



Domaine Hubert Brochard

Daniel, Benoît et Jean-François Brochard

Sancerre

« C'est avec passion, tradition et modernisme qu'ils continuent d'œuvrer dans les pas de leurs ancêtres. »



Portrait du vigneron

Henri Brochard (fils de Hubert Brochard) et son épouse Thérèse ont su partager leur passion avec trois de leurs enfants : **Daniel, Jean-François et Benoît.**

Daniel est en charge de la gestion de l'exploitation familiale. Jean-François est responsable du vignoble et Benoît, maître de chais, s'occupe de toutes les

vinifications et mises en bouteilles.

Depuis 1977, les trois frères ont acquis de nouvelles vignes à Chavignol et autour de Sancerre. Ils cultivent aujourd'hui près de 60 hectares de vignes en Sancerre, Pouilly Fumé et Vin de Pays du Val de Loire.

Dans la vigne...

- 100 % **Sauvignon** pour les blancs.
- 100% **Pinot noir** pour les rouges.
- Vignes âgées en moyenne de 30 à 50 ans.
- Complantation en hiver (remplacement des ceps morts)
- **Taille Guyot Poussard.**
- **Enherbement** sur certaines parcelles afin de **baiss**er les rendements et également lutter contre l'érosion.
- Traitements légers et adaptés selon le climat.
- **Vendanges mécaniques ou manuelles**, selon les cuvées.
- Suivi très minutieux de l'évolution des raisins et de leur maturité afin de les cueillir sains et mûrs.

Dans la cave...

Les raisins de Sauvignon sont délicatement pressés dans les pressoirs pneumatiques, ce qui permet d'extraire le meilleur du fruit, tout en délicatesse.

Les raisins de Pinot noir, après avoir été éraflés, sont placés directement dans les cuves inox thermorégulées pour la fermentation alcoolique et malolactique.

Après soutirage le vin est placé en cuves inox thermorégulées ou en fûts de chêne de 225 et 600 litres.

Revue de presse

Le Guide Hachette des vins 2015

Sancerre blanc Terroir de Silex 2013

« Issue de plusieurs terroirs à silex du Sancerrois, cette cuvée délivre d'abord des notes de buis, puis de fleurs et de fruits (kiwi, prune). Suave en attaque, la bouche montre ensuite une fine acidité soulignée par une finale minérale et citronnée. »

A découvrir également...

Sancerre rouge Vieilles Vignes (élevage 18 mois en fûts de chêne neufs de 225 litres) et **Sancerre rosé Moulin Granger** 100% Pinot noir...

Les cuvées du domaine...



Sancerre blanc Moulin Granger

Rondeur et Vivacité

Sol : Selon les coteaux, **40% calcaire, 30 % silex, 30% argile.**

Dégustation : Vin sec et fruité qui s'apprécie pour sa fraîcheur. Conservation : 5 ans.

Accords mets et vins :

Fruits de mer, poissons en sauce, fromages (le crottin de chavignol, notamment)



Sancerre blanc Aujourd'hui comme Autrefois

Authenticité et Typicité

Sol : Exclusivement **calcaire.**

Vinification : Traditionnelle en cuves, sans collage, sans filtration, sans passage au froid. Mise en bouteilles sur lie. Il peut apparaître un léger dépôt naturel dans la bouteille.

Dégustation : Grâce à une mise en bouteilles précoce, ce Sancerre blanc conservera toute sa jeunesse, sa fraîcheur et tout son fruité pendant plusieurs années.

Accords mets et vins :

Vin d'apéritif par excellence avec tout le fruité du Sauvignon prononcé et généreux.



Sancerre blanc Terroir de Silex

Minéralité et Finesse

Sol : **100 % Silex.**

Dégustation : Excellent à boire jeune mais aussi de bonne garde, il exprimera sa typicité minérale et ses notes de « pierre à fusil » pendant plusieurs années.

Accords mets et vins :

Sa minéralité accompagne parfaitement les poissons de rivières et poissons fumés.



Sancerre blanc La Côte des Monts Damnés

Complexité et Puissance

Sol : **Terres blanches argileuses** avec coquillages fossiles. Exclusivement sur Chavignol.

Dégustation : Avec des arômes complexes et un équilibre parfait entre gras et vivacité, c'est un vin puissant qui allie maturité et fraîcheur. A boire après une année de garde, il s'épanouira avec le temps.

Accords mets et vins :

Poissons, viandes blanches en sauce...



Sancerre blanc Le Cul de Beaujeu - Expression et Élégance

Sol : **Coteau très pentu jusqu'à 60 %** de dénivélé. Argilo-calcaire et marnes kimmeridgiennes. Exposition sud-est. L'entretien de la parcelle est exclusivement manuel.

Dégustation : Elevé sur lies fines, en petites cuves, il révèle un nez généreux de fruits et de fleurs blanches. Les notes de fruits exotiques avec une pointe citronnée et d'agrumes donnent une bouche gourmande avec du gras et une finale élégante.

Accords mets et vins :

Idéal sur une cuisine créative à base de crustacés, poissons ou viandes blanches.



Sancerre rouge Moulin Granger - Souplesse et Rondeur

Sol : Selon les coteaux **20 % calcaire, 30 % silex, 50 % argile.**

Dégustation : Ce séduisant Sancerre rouge couleur rubis allie rondeur et fruité. Ses tannins délicats et ses arômes de petits fruits rouges en font une cuvée gracieuse et élégante.

Accords mets et vins :

Charcuterie, volailles, viandes rouges, fromages...

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