



# Domaine Sébastien Brunet, Sébastien Brunet Vouvray

« Quand on est, comme moi, attaché à la notion de terroir, c'est un bien précieux qui reflète parfaitement l'identité des sols. Chaque parcelle peut dégager des saveurs particulières et personnelles. » **Sébastien Brunet** (Le Vin Ligérien, Juin - Juillet - Août 2013)



## Portrait du vigneron

**Sébastien Brunet** s'est installé en 2007 en reprenant le domaine de son père qu'il a progressivement complété par des parcelles de vignes sur de beaux terroirs notamment sur La Folie. En 2015, sa femme Géraldine le rejoint pour l'épauler dans toutes les tâches administratives. Le domaine compte aujourd'hui 15 hectares dont les vignes se répartissent sur les villages de Reugny, Chancay et Vernou sur Brenne. Les vins sont élevés dans les kilomètres de galeries de tuffeau d'une ancienne champignonnière datant du 16<sup>e</sup> siècle. Sébastien Brunet a toujours eu en tête d'avoir son propre domaine. C'est en dégustant qu'il avoue avoir appris le plus sur le vin et avoir développé sa sensibilité pour les vins de terroirs, équilibrés et complexes.

## Dans la vigne...

- Encépagement : **100 % Chenin (15 ha)**
- **Agriculture biologique en cours de conversion** (certification totale en 2018)
- **Travail du sol** : aucun désherbant utilisé
- **Confusion sexuelle** : les capsules sont placées dans les vignes au Printemps. Ce principe vise à limiter les dégâts sur les raisins à venir en perturbant les accouplements des papillons et ainsi en diminuant l'apparition d'œufs et de chenilles.
- **Vendanges manuelles** avec **tables de tri** au bout des vignes

## Dans la cave...

- Fermentations lentes par les **levures indigènes**
- Pour les Vouvray secs, pas de sucres résiduels
- **Élevage en barriques** de 400 litres et/ou en cuves selon les cuvées
- Aucune chaptalisation
- Sulfitage au pressoir puis si besoin à la mise en bouteilles (au moment de la filtration)

## A découvrir également

**Vouvray Brut 2009** : élevé 60 mois sur lattes, bulles de gastronomie, alliant puissance et onctuosité sur une finale équilibrée.

**Vouvray demi-sec La Folie** : parfaitement équilibré pour le foie gras et la cuisine exotique (18g/l de sucres résiduels - élevage en fûts).

**Vouvray Moelleux 2016** : un grand vin de garde avec une belle acidité qui accompagne magnifiquement les 60g/l de sucres résiduels.

**Vouvray liquoreux La Folie 1<sup>ère</sup> Trie 2009** : produit uniquement les grandes années (192g/l de sucres résiduels).

## Les cuvées du domaine...



### Vouvray sec Arpent - Fraîcheur et Minéralité

**Terroir** : sous-sol **argiles à silex** - Vignes âgées de 25 ans.

**Vinification** : Fermentation et élevage 80 % en cuve et 20% en fûts de 10 ans.

**Dégustation** :

Nez un peu fumé et citronné. L'attaque se fait sur le même registre avec un joli gras en milieu de bouche. La finale révèle des notes de fruits mûrs et de la complexité. Vin dans un style tardif comme les sols dont il est issu.

**Accords mets et vins** :

Idéal à l'apéritif ou sur une belle assiette de fruits de mer.



### Vouvray sec Renaissance - Séduction et Fraîcheur

**Terroir** : sous-sol **argilo-calcaire** (tuffeau jaune) - Vignes âgées de 35 à 45 ans.

**Vinification** : Fermentation et élevage en fûts de 400L (5% de fûts neufs).

**Dégustation** :

Nez très ouvert sur des fruits jaunes (pêche, ananas). En bouche du gras et de la complexité sur des notes toastées et fruitées. La finale reste fraîche et dynamique avec quelques notes salines. Le vin présente une belle générosité.

**Accords mets et vins** :

Poissons grillés et poissons en sauce. Ragoût de homard.



### Vouvray sec Les Pentes de la Folie - Longueur et Richesse

**Terroir** : **argiles à silex** en surface - sous-sol **argilo-calcaire** - Vignes âgées de 80 ans.

**Vinification** : Fermentation et élevage en fûts de 400L récents.

**Dégustation** :

Nez ouvert sur des arômes gourmands de fruits secs. En bouche, ces notes (abricot, amande) se mêlent à des notes épicées. La richesse et le fuité épaulés par une fraîcheur minérale en longueur lui donne toute sa dimension.

**Accords mets et vins** :

Viandes blanches et poissons en sauce. Pourquoi pas avec un poulet au vin jaune.



### Vouvray Méthode Traditionnelle Brut - Race et Élégance

**Terroir** : **argile à silex** pour le sol et le sous-sol - Vignes âgées de 30 ans.

**Vinification** : Fermentation et élevage 20% en fûts et 80% en cuve.

**Dégustation** :

Légèrement fermé au nez, la bouche développe des notes fruitées et florales dans un style classique et bien maîtrisé de l'appellation Vouvray, avec la tonicité du terroir de silex qui donne du tempérament au vin.

**Accords mets et vins** :

Idéal à l'apéritif.



### Vouvray Pétillant Le Naturel - Puissance et Séduction

**Terroir** : **silex**

**Vinification** : Fermentation et élevage 20% en fûts et 80% en cuve.

**Dégustation** :

Issu du même terroir que la cuvée Arpent, il exprime le style droit et minéral du silex. Les notes de croûte de pain et de pierre à fusil s'étoffent d'un gras équilibrant en bouche qui lui donne gourmandise et sapidité, dans un esprit de gastronomie.

**Accords mets et vins** :

Pas seulement pour l'apéritif, ce vin accompagnera aussi très bien les tartares de poissons.

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