



# Domaine de la Roche Bleue, Sébastien Cornille Jasnières et Coteaux du Loir

« Faire des vins vivants et authentiques, sans artifices, fruits de leur terroir et du millésime qui les a vu naître »

Sébastien Cornille



## Portrait du vigneron

**Sébastien Cornille**, est originaire de Sancerre. Il a toujours travaillé dans la vigne, il s'en occupe depuis sans relâche et avec toute sa passion. Auparavant il a accompagné les viticulteurs à l'île de La Réunion qui travaillaient le chenin...

Avec trois amis, dont deux cavistes et un professeur de communication, tous installés à La Réunion, ils décident d'acheter des vignes à Marçon en 2007.

Depuis c'est le succès ! Après seulement 2 ans le domaine entame sa conversion en agriculture biologique. L'équilibre est recherché depuis le vignoble avec une récolte à maturité juste pour conserver le potentiel aromatique, obtenir des vins dynamiques et précis, sans perdre l'expression du terroir.

## Le Domaine

- 7 hectares avec des rendements modérés : 30hl/ha
- Agriculture biologique et approche de la biodynamie
- Cépages : Chenin, Pineau d'Aunis, Gamay, Cabernet Franc.

**Terroirs** : Vignes sur coteaux exposés et en plateau. Argile à silex (perrons) et sous-sol calcaire.

### Mode de culture :

- Vignoble conduit en agriculture biologique, aucun insecticide, pas d'apports d'engrais. **Utilisation de tisanes de plantes** en complément des traitements cupriques (bouillie bordelaise) et soufre.
- Taille courte et opérations en vert pour **maîtriser les rendements. Travail des sols** et respect du calendrier lunaire biodynamique dans toutes les opérations vigne/cave pour exprimer au mieux le terroir et laisser « vivre » le vin.
- **Récolte manuelle** en cassettes et tri minutieux.

## Dans la cave...

### Vinifications des blancs :

- Expression du millésime et du terroir recherché.
- Pressurage long et doux en grappe entières, débordage naturel avant mise en fermentation. Pas de levures ajoutées ni d'intrants, à l'exception d'un sulfitage modéré.
- Fermentations longues en cave troglodyte à basse température sur lies, en barriques de 4 à 6 vins et en cuve pour les jeunes vignes. Elevage en barrique pour les Jasnières et en cuve pour le Coteaux du Loir, de 8 à 12 mois minimum.

### Vinifications des rouges :

- Expression du millésime et du terroir recherché.
- Fermentation en grappes entières et raisins égrappés. Départ en fermentation rapide grâce à un pied de cuve en levures indigènes. Pigeage et remontage légers une fois par jour pendant maximum 15 jours.
- Elevage de 6 à 8 mois en barrique avant mise en bouteille, sans filtrage et avec un léger sulfitage si nécessaire.

## Les cuvées du domaine...

### Jasnières - Pureté et finesse



**Terroir** : Argile à silex, sous-sol calcaire en coteaux, bas de pente argileux en exposition sud/sud-est, pour ces vignes de 15 ans en moyenne.

**Cépage** : Chenin

**Dégustation** : Assemblage des différentes parcelles de Jasnières, pour cette cuvée à la robe dorée. Le nez tend vers les fruits mûrs comme la poire confite, avec des notes minérales et miellées. La bouche est tendue, avec une belle finesse.

**Accords mets et vins** :

Cette cuvée mettra en valeur les poissons de mer et de rivières ainsi que les fromages de chèvre.

### Jasnières Le Clos des Molières

*Minéralité et complexité*



**Terroir** : Argile à silex (gros silex) et sous sol calcaire. Coteau exposé sud-ouest. Pour ces vignes de 25 ans en moyenne.

**Cépage** : Chenin

**Dégustation** : L'austérité terrienne de Jasnières est particulièrement marquée dans ce chenin percutant, racé et fuselé. Un très beau blanc de garde à ne pas mettre entre toutes les mains.

**Accords mets et vins** :

Poissons de mer et de rivières, les volailles et les fromages de chèvre.

### Coteaux du Loir L'Orée de la Berterie - Rondeur et Equilibre



**Terroir** : Argile à silex sous-sol calcaire, vignes de 20 à 30 ans en coteaux et en plateau sur des perrons, gros silex, exposition sud ouest.

**Cépage** : Chenin

**Dégustation** : Une légère sur-maturité du chenin sur un beau terroir d'argile à silex confère à cette cuvée des belles notes de poire, de miel et d'épices. La bouche est ronde et tonique, où on retrouve ses notes de poire et d'épices.

**Accords mets et vins** :

Très élégant sur les poissons à la crème, il sera également en accompagnement de volailles, comme la pintade aux champignons.

### Coteaux du Loir La Guinguette

*Fraîcheur et gourmandise*



**Terroir** : Argile à perrons, sous-sol calcaire, vignes en plateau ou légers coteaux exposés sud / sud-est, de 30 ans et plus.

**Cépages** : Pineau d'Aunis (65%), Gamay (25%), Cabernet Franc (10%).

**Dégustation** : Belle robe grenat pour cet assemblage à majorité de Pineau d'Aunis, qui confère au nez des arômes de fruits des bois et d'épices. Bouche onctueuse offrant des tanins soyeux et une bouche fraîche et gourmande.

**Accords mets et vins** :

Repas champêtre (charcuteries, andouillettes, rillettes...), pigeon, pintade et fromages affinés.

### Coteaux du Loir La Belle d'Aunis

*Finesse et complexité*



**Terroir** : Argile à silex (perrons), vignes en plateau de plus de 50 ans.

**Cépage** : Pineau d'Aunis

**Dégustation** : Robe intense pour ce 100% Pineau d'Aunis, au nez toujours plus expressif sur les fruits noirs et le poivre noir. L'équilibre en bouche est marqué par une belle densité avec beaucoup de fruit, mais aussi grâce à une finale fraîche presque mentholée.

**Accords mets et vins** :

Beaux accords sur les volailles et légumes farcies.

A découvrir également Le **Coteaux du Loir ROSE Val D'Aunis** (100% Pineau d'Aunis).

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