



# Domaine Denizot, Thibault Denizot

## Sancerre

« Cette éthique du travail bien fait constitue pour notre domaine, une réelle démarche toujours plus qualitative afin de retranscrire dans nos vins toute la passion qui anime notre métier de vigneron. »

### Les cuvées du domaine...



### Portrait du vigneron

Le Domaine Denizot est une exploitation familiale qui se succède depuis 8 générations. De retour au domaine en 2005, Thibault est secondé par ses parents, sa femme ainsi qu'une équipe de 4 personnes qui travaillent les 19 hectares de vigne dans le respect du végétal et des sols qui le supporte. Thibault et son équipe œuvrent chaque jour, par des gestes et des actions

précises afin d'accompagner l'évolution du végétal dans un environnement sain et maîtrisé. Peu interventionnistes en cave afin de laisser s'exprimer les saveurs naturelles des raisins et ainsi obtenir des vins au profil cristallin, frais et croquants dotés d'une belle tension minérale pour les blancs et des vins charnus et élégants pour les rouges.

### Dans la vigne...

#### Le Domaine :

Les 19 ha du domaine sont répartis à 65% sur les parcelles du village d'Amigny, d'où provient la famille Denizot et les 35% restant se répartissent sur les communes de Verdigny, Chavignol, Sancerre et Bué. Les sols sont composés à 90% de **Caillottes** (calcaire portlandien) sur les **terroirs réputés** des *Bouffants*, *Côte de l'Epée*, *Monts Damnés*. 10% sont des terres blanches aussi appelées **Marnes Kimméridgiennes** de St Doulchard.

#### Cépages :

**100% Sauvignon** pour les vins blancs.  
**100% Pinot Noir** pour les rouges et rosé.

#### Vigne et culture :

- Taille guyot poussard respectant les flux de sève.
- **Respect du végétal**, ébourgeonnage réfléchi et sévère afin d'assurer une aération optimale des grappes, effeuillage manuel.
- Binage et labours des sols.
- **Démarche réfléchie et raisonnée** (pas d'insecticides, ni acaricides, ni anti-pourritures).

### Dans la cave...

#### Vinification des blancs :

- Pressurage pneumatique long et en douceur.
- Débourage sévère.
- Levurage, seulement avec des levures neutres sélectionnées.
- Vinification en cuves béton sur lies fines pour la cuvée Domaine et en demi-muids pour Damoclès (minimum un an).

#### Vinification des rouges :

- Macération à froid durant plus ou moins 7 jours selon le profil du millésime.
- Fermentation naturelle grâce aux levures indigènes durant une quinzaine de jours.
- Le nombre de remontage et pigeage est dicté par le profil du millésime ainsi que par la dégustation quotidienne des jus.
- Elevage d'environ un an après fermentation malo-lactique en cuve béton pour la cuvée domaine et en fûts pour Biorga.

### Sancerre blanc

#### Fraîcheur et Equilibre

**Sols :** **Caillottes** sur les parcelles d'Amigny, Chavignol, Sancerre et Verdigny.

#### Dégustation :

Ce vin bien typé Sauvignon propose un profil dense, bien équilibré avec une énergie tendue parsemée d'une touche de fruits blancs juteux. L'assemblage apporte des notes calcaires offrant une trame minérale et franche, ainsi que des notes fruitées, délicates et gourmandes.

**Accords mets et vins :** Apéritif, fruits de mer, poissons grillés, fromages (le crottin de Chavignol, notamment).



### Sancerre blanc Damoclès

#### Tension et Minéralité

**Sols :** Caillottes et calcaire oxfordien sur pente inclinée à 40% de la **Côte de l'Epée**.

**Vinification :** Fermentation et élevage en demi-muids (600 litres).

#### Dégustation :

Son terroir solaire et calcaire, de ce lieu-dit emblématique de l'appellation Sancerre, dote ce vin ciselé et cristallin d'une tension particulière et d'un beau volume en bouche.

**Accords mets et vins :** Poissons de rivière et viandes blanches rôties.



### Sancerre rosé

#### Fruité et Fraîcheur

**Sols :** Caillottes et Marnes Kimméridgiennes (terres blanches).

#### Dégustation :

Un Pinot Noir doté d'une belle trame aromatique fraîche et croquante sur des notes de fraise et cerise. Ce vin rosé se veut frais, élégant tout en gardant une agréable densité.

**Accords mets et vins :** Apéritif, poissons et crustacés, entrées froides et barbecue.



### Sancerre rouge

#### Élégance et Finesse

**Sols :** Caillottes et Marnes Kimméridgiennes (terres blanches).

#### Dégustation :

Sancerre rouge au nez de fruits rouges frais, juteux et élégant. La bouche conjugue finesse et profondeur, soutenue par des tanins bien fondus.

**Accords mets et vins :** Charcuteries et viandes blanches grillées.



### Sancerre rouge Biorga

#### Souple et Soyeux

**Sols :** Caillottes sur un sous-sol argilo-calcaire de la parcelle Beaux Regards de Verdigny.

**Vinification :** Fermentation en cuve béton et élevage d'un an en fûts de 228 litre (1/3 deux vins, 1/3 un vin, 1/3 neufs).

#### Dégustation :

Son nez aux arômes de fruits rouges juteux, finement soutenu par des notes discrètes d'élevage, se montre élégant. La bouche est ronde avec des tanins soyeux, qui laissent présager un bon potentiel de garde.

**Accords mets et vins :** Viandes en sauce, gibiers et tous les fromages affinés.



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