

Domaine de Chevilly

REUILLY LA LICORNE ROUGE

Rouge - Loire

Méthodes d'agricultures :

Lutte raisonnée
HVE (Haute Valeur Environnementale)

Présentation

Avant la récolte par machine, un tri est effectué à la parcelle. La vendange est encuvée pour une petite semaine. Pendant cette période de macération et de fermentation, la vendange est pigée 1 à 2 fois par jour sauf en fin macération.

Après l'écoulage, le vin est conservé en cuve en attendant la fermentation malolactique. Une fois cette fermentation achevée, le vin est préparé pour la mise en bouteille.

100 % Pinot Noir

Le nez affirme son caractère dès l'ouverture, dévoilant une belle complémentarité entre des arômes de cuir frais, tabac, sous-bois et les notes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Ambitieuse et dotée d'une structure imposante, cette cuvée sérieuse impose une trame encore ferme qui ne demande qu'à se patiner. On y retrouve d'expressives saveurs de baies noires et d'épices. La finale, relevée par une belle acidité, doit encore assagir ses contours. Elle s'exprime sur le noyau de cerise.

Le Reuilly Rouge se marie avec les apéritifs (Pâté Berrichon, planchas), les entrées (charcuterie, tourtières de volaille, de champignons), les plats (viandes mijotés, magret de canard) et les fromages.

Mais il peut aussi s'apprécier entre amis en fin de journée autour d'une planche apéritive !

Récompenses :

1 étoile au Guide Hachette 2025

DOMAINE DE CHEVILLY

Histoire

Antoine et Yves Lestourgie, 2 frères, sous le Domaine de Chevilly ont commencé l'aventure du vin en 1994 avec la production de Quincy. 30 ans plus tard, le domaine est passé à 15ha40 dont 13ha en Quincy, 1ha en Reuilly Gris et 1ha40 en Reuilly Rouge. En chemin, Florence et Géraldine, épouses respectives d'Antoine et Yves, sont venues enrichir le domaine de leurs compétences. Aujourd'hui, ils ont principalement 2 objectifs :

- Produire en respectant le Terroir.
- Elaborer une gamme de vins gourmands.

Vignes & Vins

Ils s'engagent dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement. Cette volonté a été récompensée par une certification dite Haute Valeur Environnementale (HVE = Haute Valeur

Environnementale). HVE 3 est le plus haut niveau d'un système de certification environnementale pour les exploitations agricoles (y compris les vignobles). Cette certification s'appuie sur 4 indicateurs de performance environnementale qui concernent :

- la préservation de la biodiversité,
- la stratégie phytosanitaire (ils pratiquent uniquement le désherbage mécanique),
- la fertilisation / gestion des engrais,

Le terroir est constitué de sables plus ou moins profonds avec par endroits un sous-sol plus argileux. Ceci explique le mono cépage de leur appellation, le Sauvignon étant particulièrement bien adapté à des sols pouvant se réchauffer rapidement d'où une précocité au niveau de la maturité. Leurs vignes sont suivies en culture raisonnée. Ceci implique d'intervenir qu'à bon escient et de respecter au mieux l'environnement.

Pour exploiter à l'optimum leur terroir, ils travaillent les sols pour entretenir ne plus utiliser de désherbants, ils enherbent entre les rangs pour limiter la vigueur du cep.

La densité de plantation est de 6500 pieds/ha.

La taille de la vigne en Guillot Double répond à deux objectifs :

- Pérenniser la plante en limitant la production
- Limiter la production pour assurer la qualité

Toujours dans le même but, selon les années, ils pratiquent l'ébourgeonnage ou/et l'égrappage ainsi que l'effeuillage pour limiter les maladies et faciliter la maturité.

Leur chai de vinification fait appel aux techniques récentes de vinification :

- Conquêt de réception avec table de tri et tapis d'alimentation des pressoirs
- pressoir pneumatique
- cuves inox thermo régulées
- filtre à terre

Conditionnement :

- Bouteilles : 75cl, 37.5cl et 150 cl
- Bouchon : liège

Une oenologue de formation élabore leurs cuvées dans le respect le plus total de la vendange : c'est le fruit et le terroir qui doivent se retrouver à la dégustation.

En résumé, leur souci constant réside en deux priorités :

- Faire exprimer au mieux les qualités de leurs 3 cépages sur des terroirs d'exception
- Respecter l'environnement pour respecter leur terroir

Leur gamme se compose de 4 cuvées :

- 2 vins en Quincy : La Licorne d'Or et La Cuvée Zoé
- 2 vins en Reuilly : La Licorne Grise et La Licorne Rouge

Leur travail est récompensé tous les ans par l'obtention de plusieurs prix et médailles.

Millésime 2022 :

Reuilly Rouge La Licorne Rouge : Liger de Bronze au Concours des Ligiers 2023

Reuilly Gris La Licorne Grise : Au Guide Hachette 2024

Quincy La Licorne d'Or : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2023

Millésime 2023 :

Reuilly Gris La Licorne Grise : Liger Grand Or 2024

Quincy La Licorne d'Or : Liger Or 2024

Médaille d'Argent au CGA 2024

Reuilly Rouge La Licorne Rouge : Au Guide hachette 2025

Médaille d'Or au CGA 2025

Millésime 2024 :

