

Domaine d'Orfeuilles

VOUVRAY TRIES DE NOVEMBRE

Blanc - Loire

DOMAINE D'ORFEUILLES

Histoire

Situé sur l'ancienne dépendance d'un château médiéval aujourd'hui disparu, le Domaine d'Orfeuilles, fondé en 1947 par Paul HERIVAULT, regroupe désormais près de 20 hectares de vigne en Appellation Contrôlée Vouvray. Réparti sur les communes de Chançay et de Reugny, ce vignoble est maintenant cultivé par Bernard HERIVAULT et son fils Arnaud, qui s'efforcent de préserver les traditions tant dans le travail de la vigne, que dans l'élaboration de leurs vins.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
20 hectares

Travail de la vigne
Agriculture biologique.

Les sols argilo-calcaires, recouverts d'une forte densité de pierres silex, offrent des conditions idéales pour la maturité des raisins. Nous cultivons la vigne de façon à obtenir les meilleurs grappes (travail des sols, faibles apports de biocomposts, taille courte, engazonnement, maîtrise des rendements, ébourgeonnage et vendange en vert...) avec une protection modérée et raisonnée. Chaque intervention est justifiée puis tracée. Nous suivons respectivement un cahier des charges pour la culture de notre vignoble.

Les plus du domaine

De nombreuses récompenses dans les concours et par les grands dégustateurs.

Les vins

Une gamme complète de Vouvray : Sec, demi-sec, moelleux ainsi que du Brut. Des vins d'une grande finesse conjuguée à une grande richesse aromatique.

Vinification

Après avoir été récoltée, la vendange est rapidement acheminée au chai. La réception des raisins a lieu par gravité dans un bâtiment conçu sur trois niveaux. Les raisins sont déversés directement dans les pressoirs sans transfert mécanique. La qualité des baies est donc préservée. Ensuite, les jus s'écoulent naturellement vers les cuves de débouillage sans aucun pompage. Ce principe respecte également la matière première surtout vis-à-vis de l'oxydation des moûts.