



# Domaine du Bourg, Frédéric Mabileau Saint Nicolas de Bourgueil

« 2011 et 2010 confirment l'espoir que nous avons mis dans le talent du vigneron. Un domaine à suivre de très près. »

*Le Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2013*



## Portrait du vigneron

« **Frédéric Mabileau** joue le registre floral et frais et c'est bien ainsi, car voilà ce que l'on est en droit d'attendre d'un Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Pour en arriver là, ce

nouveau talent de cabernet franc, a repris l'intégralité du domaine familial en 2003... »

Son terroir est composé en majorité de sables et de graviers, qui donne à son vin son caractère fruité et floral. Sur les coteaux en pente douce, il produit par ailleurs des vins plus opulents et structurés.

Depuis 2007 Frédéric Mabileau a entrepris une reconversion à la culture biologique. Il souhaite respecter plus que tout l'intégrité du raisin de la vigne à la cuve.

## Dans la vigne...

- Taille adaptée,
- Ebourgeonnage systématique **pour limiter les rendements**,
- Effeuilage manuel pour offrir les grappes au soleil,
- Large surface foliaire pour optimiser la photosynthèse,
- **Labour des sols** pour favoriser l'enracinement afin de mieux capter l'eau estivale.

Tous ces éléments donnent des **raisins plus charnus**, qui mûrissent mieux en rééquilibrant les acidités ; tant d'éléments qui permettent d'obtenir des vins souples, ronds et concentrés.

- **Vendanges manuelles**
- Tri rigoureux sur deux tables successives (avant et après l'égrappoir)

Il suffit d'ailleurs de se poster au bout de la deuxième table de tri et d'observer la pureté des raisins rigoureusement triés, pour comprendre pourquoi une vendange manuelle est essentielle. Le respect de l'intégrité du raisin jusqu'à la cuve permet ainsi d'obtenir une **netteté de fruit** associée à une matière souple et délicate.

## Dans la cave...

- Fermentation en cuve inox thermorégulée, sans pigeage, ni trituration.
- Remontages réguliers
- Macération pré fermentaire à froid
- Elevage de 4 mois en cuve
- Pas de collage

## Reconversion à la « Culture Biologique »

Frédéric Mabileau s'est engagé depuis 2007 à respecter le mode de **production biologique**.

Selon Frédéric Mabileau, produire bio, c'est :

- Contribuer à un monde durable préservant la biodiversité et la fertilité des sols,
- Optimiser les maturités en obtenant une **meilleure qualité organoleptique** (Goût, odeur, texture).
- Garantir le **traitement naturel de la vigne et des sols**, sans pesticides ou herbicides, à savoir:

- Protéger la vigne uniquement avec des produits naturels tel le soufre (contre l'oïdium) et le sulfate de cuivre (contre le mildiou).
- Enherbement et labour du sol sous le rang, ce qui, d'une part, proscrit toute utilisation de désherbants chimiques nocifs et, d'autre part, permet à présent à la vigne de s'autoréguler et d'offrir une alimentation hydrique raisonnée et optimisée.

Mais ce choix, cohérent avec le parcours du vigneron, est avant tout motivé par l'obtention d'un **raisin de qualité à la maturité parfaite**, élément essentiel pour obtenir un vin de plaisir au fruité pur.

## Saint Nicolas de Bourgueil Les Graviers

*Gourmandise et Fruit*



### Dégustation :

Robe rouge foncé aux reflets violets. Arômes de baies rouges et noires. Le palais impressionne avec son ampleur et sa puissance, exprimant le cabernet franc dans toute sa maturité, entre richesse du fruit et fermeté des tanins.

Un beau vin de garde.

### Accords mets et vins :

Paupiettes de veau et cailles en feuilles de vigne, par exemple.

## Revue de presse

*Le Guide Hachette des vins 2013 - Saint Nicolas de Bourgueil Les Graviers 2010*  
**3\***

« [...] Quant au Domaine du Bourg 2010 Les Graviers, il est cité pour sa souplesse et ses tanins sages. »

*Le Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2015*  
**3 BD**

« Frédéric Mabileau joue le registre floral et frais, ce que l'on est en droit d'attendre d'un Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Pour en arriver là, ce nouveau talent du cabernet franc, qui a repris l'intégralité du domaine familial en 2003, aidé par son fils, pratique l'enherbement, l'ébourgeonnage, travaille son sol, vendange manuellement et ramasse en caisses. Un domaine à suivre de très près. Le vigneron continue à nous étonner, ce qui n'est pas si fréquent, millésime après millésime. On s'approche du must en Loire, doucement, sereinement mais avec une ambition que nous ne pouvons qu'applaudir. »

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