



# Loira

Questa splendida regione è attraversata da un fiume che i Francesi hanno soprannominato “regale”, la Loira. Tutto ciò spiega ampiamente, come Re e nobili abbiano nel corso dei secoli scelto questo angolo di Francia per costruire castelli e dimore tra le più belle al mondo.

Oltre 1000 km contrappuntati da vigne e colline, anse e angoli che hanno sedotto poeti, pittori e artisti. Nantes, Anjou, Tours, evocano storie di uomini e di viti, mentre Coteaux de Loire, de L'Aubance e du Layon, ci inducono a riflettere sulla eccellente qualità dei vini che in essa si producono.

Vitigni come lo Chenin Blanc, il Muscadet, il Melon Blanc de Bourgogne, e più recentemente, Cabernet Franc e Sauvignon, a partire dal 1970 sono i principali attori che recitano la loro parte lungo le rive ed all'interno della Loira. Per unire poi, attraverso il Sauvignon, lo splendido villaggio di Sancerre e di Pouilly Fumé.



**TERRA VITIS**  
plaisir du vin Terre vivante



## Famille Lieubeau

**Château Thébaud  
Muscadet Sèvre-et-Maine**

La storia della famiglia inizia il 10 Maggio 1816 con Joseph Grégoire, piccolo orfano trovato sotto il portico dell'Hotel Dieu di Nantes, che dovrà senza dubbio il suo nome "lieu beau" alla grande qualità ed ospitalità del luogo. Joseph Grégoire verrà poi successivamente adottato da una famiglia di vigneroni e fu il fondatore dell'attuale famiglia proprietaria dell'azienda vinicola. Dal 2015 buona parte dei vigneti sono convertiti all'agricoltura biologica con solo utilizzo di elementi naturali, vegetali e animali nel pieno rispetto del territorio. La vigna viene coltivata in piena armonia con la natura ed al ritmo delle stagioni. Le certificazioni di Agricoltura Biologica e Terra Vitis ne testimoniano l'impegno in favore della biodiversità. In cantina i metodi adoperati sono quelli tradizionali e ogni passaggio produttivo è volto ad esaltare ogni più piccola peculiarità di varietale e terroir. Caratteristica della zona è la vinificazione "sur lie", il vino dopo la fermentazione viene lasciato a riposare sulle fecce fino al momento dell'imbottigliamento. Questa pratica conferisce al vino maggiore complessità di aromi e sapori, oltre a donargli maggior longevità.



### Chardonnay IGP

100% chardonnay

Sottosuolo: granito. Età della vigna di oltre 30 anni. Vendemmia notturna. Pressatura pneumatica. Decantazione a freddo. Vinificazione con fermentazione malo-lattica parziale. Affinamento da 6 a 9 mesi, in parte in barriques. Questo vino fa scoprire la Loira in tutte le sue sfaccettature: freschezza, frutto, eleganza. Al naso note di frutta secca e pasticceria. Al palato si presenta fresco ed equilibrato su note di frutti bianchi e note tostate.



### Sauvignon IGP

100% sauvignon

Sottosuolo: granito. Età della vigna di oltre 20 anni. Vendemmia notturna. Pressatura pneumatica con macerazione pellicolare e selezione dei succhi. Decantazione a freddo. Vinificazione in riduzione. Affinamento di 3 mesi. Al naso esprime delicati profumi di fiori bianchi, di agrumi e frutti esotici. In bocca arriva con un piacevole slancio di freschezza, accompagnata da note fruttate, agrumate e nuances vegetali.



### Confluent

100% melon de Bourgogne

Sottosuolo: gneiss. Età della vigna di oltre 20 anni. Pressatura pneumatica con selezione dei succhi. Decantazione a freddo. Fermentazione su lieviti indigeni. Affinamento da 6 a 9 mesi su fecce fini, in cuve sotterranea, e batonnage regolari. In prossimità della confluenza dei due fiumi Sèvre e Maine, cuore storico e geografico dell'appellazione Muscadet, la famiglia coltiva le vigne dell'Aulnay. Su dei bei pendii di gneiss, orientati a est, le viti del Melon attingono da questo terroir la freschezza iodata, la mineralità e note intense di frutti.



