

Sélection parcellaire

Bourgueil Rouge Lieu-dit Beauregard BIO

AOP Bourgueil, Vallée de la Loire et Centre, France

Le Lieu-dit est un ensemble de petites parcelles de vignes singulières. De part son unité territoriale, cadastrale et historique, il constitue un terroir unique. L'alchimie entre son sol, son relief, son orientation, son climat, son cépage, donne naissance à des vins d'Appellation d'Origine Protégée d'une typicité et d'un style exceptionnels. Le respect du terroir allié au savoir-faire de vignerons passionnés permet d'en extraire les meilleurs vins.

PRÉSENTATION

Héritage du passé, le Lieu-Dit « Beauregard » possède son histoire qui lui est attachée à jamais. « Beauregard » se situe sur la commune de Restigné au cœur de l'appellation Bourgueil. La vigne y fut implantée dès l'époque romaine mais sa renommée est liée à celle de l'Abbaye de Bourgueil, fondée vers 990 par les moines Bénédictins qui, sous la conduite de l'Abbé Baudry, surent tirer de leur vigne la quintessence.

SITUATION

Le Lieu-dit « Beauregard » dépend de la commune de Restigné. Cette localité de la plaine de Bourgueil se situe à proximité d'une voie antique : "le grand chemin", qui reliait la Touraine à l'Océan, via l'Anjou.

TERROIR

Les parcelles du Lieu-dit « Beauregard » sont situées dans une petite vallée au léger dénivelé. Les vignes, d'exposition sud, bénéficient d'un ensoleillement maximal.

A cet endroit, la vallée de la Loire est large d'une dizaine de kilomètres et fût, il y a bien longtemps, un vaste estuaire recouvert par la mer. Il en résulte des sols variés.

Sur le Lieu-dit « Beauregard », le sous-sol est argileux et relativement profond. En surface, ce sol présente une grande quantité de petits silex, graviers et galets : les graves (alluvions anciennes de la Loire) sur un horizon sableux. Ce terroir permet une bonne implantation racinaire de la vigne grâce aux caractéristiques de son sous-sol et favorise un réchauffement rapide des ceps grâce à sa composition de surface. La vigne témoigne donc d'une bonne précocité.

Le climat est tempéré. En bordure de vallées, les sols se réchauffent rapidement sous l'influence océanique qui pénètre jusqu'au cœur du vignoble.

Surface totale des parcelles : 3 ha

À LA VIGNE

Utilisation de méthodes prophylactiques (ébourgeonnage, effeuillage) afin de favoriser l'aération naturelle des souches et de réguler la charge ; puis, de culture raisonnée afin de permettre une lutte la plus naturelle contre les maladies cryptogamiques.

VINIFICATION

La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins le 10 Octobre.

- Eraflage total de la vendange.
- Fermentation en cuves inox thermorégulées, à 25 °C.
- Remontages légers quotidiens et pigeage du chapeau permettent une bonne extraction du potentiel poly-phénolique. Macération longue (15 jours).

ÉLEVAGE

Après fermentation malolactique, les vins poursuivent leur élevage dans la fraîcheur de notre cave de vieillissement.



CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service : 12-14°C.

ASPECT VISUEL

Robe rubis intense.

AU NEZ

Nez très expressif et complexe alliant à la fois des arômes de fruits rouges mûrs (cerise), de fruits noirs (cassis, mûre), de violette et de poivre.

EN BOUCHE

Attaque ample tout en souplesse. Bouche équilibrée, présentant une jolie trame tannique. Finale persistante sur le fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rouge est le compagnon idéal des viandes rouges grillées ou rôties, des plats de petits gibiers, des volailles rôties en sauce comme par exemple la dinde aux airelles.

PRESSE & RÉCOMPENSES



87/100

Wine Enthusiast

