



Domaine de Reuilly, Denis Jamain

Reuilly

« Je considère la terre que j'exploite comme un prêt à restituer aux générations suivantes dans le meilleur état possible. » Denis Jamain



Portrait du vigneron

Denis Jamain a toujours considéré que la terre qu'il exploitait était un prêt et qu'il se devait de la restituer dans le meilleur état possible aux générations à venir. La protection de

l'environnement est alors au cœur de ses préoccupations quotidiennes. Après avoir conduit l'exploitation en lutte raisonnée pendant de nombreuses années, il s'est engagé en 2007 dans une démarche de conversion en agriculture biologique et amorce à présent le virage vers la biodynamie.

Dans la vigne...

Terroir :

Sols du Kimméridgien sur toute l'appellation composés de **calcaires, de coquilles et de fossiles marins**. Les premières vignes de Reuilly furent confiées au VII^{ème} siècle par le Roi Dagobert aux moines de l'Abbaye Royale de Saint Denis.

Encépagement :

- **Sauvignon** 100% pour les blancs (11 ha - sols argilo-calcaires)
- **Pinot noir** 100% pour le rouge (4 ha - sols argilo-calcaires)
- **Pinot Gris** 100% pour le rosé (2 ha plantés sur les parcelles des Chatillons et des Conges en **sol silico-graveleux**).

Agriculture biologique (certifiée en 2012 sur **Les Pierres Plates**):

- Enracinement en profondeur de la vigne
- Vie microbiologique du sol favorisée
- Concurrence bénéfique à la vigne limitant sa vigueur
- Frein à l'érosion des sols.

Vendanges manuelles

Dans la cave...

- Vendanges à maturité optimale des raisins
- Fermentation par les levures indigènes (utilisation limitée des levures sèches actives).
- **Contrôle stricte des températures** pendant les périodes de fermentation, pour protéger les arômes des vins.
- **Utilisation minimale des sulfites** (protection des vins garantie).
- Vieillesse des vins en cuves ou en barriques selon les cuvées.
- Filtration très légère au moment de la mise en bouteille.

Les cuvées du domaine...



Reuilly blanc Les Coignons - *Minéralité et Rondeur*

Cépage : Sauvignon 100 %

Sols : Argilo-calcaires du Kimméridgien, coteau en pente moyenne de 20%.

Dégustation :

Nez sur les agrumes frais et le tilleul. En bouche, une belle sensation minérale emplit le palais, puis le citron revient en milieu de bouche. La finale gourmande est marquée par une rondeur intéressante grâce à un élevage sur lies soigné.

Température optimale de dégustation : 11° - 12 °C

Accords mets et vins :

Apéritif, Fines de claire, coquillages et crustacés froids, saumon fumé, terrine de poisson, asperges blanches, tomates mozzarella, fromages de chèvre...



Reuilly blanc Les Pierres Plates - *Finesse et Minéralité*

Cépage : Sauvignon 100 %

Sols : Argilo-calcaires du Kimméridgien. Parcelle orientée plein sud.

Dégustation :

Belle intensité aromatique à la fois florale et fruitée : acacia, pamplemousse et mandarine. Belle fraîcheur en bouche avec une attaque à dominante d'agrumes. Évolution en milieu de bouche vers des arômes de fruits exotiques et cédrat.

Température optimale de dégustation : 11° - 12 °C

Accords mets et vins :

Apéritif, poissons, fruits de mer, fromages de chèvre.



Reuilly rouge - *Souplesse et Élégance*

Cépage : Pinot Noir 100 %

Sols : Argilo-calcaires du Jurassique moyen, sur le terroir des « Pierres Plates ».

Dégustation :

Robe rouge vif avec belle brillance.

Grande intensité aromatique aux saveurs de fruits rouges : fraises, griottes et cassis

En bouche, l'équilibre se fait avec une belle onctuosité. Finale sans amertume et sans astringence. Tannins souples et rafraichissants.

Température optimale de dégustation : 15° - 17 °C

Accords mets et vins :

Viandes blanches, grillades. Un vin rouge d'été.



Reuilly rosé - Pinot Gris - *Fraîcheur et Légèreté*

Cépage : Pinot Gris 100 %

Sols : Silico-graveleux

Dégustation :

Teinte pâle, saumonée, caractéristique du cépage.

Belle intensité aromatique à dominante d'abricot, de pêche blanche et de litchi au nez comme en bouche. L'attaque est souple, suivie d'un développement aromatique persistant sur les arômes fruités. Ample et frais en bouche.

Température optimale de dégustation : 12° - 13 °C

Accords mets et vins :

Viandes blanches, cuisine asiatique, dos de cabillaud rôti aux agrumes...

Revue de presse

Le Guide Hachette des vins 2012- Reuilly rouge 2009

« Je considère la terre que j'exploite comme un prêt à restituer aux générations suivantes dans le meilleur état possible », explique Denis Jamain. Après plusieurs années en lutte raisonnée, le domaine est en cours de conversion bio. En attendant la certification en 2012, on appréciera ce 2009 vinifié « le plus naturellement possible », un vin riche, dense et intense, fruité (griotte) et épicé, encore ferme en finale. A servir dans deux ans sur du gibier.

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