### Château-Thébaud

100% melon de Bourgogne

Sottosuolo: gneiss. Selezione parcelle di vigne di oltre 70 anni. Pressatura pneumatica con selezione dei succhi. Leggera decantazione a freddo. Fermentazione su lieviti indigeni. Affinamento 36 mesi su fecce fini, in cuve sotterranea, con batonnage regolari. Al naso sprigiona sentori di pietra bagnata e frutti gialli maturi. In bocca la sapidità e la buona acidità lo rendono delicato e sbalorditivo nell'alternanza di toni dolci e amari. Vino di grande spessore.

EN CONVERSION VERS  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



## *1816 Méthode Traditionelle*

70% chardonnay  
30% folle blanche

Sottosuolo: granito. Età delle vigne di oltre 30 anni. Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso si esprime con intensi ed eleganti sentori floreali, accompagnati da frutta a polpa bianca e roccia bagnata. In bocca è cremoso e delicato con un sorso equilibrato, fruttato e sapido. Chiude su note minerali, con una vibrante spalla acida che vivacizza la beva.

*Maturazione su fecce 18 mesi.  
Dosaggio 8 gr/lt*





## Domaine de Bablut

Brissac-Quincé  
Coteaux de l'Aubance e Anjou

Il Domaine de Bablut, proprietà della famiglia Daviau, si trova sulla cresta che domina l'Aubance ed i suoi pendii. Questi paesaggi, dei quali le valli erano dedicate ai cereali ed ai mulini ad acqua, e i pendii alle vigne ed ai mulini a vento, erano molto tipici in Anjou. Alla fine del XIX secolo la famiglia Daviau si consacra unicamente alla vigna abbandonando l'attività molitoria. Da allora molte generazioni si sono succedute. Oggi è Christophe Daviau, enologo di formazione all'Università di Bordeaux, che ha rapidamente orientato il vigneto verso una sana agricoltura. Vigneti interamente coltivati in agricoltura biologica dal 1996; non ricevono alcun erbicida o pesticida di sintesi, il loro mantenimento è fatto con lavorazioni meccaniche del suolo. Le motivazioni di questa scelta sono il rispetto del terroir, della vite e la garanzia di assenza di residui nel vino. Unico obiettivo produrre dei vini di carattere, di forte personalità, cercando il giusto adeguamento del vitigno al territorio, ma anche rispettando la materia prima, al fine di preservare la qualità che Madre Natura offre.



### *Petit Príncipe AOC Anjou Blanc sec*

100% chenin blanc

Il terroir di Petit Príncipe è composto da scisti con numerose vene di quarzo. È un pianoro molto ventilato, che conferisce a questo vino secco i suoi aromi floreali (tiglio, acacia, biancospino) e fruttati (albicocca, pesca, mela cotogna). Questa finezza aromatica non esclude affatto la forza, poiché è potente pur essendo lieve in entrata. Rappresenta l'altra faccia dello Chenin Blanc, pieno di sottigliezza ed eleganza. Vino da invecchiamento, i profumi del bouquet si articoleranno maggiormente dopo qualche anno in bottiglia.



### *Ordovicien AOC Anjou Blanc sec*

100% chenin blanc

È un vino bianco secco dal carattere ben temprato dal suo terroir. I pendii rocciosi di scisti gli conferiscono tutto il suo rango. Il suo colore intenso e le note aromatiche di frutta essicata (albicocca, fico, agrumi), come la spirale di aromi tostati e leggermente fumé, lasciano scoprire tutta la sua concentrazione. In bocca la struttura è ampia e sontuosa. Vino bianco da invecchiamento, sorprende ancora dopo una ventina di anni.



### *Petra Alba AOC Anjou Rouge*

100% cabernet franc

Petra Alba proviene esclusivamente da un terroir argillo-calcareo con residui di gusci d'ostrica (Cenomaniano cretacico superiore) dove il cabernet franc trova la sua regolare alimentazione idrica responsabile della sua eccellenza. Vinificazione e macerazione di oltre 50 giorni. Affinamento 18 mesi dopo leggera chiarificazione. Petra Alba si distingue per gli aromi fruttati e la potenza. La bocca è ampia, generosa, strutturata, sottolineata da una bella presenza tannica. Il finale è lungo su frutti neri e di spiccata mineralità. Vino di grande personalità e purezza.



