# NOS VINS

#### **ANJOU BLANC**

Cépage Chenin sec

Les Monts de Juchepie

Le Clos de Juchepie

La Jarre de Juchepie

Le Paradis de Juchepie



### COTEAUX-DU-LAYON-FAYE

Cépage Chenin moelleux

Les Churelles de Juchepie Les Quarts de Juchepie



Cépage Chenin liquoreux



### VIN DE FRANCE

Cépage Cabernet Franc

Le Rubis de Juchepie



Cépage Pineau d'Aunis

L'Amphore de Juchepie

## **CULTURE BIODYNAMIQUE**

A Juchepie les vignes sont travaillées depuis 1994 en culture biologique. Aucun produit de synthèse n'a donc été utilisé depuis cette époque, ce qui nous a permis, en travaillant les sols, de réinstaller la vie microbienne qui avait été complètement détruite par de nombreuses années de traitements chimiques. Depuis nous avons continué dans cette direction et, en 2007, nous avons adopté la culture

**biodynamique.**Dans notre philosophie, la plante occupe la place centrale. Son bien-être est notre premier souci. D'autant plus, que nous sommes convaincus, que seule une vigne se sentant bien dans sa peau, peut nous donner des fruits, aptes à faire des vins naturellement équilibrés. Et c'est là justement qu'intervient la biodynamie. A partir de 2007, en complément de ce qu'on avait déjà fait depuis des années, nous amenons à nos vignes des préparations biodynamiques. En plus nous ciblons nos traitements en fonction du calendrier lunaire, pour que leur action soit encore plus efficace. Tout cela selon les principes de Rudolf Steiner, un philosophe autrichien, qui a établit les bases de la biodynamie. Nous sommes d'ailleurs persuadés que ces pratiques vont nous aider à acquérir une compréhension de plus en plus approfondie de nos vignes et de nos vins.



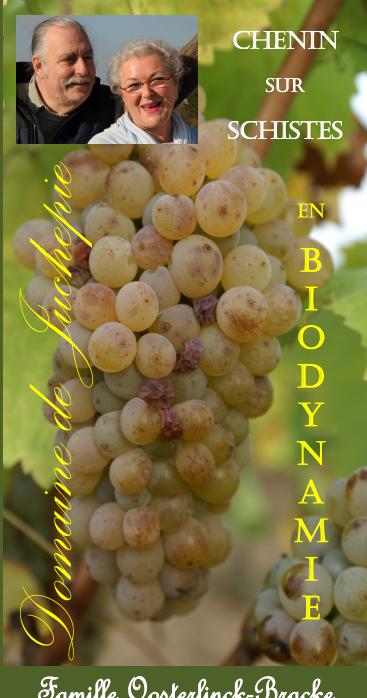


scea Domaine de Juchepie

FAMILLE OOSTERLINCK-BRACKE LES QUARTS - FAYE D'ANJOU

49380 BELLEVIGNE-EN-LAYON





# Famille Oosterlinck-Bracke

LES QUARTS - FAYE D'ANJOU

49380 BELLEVIGNE-EN-LAYON

Téléphone: 02 41 54 33 47

Messagerie: contact@juchepie.fr Site Internet : www.juchepie.fr

# VIGNOBLE

Nos vignes sont situées sur des coteaux exposés sud-sud-ouest, tous dans l'aire d'appellation Coteaux-du-Layon-Faye.



Le terroir des "Churelles" est composé de rhyolite sur un sous-sol carbonifère.

Le terroir des "Quarts" se situe sur des schistes verts et pourprés et de la spilite, veinés de phtanite, et recouverts d'une couche argileuse de 20 à 40 cm.



L' âge des vignes est en moyenne de 40 ans. Les plus vielles datent de 1911.



Le vignoble, d'une superficie de 8 ha, est entièrement travaillé en culture biodynamique, sans aucun désherbant ni autre produit synthétique. Les sols sont travaillés mécaniquement.

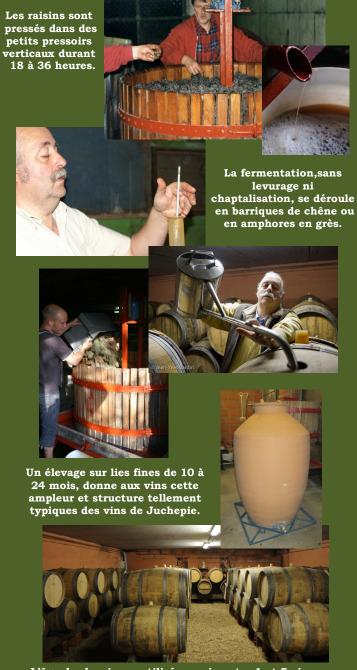
# **VENDANGES**



Pour les moelleux et liquoreux, on sélectionne les raisins atteints par la pourriture noble et avec un maxi-



**VINIFICATION** 



L'âge des barriques utilisées varie entre 1 et 5 vins, sauf pour « Le Paradis » qui est en barriques neuves.