



Clos de la Briderie, Vincent Girault Touraine Mesland

Ce domaine exploité en biodynamie par Vincent Girault depuis 1991 signe des vins singuliers



Portrait du vigneron

Pour **Vincent Girault**, le vin est une pyramide. Quatre cotés la composent : le terroir (sol et sous-sol), le climat, les cépages et l'agriculture ; le vigneron est le grand architecte de la construction de cette pyramide du vin. Dans la vérité, les quatre cotés ne sont pas égaux et le terroir reste

le plus important dans l'adéquation avec le cépage planté. Pas de grand vin sans grand terroir. Pas de bon vin sans une bonne agriculture.

Après ses études œnologiques et viticoles, Vincent Girault rejoint définitivement le domaine familial en 1982. Fin 1990 il s'oriente vers l'agriculture biodynamique.

Dans la vigne...

- La **viticulture en biodynamie** est une méthode naturelle qui veille à renforcer les échanges entre la vigne, le sol et le cosmos, afin de permettre au terroir d'exprimer sa typicité.

- **Entretien du sol** : mécanique (labours) ou manuel, sans utiliser de désherbants chimiques.

- **Fertilisation** : apport d'**engrais organiques** (compost, fumier de bovins...) excluant tout engrais chimique.

- **Protection de la plante** : utilisation de **minéraux purs** (fleur de soufre, bouillie bordelaise...) et de certaines **tisanes de plantes** pulvérisées sur les vignes à des moments très précis (ni acaricide, ni insecticide).

- **Vendanges manuelles en caissettes**

Dans la cave...

- Pressurage modéré

- **Fermentation** : levures indigènes (levures du terroir)

- **Vinification** : procédés physiques traditionnels (passage à froid, décantation...),

- Soufre utilisé en très faibles doses.

Revue de presse

Le Guide Hachette des vins 2012 - Touraine Mesland blanc 2010

« Propriété de Vincent Girault qui exploite également le Château Gaillard, le clos de la Briderie a appartenu successivement au Comte de Blois et au Comte de Richelieu. Les terroirs argilo-calcaires et argilo-siliceux du domaine permettent au chenin et au chardonnay de s'exprimer pleinement dans ce 2010. Un vin « sec tendre », au bouquet de fleurs blanches de belle facture, que l'on pourra boire à l'apéritif ou associer à un poisson en sauce. »

Les cuvées du domaine...



Touraine Mesland blanc - *Minéralité et Rondeur*

Cépages : Chenin 65% - Chardonnay 35%

Sols : argilo calcaires et argilo siliceux - vignes âgées de 55 ans

Dégustation :

Vin sec, ample et gras. Notes de fumé légèrement citronnées.

Accords mets et vins :

Poissons, crustacés, fromages de chèvre.



Touraine Mesland rouge - *Souplesse et Rondeur*

Cépages : Cabernet franc 40% - Côt (Malbec) 40% - Gamay 20%

Sol : argilo calcaire et argilo siliceux - vignes âgées de 20 à 40 ans.

Dégustation :

Vin de fruit, souple et qui peut attendre plusieurs années (3 ans).

Accords mets et vins :

Viandes rouges et fromages.

Cuvée également disponible en rosé, 100% gamay.



Touraine Mesland blanc "Les Vingt Poinçons"

Longueur et Précision

Cépages : Chenin Blanc 60% - Chardonnay 40%

Sols : argilo-calcaires - vignes âgées de 50 ans en moyenne.

Dégustation :

Nez finement boisé sur de la poire confite. Belle acidité et rectitude.

Accords mets et vins :

Poissons gras tels le saumon.



Touraine Mesland rouge "Les Vingt Poinçons"

Equilibre et Ampleur

Cépages : Côt Noir (Malbec) 40%, Cabernet Franc 40%, Gamay Noir 20%.

Sol : argilo-calcaire - vignes sont âgées de 50 ans en moyenne.

Dégustation :

Vin de terroir, tanins soyeux, belle longueur en bouche (à carafier de préférence).

Accords mets et vins :

Viandes rouges et gibiers



Crémant de Loire "Pureté de Silex"

Elégance et Equilibre

Seule la Tête de Cuvée (première presse) est sélectionnée pour ce Crémant.

Le départ en fermentation est assuré par les **levures indigènes** (du terroir) afin de respecter la typicité. Elevage de **2 ans sur lattes**.

Cépages :

Chenin 40%, Chardonnay 20%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20%.

Sol : Argiles à Silex.

Dégustation :

Robe jaune pâle. Mousse fine et persistante. Nez au bouquet fruité. Frais et long en bouche grâce à une belle maturité.

Accords mets et vins : Servir à 8° à l'apéritif ou en dessert.

Disponible également en Crémant de Loire rosé.

Pineau d'Aunis 40 %, Pinot noir 20 %, Grolleau Gris 20 % et Groslot noir 20 %.

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