### *Unique AOC Coteaux de l'Aubance*

100% chenin blanc

La ricchezza di questa cuvée proviene dalla concentrazione di uve ed i benefici della muffa nobile. Matura su pendii di scisti di ardesia e sabbia affacciati sul lato del fiume. Selezione rigorosa in vigna, pressatura lenta e fermentazione in barriques. Affinamento 18 mesi. Di colore giallo paglierino al naso è un'esplosione di aromi fruttati e note floreali che ne sottolineano la complessità. La bocca, cremosa e ricca, è una spirale di aromi tostati e fumé. La chiusura è di gran classe, evidenzia la freschezza del frutto, la mineralità e le fini note boisé.



## *AOC Crémant de Loire*

40% chardonnay  
20% chenin blanc  
25% grolleau noir  
15% cabernet franc

Il naso è "cremoso", leggermente vanigliato con presenza di aromi di pasticceria. I diversi vitigni che lo compongono apportano ciascuno le loro tipiche note aromatiche: lo chardonnay i suoi profumi dolci floreali, lo chenin blanc le sue sfumature minerali e di frutta secca, il cabernet le sue note di violetta e il grolleau i suoi aromi speziati e della vinosità in bocca. L'assaggio è equilibrato e intrigante, caratterizzato da un sorso vivace, fresco e cremoso.

*Maturazione su fecce min. 24 mesi.  
Dosaggio 10 gr/l.*





## Domaine Mélaric

Doué-en-Anjou  
Saumur

Il domaine Mélaric nasce da un sogno, da una passione comune per i grandi vini tra Mélanie Cunin, tecnico specializzato ed enologa, e Aymeric Hillaire, dottore in agraria ed enologia. Appassionati della vite e dei rispettivi terroir, essi mettono nei loro vini tutto il loro amore e la loro energia per produrre dei vini di carattere nel cuore dell'appellation Saumur. La loro ricerca è di produrre dei vini che esprimano il luogo dove sono nati: il gesso tufaceo di Saumur. La lavorazione delle vigne avviene senza l'utilizzo di diserbanti chimici ed insetticidi. Solo zolfo e rame sono utilizzati come trattamenti contro rispettivamente oidio e peronospora. I vini sono affinati in botti da 4 ad 8 passaggi per periodi dai 18 ai 24 mesi. Nessuna aggiunta di lieviti selezionati e dosi di anidride solforosa molto deboli.



### *Billes de Roche AOC Saumur*

100% chenin blanc

Proviene da un'unica parcella di 1,4 ettari situata sul vigneto di Puy Notre Dame. Le vigne hanno 20 anni (0,4 ettari) e 40 anni (le rimanenti). Il suolo è costituito da argilla leggera e poggia sulla roccia madre calcarea con fossili di conchiglie. Le fermentazioni sono lente con soli lieviti indigeni e terminano alla fine dell'estate successiva alla vendemmia in botti Vicard di 400lt (di 4-8 passaggi). Fresco, minerale e complesso, questo vino associa la purezza di frutto dello Chenin Blanc alla mineralità del terroir. Suntuoso e lungo in bocca.



### *Clos de la Cerisaie AOC Saumur*

100% chenin blanc

Questa cuvée è l'assemblaggio di due piccole parcelle (0,8 ettari) di Vieilles Vignes di 40 e 45 anni coltivate in biologico dal 1998. Le parcelle si trovano nella bassa pendenza del poggio della Cerisaie sul suo versante est. Il suolo è costituito di argilla per 30-40 cm e poggia su roccia madre di gesso tufaceo. Le fermentazioni sono lente con soli lieviti indigeni e proseguono per due anni in botti Vicard di 400 lt (4° passaggio). Un capolavoro che rappresenta la massima espressione del suo terroir.



## **Domaine Franck Millet** Bué-Sancerre

Splendida proprietà di quasi 24 ettari, il Domaine Franck Millet si colloca ai piedi del villaggio di Bué. La cantina è una delle più moderne di tutta la regione e le volte in pietra della sala di degustazione rendono ancora più affascinante la visita al domaine. Proprietà familiare, ripresa totalmente da Monsieur Millet nel 1991, si distingue per la qualità ossessiva che egli riesce a dare a ciascuno dei suoi vini. Essi si presentano equilibrati, di grande tipicità e di una freschezza rara nonostante la complessità.



