



# Domaine du Pré Semelé

## Julien et Clément Raimbault

### Sancerre

« A la cave, nous travaillons, simplement, sans artifices, en respectant le raisin pour que seul le terroir ressorte dans nos vins. »



## Portrait du vigneron

La famille **Raimbault** cultive des vignes depuis 3 générations sur les coteaux du hameau de Maimbray, commune de Sury en Vaux à 5 Km au nord de Sancerre. **Julien** arrivé au domaine en 2001 et **Clément** en 2009 ont tous deux la volonté à la suite de leur père de faire des vins de grande qualité en élaborant des cuvées issues de leurs plus beaux terroirs. Ils ont pris un virage important dans les vignes et pratiquent une lutte raisonnée à tendance biologique. A la cave, c'est un travail sans artifices respectueux du raisin qui permet d'exprimer pleinement le terroir.

Domaine du Pré Semelé

## Dans la vigne...

- 100 % **Sauvignon** pour les blancs et 100% **Pinot noir** pour les rouges et le rosé
- Vignes âgées de 5 à 50 ans
- Lutte raisonnée à tendance biologique :
  - Pas de désherbant
  - Pas d'insecticide
  - Pas d'anti-pourriture
  - **Enherbement** de l'inter-rang et désherbage mécanique sous le pied pour aider les racines à plonger dans le calcaire et puiser l'eau et les minéraux nécessaires au bon développement de la vigne
  - **Vendanges manuelles** pour les rouge et la cuvée Zeste en blanc et vendanges mécaniques avec tri pour les autres cuvées

## Dans la cave...

### Vinification des blancs :

- Pressurage long et doux (de 3H30 à 4H30 selon les cuvées)
- Séparation des jus et traitement à part
- Débourageage après 24 à 48H au froid
- Levurage avec une levure neutre
- Elevage sur lies fines avec brassage ou batonnage

### Vinification des rouges :

- Macération pré-fermentaire à froid (8°C) 5 à 8 jours
- Fermentation alcoolique avec pigeages et remontages très mesurés
- Cuvaison 25 à 30 jours
- Jus de presse et jus de goutte sont assemblés et débourbés
- Fermentation malolactique naturelle au printemps
- Mise en bouteilles sans collage

## Les cuvées du domaine...



### Sancerre blanc Domaine

#### Fraîcheur et Harmonie

**Sol** : argilo-calcaire avec **70% terres blanches** et **30 % caillottes**

**Dégustation** : Bien typé Sauvignon à l'olfaction (bourgeon de cassis, agrumes et fruits jaunes), il est ample, souple, minéral et fruité en bouche. Une cuvée harmonieuse et fraîche.

**Accords mets et vins** : Apéritif, fruits de mer, poissons grillés, fromages (le crottin de chavignol, notamment)



### Sancerre blanc Les Chasseignes

#### Tension et Minéralité

**Sol** : **100% caillottes**

**Dégustation** : Son terroir solaire et calcaire lui confère des notes de fruits bien mûrs (pêches blanches, poires juteuses) et de la minéralité. La bouche est riche et équilibrée avec une belle attaque toute en finesse et une belle longueur saline.

**Accords mets et vins** : Poissons de rivière et viandes blanches rôties.



### Sancerre blanc Zeste

#### Richesses et Minéralité

**Sol** : calcaire, sol léger avec des pierres plates

**Vinification** : Fermentation en demi-muids

**Dégustation** : Sur des notes d'agrumes (citron) et de fruits blancs (pêche, poire) au nez, le boisé est finement intégré. En bouche, l'attaque est toute en finesse sur la minéralité et se poursuit par une tension remarquable qui laisse présager un grand vin de garde.

**Accords mets et vins** : Fruits de mer, poissons fumés, poissons au beurre citronné.



### Sancerre rosé

#### Fruité et Fraîcheur

**Sol** : argilo-calcaire

**Dégustation** : A la robe pâle et saumonée, ce rosé dévoile au nez des senteurs de petits fruits rouges agrémentées d'une légère note amylique. La bouche conjugue maturité, volume et fraîcheur. Un vin harmonieux et plaisant.

**Accords mets et vins** : Apéritif, entrées froides et barbecue.



### Sancerre rouge Domaine

#### Intensité et Élégance

**Sol** : argilo-calcaire (**caillottes sur terres férugineuses**)

**Dégustation** : Sancerre rouge doté d'un nez plein de fruits rouges (framboise, fraise) intense et élégant. La bouche est riche et soutenue par des tanins bien fondus.

**Accords mets et vins** : Charcuteries et viandes grillées.



### Sancerre rouge Camille

#### Richesses et soyeux

**Sol** : Selon les coteaux **50 % calcaire, 40 % silex, 10 % argile.**

**Vinification** : Elevage 10 à 12 mois en fûts (10 à 30% de fûts neufs)

**Dégustation** : Nez concentré avec des notes de coulis de fruits noirs (cassis, mûres) finement mariées à des notes toastées issues de l'élevage en fûts. La bouche est ronde et riche avec des tanins soyeux qui laissent présager un grand vin de garde.

**Accords mets et vins** : Viandes en sauce, gibiers et tous les fromages affinés.

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