



Domaine Rousseau Frères, Michel et Bernard Rousseau Touraine Noble Joué

« Présent à la cour de Louis XI, le Noble Joué a failli disparaître au XXe siècle, grignoté par l'urbanisation. Heureusement, une poignée de vigneron, sensibilisés par Jacques Puisais, se sont bien battus pour ce gris issu des cépages pinot meunier, pinot gris et pinot noir... »

Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2009



Portrait du vigneron

Dans la **famille Rousseau**, on est viticulteur de père en fils depuis 4 générations. Après Alphonse fin du 19ème début du 20ème siècle, Georges vers 1930 puis Jacques en 1960, ce sont aujourd'hui les deux frères **Bernard et Michel** qui ont repris le flambeau. Ils ont tous deux eu l'ambition dès leur venue au domaine de défendre l'AOC Touraine Noble Joué, qui a failli disparaître dans les années 80. Désormais ils font partie des incontournables de l'appellation, grâce à leur détermination sans faille.

Dans la vigne...

- Vignoble situé sur un plateau au dessus de l'Indre.
- Sols argilo-siliceux et sablo-siliceux avec de nombreux cailloux en surface.
- Encépagement : 17 ha de **Pinot noir, Pinot meunier et Pinot gris**.

Vignoble conduit en agriculture raisonnée avec la volonté de :

- **Respecter l'environnement.**
- Produire des **raisins sains**.
- Utiliser au maximum les mécanismes de régulation naturelle.
- Produire des vins identitaires de ce terroir singulier.
- Maintenir une **diversité biologique**.

Les travaux :

L'enherbement :

- Oblige les racines de la vigne à aller chercher leur alimentation en profondeur.
- Diminue la vigueur de la vigne et donc les rendements.
- Limite le gonflement en eau des raisins en fin de saison suite à un orage permettant de garder une meilleure concentration des baies.
- Améliore la vie microbienne du sol.

L'effeuillage :

- Permet un meilleur ensoleillement des raisins et une meilleure aération au cœur des ceps réduisant considérablement les maladies.

L'éclaircissage :

- Limite le rendement pour obtenir une meilleure qualité de raisins.
- Favorise l'aération et limite les maladies.

Les cuvées du domaine...

Touraine rosé Noble Joué - Fraicheur et Gourmandise



Terroir : Argilo-siliceux avec beaucoup de pierres à silex en surface.

Cépages :

Assemblage des **3 pinots** dits « nobles » :

- Le **Pinot meunier** ou gris meunier pour 50 à 60%.

Il apporte le fruité et la fraîcheur.

- Le **Pinot gris ou malvoisie** pour 30 à 40%.

Il apporte le corps et la puissance.

- Le **Pinot noir** pour 10 à 20%.

Il apporte toute sa finesse.

Dégustation :

C'est un vin gras et rond avec très peu d'acidité et des arômes de pêches blanches.

A consommer dans les 2 à 3 ans pour conserver toute sa fraîcheur.

Accords mets et vins :

Apéritif, entrées, poissons en sauce, viandes blanches, plats exotiques, couscous... Et toutes vos grillades de l'été.

Brut Sensation rosé - Fruité et Fraicheur



Terroir : Argilo-siliceux avec beaucoup de pierres à silex en surface.

Cépages : même assemblage des **3 pinots** dits « nobles » que pour le Touraine Noble Joué

Vinification :

- Refermentation en bouteilles des sucres naturels du raisin sans aucun autre ajout de sucres

- 12 mois sur lattes

- Dégorgement sans ajout de liqueur d'expédition

Dégustation :

Les bulles sont fines et élégantes accompagnant un vin rond et fruité aux arômes de pêches de vigne. L'acidité est très légère et joue parfaitement son rôle d'équilibre pour l'harmonie de la cuvée. Vin de plaisir.

Accords mets et vins :

Idéal à l'apéritif, il sera le parfait compagnon des célébrations et moments festifs.

Dans la cave...

- **Pressurage direct très doux** dans un pressoir pneumatique inox, limitant la trituration des pépins pour obtenir le meilleur jus de raisin, à la couleur dite « oeil de perdrix ».

- Fermentation par les levures indigènes.

- **Maitrise parfaite des températures** des cuves pour la fermentation et l'élevage (entre 18 et 20°C).

- Les 3 cépages sont vinifiés séparément.

- Elevage sur lies pendant 2 à 4 mois avec bâtonnage.

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