

## NOS VINS

### ANJOU BLANC Cépage Chenin sec

*Les Monts de Juhepie  
Le Clos de Juhepie  
La Jarre de Juhepie  
Le Paradis de Juhepie*



### COTEAUX-DU-LAYON-FAYE Cépage Chenin moelleux

*Les Churelles de Juhepie  
Les Quarts de Juhepie*



### COTEAUX-DU-LAYON-FAYE Cépage Chenin liquoreux

*La Passion de Juhepie  
La Quintessence de Juhepie*



### VIN DE FRANCE Cépage Cabernet Franc

*Le Rubis de Juhepie*

### VIN DE FRANCE Cépage Pineau d'Aunis

*L'Amphore de Juhepie*



## CULTURE BIODYNAMIQUE

**A Juhepie 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 établi 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.



CHENIN  
SUR  
SCHISTES

*Domaine de Juhepie*

EN  
B  
I  
O  
D  
Y  
N  
A  
M  
I  
E

*scea Domaine de Juhepie*

FAMILLE OOSTERLINCK-BRACKE

LES QUARTS - FAYE D'ANJOU

49380 BELLEVIGNE-EN-LAYON



ENGLISH SPOKEN  
WIR SPRECHEN DEUTSCH  
WIJ SPREKEN NEDERLANDS

*Famille Oosterlinck-Bracke*

LES QUARTS - FAYE D'ANJOU

49380 BELLEVIGNE-EN-LAYON

Téléphone : 02 41 54 33 47

Message : [contact@juhepie.fr](mailto:contact@juhepie.fr)

Site Internet : [www.juhepie.fr](http://www.juhepie.fr)

## VIGNOBLE

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



L'encépagement consiste essentiellement en "Chenin" greffé sur Rupestris du Lot ou Riparia Gloire.

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 spillite, veinés de phanite, et recouverts d'une couche argileuse de 20 à 40 cm.



L'âge des vignes est en moyenne de 40 ans. Les plus vieilles 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



Les raisins sont cueillis manuellement en caissettes, et cela en 4 à 6 tries.

Pour les secs, on recherche des raisins à parfaite maturité, mais sans botrytisation.



Pour les moelleux et liquoreux, on sélectionne les raisins atteints par la pourriture noble et avec un maximum de concentration.



Les rendements sont nettement en dessous de la moyenne régionale : 20 à 30 hl/ha pour les secs, 5 à 15 hl/ha pour les moelleux et liquoreux.

## VINIFICATION

Les raisins sont pressés dans des petits pressoirs verticaux durant 18 à 36 heures.



La fermentation, sans levurage ni chaptalisation, se déroule en barriques de chêne ou en amphores en grès.



Un élevage sur lies fines de 10 à 24 mois, donne aux vins cette ampleur et structure tellement typiques des vins de Juchepie.



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