
- élevage en fûts de 10 à 30 mois, puis mise en bouteilles au domaine.



# BOURGUEIL

APPELLATION BOURGUEIL CONTRÔLÉE  
LA COUDRAYE

## Le fer de lance du domaine

### MILLESIME

2014

### SITUATION / CULTURE

4,75 Ha

Vignes de 30/35 ans en moyenne, sur la terrasse au dessus du village de Bourgueil.

Alliance de plusieurs lieux-dits sur une dominante de sables :

Les Sables

La Coudraye

Les Pins

Les Perrières

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

### CEPAGE

100 % Cabernet franc

### VINIFICATION

Rendements moyens : 40 HL/Ha

Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.

Double tri du raisin avec érafage.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte en favorisant des macérations douces (3-4 semaines).

Elevage discret en foudre pendant 8 mois visant à préserver le fruit.

### DEGUSTATION

La robe est vive et lumineuse.

Au nez, le fruit est frais et immédiat, aux accents de grenade et cranberry, légèrement épicé.

La bouche croquante a une acidité pimpante et provoque une vraie gourmandise.

Apogée : jusqu'en 2018

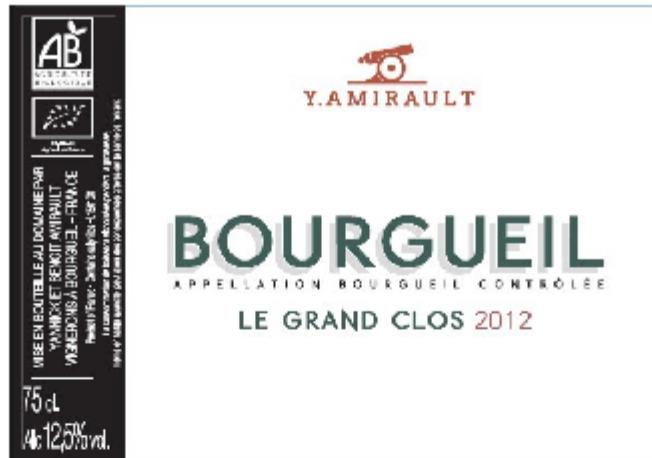


INFO@YANNICKAMIRault.FR

02 47 97 78 07

WWW.YANNICKAMIRault.FR

Prix : 10 euros



Le cru historique de Bourgueil, classé 1er cru par l'abbaye au début du siècle, aux facettes denses et harmonieuses, légèrement épicees.

#### SITUATION / CULTURE

2 Ha

Vignes de 45 ans en moyenne, sur la côte de Bourgueil.

Sols d'argiles à silex, aussi surnommés « Perruches », sur la croûte calcaire.

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

#### CEPAGE

100 % Cabernet franc (vignes d'une moyenne d'âge de 50 ans).

#### VINIFICATIONS

Rendements moyens : 25 HL/Ha

Vendanges manuelles en caissettes, communes à la totalité du domaine.

Double tri du raisin avec éraflage (sans foulage).

Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique thermorégulée (macérations de 4 semaines).

Élevage en tonneaux de 400 Litres pendant 24 mois.

Toutes les interventions sur le vin sont orchestrées suivant le calendrier lunaire de la biodynamie.

#### DEGUSTATION

Le nez est légèrement fumé avec une dominante de fruits noires et une touche mentholée.

La trame de tanins est sérieuse, le touché est soyeux, tenu par une juste acidité.

La bouche d'une grande élégance révèle ce terroir d'exception.

Apogée : 2019

Prix TTC départ cave : 15 €



INFO@YANNICKMIRAULT.FR

02 47 97 78 07

WWW.YANNICKMIRAULT.FR

Prix : 15 euros

# **Domaine Lamé Delisle Boucard**

Le domaine a été créé en 1869 par M. Pierre Guyot. Son gendre, Jules Lamé, a profité de la crise du phylloxéra pour développer la petite exploitation en étant un des premiers à greffer la vigne dans cette région et à en faire le commerce. Le fils de Jules, Lucien, et sa femme Yvonne (née Delisle), décidèrent pour le millésime 1947 de faire le pari d'embouteiller toute leur récolte pour la vendre eux-mêmes. Cette décision est le grand bouleversement de l'histoire du domaine. En effet, à l'époque, tous les vignerons vendaient l'essentiel de leur récolte à des négociants. Le domaine s'appelle « Domaine Lamé Delisle » de 1947 à 1965.

