



Domaine Cognard, Estelle et Rodolphe Cognard Saint Nicolas de Bourgueil

« À partir de 2010, on s'est rendu compte que nous faisons trop d'extraction, ce qui rendaient les vins banals. La chance c'est d'avoir des copains dans d'autres appellations et quand nous comparions, cela nous donner envie de personnaliser nos vins, de valoriser la finesse du Cabernet Franc. » Rodolphe Cognard



Portrait des vigneron

Les parents Lydie et Max, en avance sur leur temps se sont lancés dans l'aventure viticole en privilégiant d'abord l'installation d'un chai de haute qualité avant de se recentrer sur le vignoble. Depuis 2013, les enfants Estelle et Rodolphe ont repris le domaine afin de continuer à faire partager leur passion pour le vin et la vigne. Celui-ci compte désormais 13ha de vignes, répartis sur les différents terroirs de l'appellation, de l'argilo-silicieux à l'argilo-calcaire pour offrir des vins élégants dans le respect de la vigne et du terroir. Le domaine est d'ailleurs en conversion vers une agriculture biologique.

Dans la vigne...

Encépagement :

13 ha de Cabernet Franc plantés dont 9ha d'AOP Saint Nicolas de Bourgueil.

Les terroirs :

- Terroirs **silicieux** : La Vinée
- Terroirs **argilo-silicieux** : Les Malgagnes

Conduite de la vigne :

- **Enherbement** permanent (1 rang sur 2).
- **Travail du sol** à 100% par labour pour aération du sol et enfouissement des matières organiques (feuilles, sarments).
- Engrais organiques : broyage des sarments et apports de marc.
- La vendange est fractionnée en fonction de la maturité des des parcelles et de la météo.

Dans la cave...

La vinification s'effectue en cuves thermo régulées, pour une vinification dans des conditions optimales selon plusieurs critères :

- La durée de cuvaison.
- Les températures de fermentation qui permettent d'extraire et de fixer les tanins.
- Les remontages qui sont bénéfiques pour les arômes, la couleur et la charpente du vin.
- La **maturité des raisins** varient considérablement selon les années, il est indispensable d'en tenir compte afin de ne pas trop extraire les tanins aux caractères organoleptiques végétaux.

Les cuvées du domaine...

Saint Nicolas de Bourgueil La Vinée - Fruité et Fraîcheur

Terroir : **Sols sablonneux**, argile en profondeur.



Vinification : Cuve inox thermorégulée, durée de fermentation entre 7 et 18 jours. Macération pré-férentaire 48h à froid puis cuvaison de 25° à 26°C afin d'extraire et fixer les arômes. Filtration dégrossissante. Elevage entre 8 et 14 mois minimum avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Belle robe rubis et limpide. Le nez révèle des arômes de fruits rouges type cassis, framboise et fraise. La bouche est fruitée et fraîche pour ce vin de plaisir.

Conservation : 1 à 3 ans

Température de service 12° à 15°C

Accords mets et vins :

Charcuterie, grillades, pot au feu, fromages de chèvres. Très bon mariage avec des poissons à la plancha.

Saint Nicolas de Bourgueil Les Malgagnes

Concentration et Rondeur

Terroir : **Sols argilo-silicieux**



Vinification : Cuve inox thermorégulée, durée de cuvaison entre 14 et 21 jours. Passage au minimum de 10% de la cuvée en barrique (selon les millésimes).

Macération pré-férentaire 48h à froid puis environ 18 jours de fermentation alcoolique à 30° puis 35°C afin d'extraire les tanins et fixer la couleur.

Filtration dégrossissante. Elevage de 15 mois minimum en cuve et/ou 10 mois en barrique bourguignonne pour la moitié de la récolte maximum, avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Robe rouge sombre. Le nez s'oriente sur des parfums complexes de baies sauvages qui annoncent une bouche pulpeuse et concentrée, extraite avec justesse. Un vin de caractère et de terroir.

Conservation : vin intéressant à boire maintenant mais surtout 2 années après la mise en bouteille. Grand potentiel de garde.

Température de service 15° à 17°C

Accords mets et vins :

Viandes rouges, gibier, fromage (tomme de Savoie, Comté, Saint-Paulin).

Revue de presse

*Le Guide Bettane + Desseauve des vins de France 2018
Le Malgagnes 2015 - 16/20*

« Dense et profond, ce vin est taillé pour la garde, le 1976 est encore plein de vie. »

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 - Retrouvez-nous sur Facebook @BouquetDeLoire