



Domaines Mardon et Tabordet, Hélène Mardon et Luc Tabordet Quincy - Reuilly

La philosophie de cette équipe rigoureuse, est simple : le vin est avant tout issu de la nature !



Portrait des vignerons

C'est depuis 2003, qu'**Hélène Mameaux-Mardon** est revenue sur l'exploitation, accompagnée de **Luc Tabordet**, le maître de chai. Ensemble, avec les conseils avisés de la génération aujourd'hui retraitée, ils travaillent à sortir de la cuverie du Domaine, Quincy et Reuilly qui mettent en avant la typicité des appellations.

Une approche artisanale de leur métier (conduite de la vigne, vinification et commercialisation), leur permet de s'inscrire dans le label Vignerons Indépendants.

Luc Tabordet fils de vigneron sancerrois et maître de chai au sein du domaine Mardon de 2004 à 2011, est aujourd'hui devenu chef d'exploitation. Après mure réflexion de la

part d'Hélène et Luc d'agrandir le domaine sur une appellation voisine et l'envie de ce dernier d'avoir son propre domaine, le projet a éclos. Le domaine Luc Tabordet a vu le jour en 2011 basé sur l'appellation Reuilly. Le Reuilly regroupant 5ha de sauvignon, de pinot noir et de pinot gris permet à Luc de s'exprimer à travers ses vins.



Dans la vigne...

La philosophie de cette équipe rigoureuse est simple : le vin est avant tout issu de la nature !

- **Ebourgeonnage** : suppression d'un certain nombre de bourgeons pour contrôler la production des parcelles.
- **Travail du sol**
- **Culture raisonnée** tournée vers la culture biologique.
- **Vendange en vert** : **seulement si nécessaire**, si le rendement semble trop important

Dans la cave...

La cave est elle aussi marquée par l'apport des différentes générations.

Vinification en blanc :

- Pressurage direct suivi d'un débordage de 12 à 24 heures.
- Fermentation en cuves thermo-régulées.

Vinification en rouge :

- Vendanges manuelles
- Egrappage et Macération 10 à 15 jours selon les années
- Elevage en fûts de chêne pour apporter rondeur et structure.

Sensibilisés à l'environnement, Hélène Mameaux-Mardon et Luc Tabordet ont opté pour une solution écologique : tous les effluents vinicoles, issus des cuves et du matériel phytosanitaire et chargés de polluants divers seront traités grâce à deux bassins « zéolite » (substrat volcanique) plantés de roseaux.

Les cuvées du domaine...

Quincy - *Minéralité et Gourmandise*

Cépage : **100% sauvignon**. Assemblage de jeunes et vieilles vignes

Sols : Alluvions anciennes **sablo-graveleuses sur calcaires et argiles** lacustres du Berry

Caractéristiques : Les jeunes vignes apportent fraîcheur et fruité, tandis que les vieilles vignes donnent de la plénitude et du corps, et équilibrent l'ensemble.

Dégustation : Belle expression aromatique avec beaucoup de rondeur et des arômes de fleurs blanches. La bouche trouve un bel équilibre entre la fraîcheur, la rondeur et le fruité. La finale longue est marquée par de légères notes d'agrumes.

Accords mets et vins : En apéritif, avec des galettes aux pommes de terre du Berry, des fruits de mer et des crustacés, des fromages de chèvre, de la charcuterie, des tourtes chaudes...



Reuilly blanc - *Amplitude et Élégance*

Cépage : **Sauvignon 100 %**

Sols : **limoneux**, avec des argiles en profondeur

Dégustation :

Le nez développe des arômes d'agrumes confits et des notes d'amande. La bouche est ample et généreuse, allie finesse et élégance, avec une belle finale.

Accords mets et vins :

Apéritif, poissons en sauce, viandes blanches, fromages de chèvre...



Reuilly rouge - *Intensité et Élégance*

Cépage : **Pinot Noir 100 %**

Sols : **sablo-graveleux** sur argiles lacustres du Berry

Dégustation :

Avec ses notes de fruits rouges et son côté légèrement poivré, ce vin développe une bouche ronde et plaisante.

Accords mets et vins :

Viandes blanches, grillades mais aussi des plats délicatement relevés tel un sauté de veau aux épices



Reuilly rosé - Pinot Gris

Fraîcheur et Gourmandise

Cépage : **Pinot Gris 100 %**

Sols : **Graveleux** (nombreux graviers et galets)

Dégustation :

Le nez développe des arômes de pêche blanche. La bouche est ample et très fruitée. C'est un vin très aromatique, d'une grande finesse et d'une belle rondeur.

Accords mets et vins :

Viandes blanches, cuisine asiatique, dos de cabillaud rôti aux agrumes...



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