



# Domaine des Aubuisières, Bernard Fouquet Vouvray

« La philosophie de Bernard Fouquet est de produire de grands vins en restant au service du terroir et du cépage. »



## Portrait du vigneron

Après quelques expériences dans différents vignobles d'Alsace et de Bourgogne, **Bernard Fouquet** tente la grande aventure qu'est le métier de vigneron en 1982. Aujourd'hui, il est installé sur un vignoble de 25 ha

de Chenin Blanc répartis sur les meilleurs terroirs argilo-calcaires et argilo-siliceux de l'appellation Vouvray.

La qualité des vins de ce vigneron est naturellement la résultante de pratiques culturelles au vignoble basées sur l'observation et le respect d'un environnement général.

## Dans la vigne...

Encépagement : 100% Chenin

### Les terroirs:

25 ha plantés sur les meilleurs terrains de l'appellation Vouvray

- Terroirs **argilo-calcaires** : Le Marigny, Le Bouchet, Le Plan de Jean, Le Clos de L'Auberdière.

- Terroirs **argilo-siliceux** : Les Girardières, Les Perruches, Les Chairs Salées.

### Conduite de la vigne:

- **Enherbement** permanent (semis de gazon).
- Traitements effectués selon la méthode de **lutte raisonnée**.
- A la vendange, les raisins sont pressés en inertage sous gaz carbonique afin d'éviter l'oxydation des moûts et de réduire les doses de soufre.

## Dans la cave...

- Débourage puis fermentation :
  - en fûts de chêne (neufs, et âgés de 1 ou 2 vins) pour certains vins secs et tous les vins moelleux.
  - en cuves thermo-régulées pour les vins de base destinés aux vins pétillants, certains vins secs et tous les vins demi-secs.
  - élevage sur lies fines avec **bâtonnage** pour les barriques et remontage pour les cuves.

## Revue de presse

**Le Guide Bettane + Desseuve des vins de France 2015**

**Coup de cœur - Vouvray Le Marigny 2010 - 16/20**

« Une vraie personnalité dans ce 2010 séveux et racé. Grande longueur suave, particulièrement expressive. »

## Les cuvées du domaine...



### Vouvray sec tendre Cuvée de Silex - *Fruit et Rondeur*

Terroir : **Argilo-siliceux**

Vinification : Fermentation et élevage en cuves thermo-régulées.

Dégustation :

**Sec tendre** (6 à 7 g/l sucre résiduel) à la robe brillante, le nez présente des notes d'agrumes (pamplemousse) puis de fruits blancs (pêche de vigne) à l'aération. La bouche est ronde avec une finale fraîche où la minéralité s'accroît dans les deux ans.

Accords mets et vins :

Apéritif, charcuterie, poissons grillés, poissons en sauce, fromages de chèvre...



### Vouvray sec Le Marigny - *Ampleur et Minéralité*

Terroir : **Argilo-calcaire**

Vinification : barriques de 400 litres au moins 6 mois - 1/3 neuves, 1/3 d'1 vin, 1/3 de 2 vins.

Dégustation :

**Vin sec** aux arômes de sous-bois et de pêche blanche. Plus ample du fait de l'élevage, le vin présente également une belle minéralité. Suite logique de la Cuvée Silex, il faut l'attendre un peu. Elle se gardera très bien durant une quinzaine d'années.

Accords mets et vins :

Poissons grillés, crustacés, poissons en sauce, viandes blanches crémeuses...



### Vouvray sec Le Petit Clos - *Élégance et Minéralité*

Terroir : **Argilo-calcaire**

Vinification : Fermentation et élevage en cuves thermo-régulées.

Dégustation :

Le terroir et la vinification en cuve inox rend ce vin minéral et aérien. Avec 2 g/l de sucres résiduels, c'est un véritable sec, vif qui garde une belle souplesse.

Accords mets et vins :

Poissons grillés et poissons en sauce. Potentiel de garde : 5 ans.



### Vouvray demi-sec Les Girardières - *Équilibre et Fruité*

Terroir : **Argilo-siliceux**

Vinification : Fermentation et élevage en cuves thermo-régulées.

Dégustation :

**Vin demi-sec**. Le nez est sur les fruits jaunes (mirabelle très mûre, pêche jaune). En bouche, l'acidité est persistante et donne un équilibre harmonieux avec le sucre résiduel. Il peut être bu de suite, mais peut aussi attendre 2 à 3 ans.

Accords mets et vins :

Apéritif, foie gras, cuisine épicée, viandes blanches, fromages à pâte persillée.



### Vouvray Méthode Traditionnelle Brut

*Finesse et Vivacité*

Terroir : **Argilo-calcaire et argilo-siliceux**

Vinification : Fermentation en cuves thermo-régulées. **Méthode traditionnelle**.

Dégustation :

« Robe or clair. Nez typé, [...] minéral. Bouche puissante, ample, très nette sur les parfums. Sa vivacité est plaisante. On retrouve l'ambiance chenin... » Gilbert & Gaillard.

Accords mets et vins :

Apéritif, dessert de fruits...

## A découvrir également...

**Vouvray moelleux Plan de Jean**, cuvée produite uniquement dans les millésimes permettant une maturité optimale, issue de raisins botrytisés à grand potentiel de garde.

**Vouvray Méthode Traditionnelle « Cuvée Zéro »**, non dosé doté d'une belle finesse aromatique élégant et sans agressivité.

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