Leur fille unique Maryvonne épouse un vigneron, René Boucard, qui vient tout naturellement travailler avec eux au domaine ; d'où le nom actuel.

Avec sa femme et ses beaux-parents, René met en place le premier GAEC d'Indre-et-Loire. En 30 ans le domaine passe de 13 à 28 ha.

En 1974, construction d'un grand chai de vinification et d'élevage du vin.

René et Maryvonne ont eu deux enfants qui, après des études d'oenologie travaillent eux aussi au domaine.

## **Le vignoble**

Depuis 5 générations le domaine a grandi petit à petit. Il n'a jamais été divisé : sa surface est de 44 ha. Il compte 61 parcelles. L'âge moyen du vignoble est de 35 ans. L'AOC Bourgueil s'étend sur 7 communes et le vignoble est implanté sur 4 communes dans un rayon de 5 km autour du domaine.

## **Conduite du vignoble**

La densité de plantation est de 5000 ceps à l'hectare. Les rangs sont plantés tous les 2 mètres. La vigne en été est rognée à une hauteur de 1,80 mètre. Ce qui fait environ 1,40 à 1,50 mètre de feuillage. Cela est très important car c'est les feuilles qui vont capter et transformer l'énergie du soleil pour ensuite la stocker dans les grappes. La taille de tout le vignoble est en guyot simple.

Les interventions, les prises de décision reposant sur l'observation des vignes, cela permet de recourir à des méthodes douces. On favorise la biodiversité par la mise en place de bandes enherbées ou fleuries entre les rangs. Les pollutions liées à l'activité agricole sont limitées : réduction ou absence de désherbants, recyclage des déchets.

Le domaine suit strictement le cahier des charges du ministère de l'agriculture et est contrôlé par un organisme indépendant qui vérifie le travail et l'autorise à revendiquer le titre d'« agriculture raisonnée ».

Le rendement maximum autorisé pour l'AOC Bourgueil est de 55 hl/ha. Sur l'exploitation, la moyenne des 5 dernières récoltes est de 46,6 hl/ha.

## **La vinification**

Chaque parcelle et chaque terroir est vinifié et élevé séparément :

- les vins issus de graviers sont vinifiés en cuves inox pour préserver le fruité du raisin et obtenir des tanins souples.
- Les vins issus des terrains argilo-calcaires sont vinifiés en cuves bois tronconiques. Cela permet une meilleure extraction des tanins et de la couleur. Ce sont ces terroirs qui donnent les vins de garde.

## BOURGUEIL2014

### Cuvée des Chesnaies

**Couleur** : Rouge

**Terroir et "lieu dits"**: sols de graviers et d'argilo siliceux. Assemblage des lieu dits : Chesnaies, Minières, Blottières, Gravois, Malpeines, Chêne Arrault, Evois, Louys.

**Cépage** : 100 % Cabernet Franc

**Mode cultural** : Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture.

**Taille** : Guyot Simple

**Date de récolte** : 06 octobre 2014

**Vinification** : Vinifié en cuve inox, à basses températures, avec une extraction modérée pour une durée de vinification de 10 jours. L'objectif est d'obtenir un vin fruité aux tanins souples et ronds.

La fermentation malo-lactique est réalisée dans les foudres en bois.

**Élevage et mise en bouteille** : Cette cuvée a été assemblée en janvier 2015, après une légère filtration, elle a été mise en bouteille en février 2015, pour préserver son fruité.

**Durée de conservation** : à consommer dans les trois ans pour profiter de son potentiel fruité.

**Dégustation** : Rouge rubis, ce vin retient l' attention par la grande élégance de sa palette arômatique (cassis, cerise, mure, framboise, avec quelques nuances épicées); les tanins sont fins et soyeux.

#### **Accord mets et vins :**

Vin de plaisir idéal sur les plats simples, pizzas, quiches, charcuteries, viandes blanches, poissons sauce au vin. Parfait pour les buffets et les barbecues entre amis.

