

LE CLOS DE LA GAUCHERIE



UNE NOUVELLE AVENTURE QUI SCELLE L'ASSOCIATION
ENTRE JEAN-FRANÇOIS ROÏT-LÉVÊQUE, CHEF DE CULTURE
AU CLOS DES QUARTERONS ET AGNÈS ET XAVIER AMIRAULT.

Cépage : Cabernet franc 100%

Origine et originalité : **Le Clos de la Gaucherie**, est l'un des trois derniers **Clos historiques de l'appellation de Bourgueil**. Il est situé entre les communes de Restigné et d'Ingrandes de Touraine et à 15 kms à l'est de la Ferme des Fontaines.

La mémoire locale raconte que le Clos de la Gaucherie abritait des cerisiers et qu'on y produisait une liqueur de type "Guignolet". On y cultivait également de la Réglisse, utilisée à l'époque pour ses vertus médicinales et communément appelée « réglisse de Bourgueil », elle était l'objet d'un grand commerce vers Paris et la Flandre.

Sols : D'après une **étude géologique**, le Clos de la Gaucherie est situé sur la **formation de craie marneuse du Turonien inférieur**. (calcaire). Néanmoins, la craie ne couvre pas toute la surface de la parcelle, puisque l'extrémité Nord-Est de celle-ci est située sur la terrasse ancienne des alluvions de la Loire. (sables et graviers) : Cela implique d'adapter au mieux nos travaux, en fonction du positionnement des vignes dans le Clos.

Vinification : Notre but est de récolter manuellement un raisin parfaitement sain, et à maturité optimale. La vendange est égrappée et triée une 2ème fois au chai. Nous utilisons uniquement les **levures autochtones** et vinifions sans **aucun intrant**.

Élevage : Après 3 à 5 semaines "d'infusion", nous entonnons le jus de goutte dans des 1/2 muids **de 500L**. L'élevage se fera durant **14 mois, dans les Caves du Vau Renou** où le vin reposera à température et hygrométrie idéales.

Accords culinaires : Un magret de canard poêlé, cuit légèrement rosé, au jus relevé de quelques épices douces ou un lapin doré au four, dans son bon jus !

T° de dégustation : 15° - 16°C

Garde : 8 à 10 ans

Accord Musical : *Une incitation à la rêverie, une symphonie pastorale...*

Serge Gainsbourg - Valse de Melody

https://www.youtube.com/watch?v=yzt7Tit6rBc&feature=emb_title

