



Domaine Godefroy, Jérôme Godefroy Saint Nicolas de Bougueil

« Je souhaite avant tout garder un domaine à taille humaine »



Portrait du vigneron

Jérôme Godefroy souhaite avant tout garder un domaine à taille humaine. Sa première préoccupation est de pouvoir contrôler la naissance d'un vin

depuis le travail de la vigne jusqu'à sa mise en flacon.

Son domaine s'est constitué petit à petit depuis maintenant de nombreuses décennies. Il est en effet le fruit du travail de 5 générations de vignerons, et aujourd'hui encore. Jérôme prend soin de pieds de vigne plantés en 1908 par Jules Amirault, son arrière grand-père.

La cuvée du domaine...



Saint Nicolas de Bourgueil

Souplesse et Gourmandise

Cépage : Cabernet Franc 10%,
localement appelé "Breton".

Cette cuvée est issue de vignes de moins de 30 ans, implantées sur les graviers d'une ancienne île de la Loire (la Montille de la Taille).

Dégustation :

Sa couleur aux reflets violines, son nez aux arômes de fruit rouge, sa bouche fraîche en attaque et aux tanins souples, en font un vin de plaisir !

A boire légèrement frais (14°C)

A consommer dans les 3 ans.

Accords mets et vins :

Idéal sur vos charcuteries, barbecues, viandes ou poissons grillés...

Revue de presse

Guide Hachette des vins 2015

« Après le départ à la retraite de son père en 2005, Jérôme Godefroy a pris les rênes de l'exploitation où se sont succédé cinq générations de vignerons. Il a ensuite entrepris un important travail de restauration de la propriété qui couvre 11 ha.»

Dans la vigne...

Ce vignoble, d'une superficie de 11 hectares, se situe sur les appellations St Nicolas de Bourgueil (8 ha) et Bourgueil (3 ha).

Les terroirs du vignoble bénéficient d'un micro-climat. Ils sont à la fois protégés des vents froids du nord, par la forêt occupant le plateau, et exposés aux influences océaniques des vents d'ouest et sud-ouest, apportant humidité et douceur.



- **Taille Guyot simple**
- **Traitements raisonnés**
- **Effeillage** pour les grappes coté soleil levant, afin de les aérer, accélérer la maturité et garder un bon état sanitaire.
- Suppression des grappes vertes et des grappillons (raisins de 2ème génération).
- **Enherbement** soit pour tous les rangs soit un rang sur deux avec travail du sol suivant l'âge des vignes et la vigueur afin de limiter les rendements et ainsi privilégier la qualité et non la quantité.
- Avant les vendanges, contrôles de maturité chaque semaine afin de suivre l'évolution de la quantité de sucre et d'acidité.
- 1/3 du vignoble protégé contre le gel par aspersion ou tour à vent chauffante, ce qui permet de tailler plus tôt et donc d'avoir une maturité plus précoce.
- **Ebourgeonnage** sévère au printemps afin de maîtriser les rendements.
- Rendement de 55 hl/ha.

Dans la cave...

- **Vendanges fin septembre - début octobre, récolte mécanique**, tri à l'arrivée au chai.
- Fermentation et macération d'une semaine en dessous de 25°C
- **Elévage en cuve béton et inox** pendant 6 mois.
- Refroidissement du jus si besoin, afin d'éviter les arrêts de fermentation.
- Décuvage : consiste à transférer le vin d'une cuve dans une autre pour pouvoir sortir le marc (les pellicules du raisin après fermentation)
- **Fermentation malolactique** : transformation naturelle par des bactéries, de l'acide malique en acide lactique (2 fois moins acide)
- Soutirage à l'air : Elimination des lies par sédimentation naturelle et évacuation du gaz carbonique issu de la fermentation alcoolique

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