Prix : 5, 50 euros

**2009 prestige**



BOURGUEIL

2009

Prestige

**médaille d ' or**

"coup de coeur " ❤ [Guide Hachette 2012](#)

**Couleur** : Rouge.

**Terroir et "lieu dits"**: Sols argilo calcaire, sur les coteaux plein sud de Beauvais ,des Brunetières et des Bézards.

**Cépage** : 100% Cabernet Franc.

**Mode cultural** : Qualifié Agriculture Raisonnée, par le ministère de l'agriculture.

**Taille** : Guyot Simple.

**Date de récolte** : le 19 octobre.

**Vinification** : Cette cuvée est vinifiée dans une cuverie bois du début à la fin. Fermentation alcoolique en cuve bois à tronc conique, avec pigeage et remontage.

La macération a duré 20 jours. La fermentation malo-lactique est réalisée dans les foudres en chêne.



**Élevage et mise en bouteille** : Cette cuvée a été assemblée en mars 2011, après une légère filtration, elle a été mise en bouteille début avril.

**Durée de conservation** : on peut apprécier cette cuvée dès maintenant, ou la laisser se bonifier encore quelques dizaines d'années.

**Dégustation** : Le bouquet fin et élégant de cette cuvée mêle des senteurs de cassis et de mûrs à des notes plus douces d'épices. Le palais est riche, puissant et charpenté tout en restant caressant et soyeux avec une finale qui dure, qui dure...prête à donner la réplique à un ragoût de sanglier ou à un gigot d'agneau.

**Accord mets et vins** :

Vin de caractère idéal sur les civets, viandes grillées, ou rôties.

#### **Historique de l' année 2009:**

Barack Obama ( 44 ème président des Etats-Unis ) entre à la maison blanche; Poupée Barbie souffle ses 50 bougies; La Tour Eiffel fête ses 120 ans; grève générale en Guadeloupe et Martinique; l' OMS fait passer la grippe A (H1N1) au stade de pandémie; création de la nouvelle immatriculation, qui est attribuée "à vie" au véhicule.

Prix : 12 euros

**Domaine des Ouches**

Depuis huit générations les Gambier travaillent en famille sur le domaine des Ouches. Les deux frères, Thomas et Denis Gambier, mènent leur vignoble de 17 ha, situé sur la commune d'Ingrandes de Touraine, en appellation « Bourgueil » .

Ils produisent plusieurs vins rouges, vinifiés séparément, en fonction des différents terroirs ( ainsi qu'un rosé tranquille et un rosé pétillant, méthode ancestrale ).

Les frères Gambier essaient de valoriser au mieux leurs différentes parcelles :

- sur les graviers le sol se rechauffe vite et les raisins parviennent plus rapidement à maturité. C'est là qu'ils produisent leur rosé ( rosé de presse ) et leurs vins rouges ronds et fruités.
- Sur les coteaux, les sols sont dans l'ensemble plus argileux et reposent sur une roche mère calcaire. La maturation y est plus lente et les raisins plus concentrés.

Les sols sont travaillés sans désherbants, et les rangs sont partiellement enherbés.

Taille guyot, lutte raisonnée pour ce qui concerne les traitements, travaux en vert.

Cépage : cabernet franc à 100 %.

Les vendanges sont manuelles sauf pour le rosé.

L'élevage se fait en cuves, voire en foudres pour les vins de graviers et en barriques et foudres pour les vins de coteaux.

A signaler qu'une petite cuvée « La Romana » est élevée pendant 12 mois dans des amphores de terres cuite ( après avoir subi une cuvaison de 16 jours dans des petites cuves de 400 litres ).

### **Cuvée Igoranda 2014**

100% cabernet franc

Terroir de graviers

Cuvaison de 17 jours, avec remontages

Fermentation malolactique réalisée en cuves, puis élevé en partie en cuves et en foudres 12 mois

Rouge fruité et soyeux

prix : 6,40 euros

### **Cuvée Coteau des Ouches 2012**

100% cabernet franc

Terroir gravelo-sableux et sous-sol calcaire

La cuvaison a duré 23 jours, avec une extraction assez poussée ; remontages et pigeages

Fermentation malolactique en cuves puis élevage en barriques de 3 à 6 vins durant 12 mois

Il s'agit d'un rouge ample et structuré, avec un bon potentiel de vieillissement.

Prix : 8, 90 euros

2009 - TB

### **les millésimes du Bourgueil**

2010 - grand

2011 - TB

2012 - bon

2013 – moyen

2014 - bon

Exceptionnel - 29, 45, 47, 59, 89