### *AOC Sancerre Blanc*

**100% sauvignon**

Il colore è oro brillante con riflessi paglierini. Al naso è possente, nervoso e fino allo stesso tempo, il che rappresenta la migliore fotografia del suolo dal quale esce. Sono circa 6500 i ceppi per ettaro, la vinificazione e l'affinamento vengono svolti in cuves di acciaio.



### *AOC Sancerre Insolite*

**100% sauvignon**

È la versione top della maison. Certamente una interpretazione del sauvignon ai massimi livelli. Rese molto basse, ceppi con età media tra i 30/35 anni, vendemmia manuale in cassetta di legno, ulteriore selezione in cantina, poi una vinificazione attenta e rigorosa. Dopo la fermentazione il vino sosta tra i 5/6 mesi in tonneaux, prestando la massima attenzione che la freschezza venga preservata e mantenuta. Il risultato è stupefacente.



### *AOC Sancerre Rouge*

**100% pinot noir**

Proviene da suolo prevalentemente calcareo. La vinificazione si svolge al 30% in botte ed il 70% in cuve inox. Affinamento in botte. Di colore rosso rubino brillante si presenta pieno di frutto al profumo. Al palato c'è una sorte di competizione tra sapidità e freschezza. I tannini sono finissimi, delicati e vellutati.



### *AOP Pouilly-Fumé*

**100% sauvignon**

Proviene da suolo ricco di calcare e silice. Svolge una lunga fermentazione (da 7 a 10 settimane) a bassissime temperature in cuves inox. Al naso è superbo, netto e fine, sulle caratteristiche note minerali di pietra focaia e silice arricchite da aromi di agrumi. Il sorso è lungo e persistente, di grande finezza espressiva, con frutto fragrante esaltato da una vibrante freschezza, che accompagna verso il finale minerale.



## Damien Laureau

Savennières  
La Roche aux Moines

Difficile separare due appellazioni così vicine e così simili. La Coulée de Serrant e la Roche aux Moines. La prima è un monopolio di 7 ettari, la seconda è composta da meno di 30 ettari di cui Damien Laureau è proprietario dal 2006 per un totale di una superficie vitata di 7,8 ettari. Fin dal 2009 è in conversione verso l'agricoltura biologica. Le dosi di rame sono fortemente limitate, utilizzando composti e preparazioni di cornoletame. La luminosità, il fascino e la finezza dei suoi vini riflettono la ricerca sempre presente di un equilibrio tra la vita del suolo, la vigna ed il vino. Ogni micro-terroir è identificato e vinificato separatamente con un affinamento dolce e non interventista.



### *L'Alliance* AOC Savennières

100% chenin blanc

Proveniente da diversi terroirs dell'appellazione Savennières e da una selezione dei succhi in fase di pressatura. La vinificazione e l'affinamento si svolgono interamente in barriques. Il bouquet è deliziosamente strutturato e fiorito: note agrumate e di mandarini evolvono su note di fiori bianchi e miele. All'attacco in bocca è ampio, sontuoso e generoso offrendo un finale vivo e fresco su delle belle note di intensa mineralità. Vino cristallino e di lunga persistenza aromatica.



### *Les Genêts* AOC Savennières

100% chenin blanc

È frutto di un assemblaggio giudizioso tra i differenti tini e barriques. Proviene in prevalenza da terreni sabbiosi che ricoprono gli scisti e la phtanite (roccia sedimentaria silicea ed argillosa, generalmente marina). Affinamento sulle proprie fecce per 18 mesi. Fermentazione malolattica. Complessità e freschezza sono le qualità primarie di questo vino. Da sottolineare la freschezza del frutto associata alla mineralità. Sarete conquistati dal suo fascino.



### *Roche aux Moines* AOC Savennières

100% chenin blanc

Vino di rara finezza, equilibrio ed intensità. Proviene da terreni rocciosi di scisti soggetti ad attività vulcanica, esposti a sud-ovest. In bocca si riesce a percepire distintamente opulenza e leggerezza allo stesso tempo. Un vino di classe che porta fortemente il marchio del terroir da cui proviene. Un capolavoro.

