



LES VINS DOMAINE DU CLOSEL
NATURE ET CULTURE

Evelyne de Pontbriand, gérante, a fait de ce Domaine un modèle de gestion de la biodiversité.

Nous produisons des vins biologiques certifiés avec des pratiques biodynamiques depuis 2015 et nous avons rejoint Biodyvin en 2017. L'agriculture biodynamique prend en compte deux éléments fondamentaux dans la nature : les rythmes et les équilibres qui dépendent de notre situation dans le cosmos et de la vie sur terre.

Afin de mieux comprendre et de mieux accompagner la plante (la vigne) nous nous efforçons de prendre en compte les rythmes dans lesquels elle vit pleinement : les saisons, le cycle de la lune, le jour et la nuit, etc... dans notre travail.

L'agriculture est un déséquilibre de la nature. En laissant volontairement la flore indigène dans les rangs de vigne, des buissons, des arbres autour des parcelles, nous pallions ce déséquilibre par le maintien d'une biodiversité naturelle. Nous nous sommes nourris de centaines d'années d'expériences de vigneron précédents pour construire notre lien à la vigne.

ARTISANS DU TERROIR

Le Domaine du Closel bénéficie des trois terroirs de Savennières : le coteau de schiste, le plateau schisto-gréseux (avec du sable) et les coulées (schiste et pierres volcaniques) et de plusieurs cépages : le chenin majoritairement (13 ha), le cabernet franc, le cabernet sauvignon et le verdelho de Madère.

Les coteaux sont un ensemble de parcelles qui font la base de notre cuvée **La Jalousie**. Notre parcelle du plateau se nomme **Les Caillardières** et notre coulée : **Le Clos du papillon**.

Notre vignoble couvre 15 ha. La singularité de nos vins repose sur le terroir mais aussi sur la date de vendange qui est la signature de la maison.

La science avec les analyses de suivi des maturités, les analyses micro biologiques nous permet d'être plus précis dans le choix de la date de cueillette selon les caractéristiques de la parcelle et la compréhension de la cinétique des fermentations. Tout évolue naturellement dans les barriques sans ajout de soufre. Toutefois par la régulation de la température ou l'apport d'un pied de cuve nous accompagnons mieux la nature que nous laissons seule faire son mystérieux travail de vinification.



DOMAINE DU CLOSEL
Château des Vaults - 1 place du Mail
49170 Savennières - France
+332 41 72 81 00 - commerciale@savennieres-closel.com
www.savennieres-closel.com



Depuis 2009

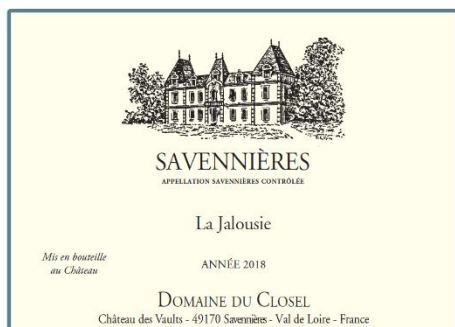


Depuis 2015



Depuis 2017

NOS GRANDS VINS DE SAVENNIÈRES



SAVENNIÈRES – LA JALOUSIE – CHENIN SEC ET FRUITÉ

Des raisins, provenant de nos jeunes vignes, ramassés au premier stade de maturité sur un terroir de schiste, des baies jaune pâle et croquantes, pour un vin aux arômes de fruits frais. Levures indigènes, peu ou pas de soufre. Au chai, très peu d'intervention, dans le respect du raisin de terroir : élevage en cuve pendant 9 mois sur lies fines à l'abri de l'oxygène. Vin fruité et frais.

SAVENNIÈRES – LES CAILLARDIÈRES – CHENIN SEC ET TENDRE

Les baies provenant de vignes d'une trentaine d'années sont ramassées très dorées, révélant des arômes de pommes cuites, fruits exotiques, raisins secs et amandes grillées. Le terroir donne une texture soyeuse caractéristique des parcelles schisto-gréseuses. Vinifiée et élevée en barriques (chêne français) pendant 1 an et demi. La micro oxygénation due à la barrique permet une légère amertume en fin de bouche qui donne de la profondeur au vin. Vin plutôt suave en bouche, avec du caractère.

SAVENNIÈRES – LE CLOS DU PAPILLON – CHENIN SEC ET MINÉRAL

La parcelle du Clos du Papillon est une petite vallée (coulée), merveilleusement bien exposée à la lumière de Loire : on y trouve des schistes, des rhyolites mais aussi du quartz. La couche de sol arable y est très peu épaisse (60 cm) ce qui permet un excellent drainage des eaux pluviales. Les conditions de développement de la vigne sont difficiles, l'obligeant à plonger ses racines en profondeur pour puiser les éléments nutritifs. Nous avons des vignes d'âges variés dans cette parcelle, nous vendangeons en plusieurs tris afin de ramasser les raisins au plus juste de leur maturité. Ces différents tris sont élevés en barrique que nous assemblons au bout de 16 mois. Le vin reste ensuite quelques mois en cuve. Cet assemblage donne un vin très long en bouche avec une attaque très agrumes, suivie de notes de fruits mûrs, fruits exotiques et une belle amertume d'amandes grillées en fin de bouche. Le long élevage sur lies lui donne un très beau gras.

SAVENNIÈRES – VENDANGES – CHENIN TENDU ET MINÉRAL

2017 fut l'année du terrible gel qui frappa le vignoble de Savennières fin avril. Après quelques semaines nous avons vu réapparaître ici et là quelques boutons floraux qui ont donné des fruits pour produire 3 barriques. C'est un vin très pur, tendu, minéral, assez différent du style habituel, mais bien caractéristique du Domaine du Closel, par son élégance et sa pureté.

DOMAINE DU CLOSEL
Château des Vaults - 1 place du Mail
49170 Savennières - France
+332 41 72 81 00 - commerciale@savennieres-closel.com
www.savennieres-closel.com



Depuis 2009



Depuis 2015

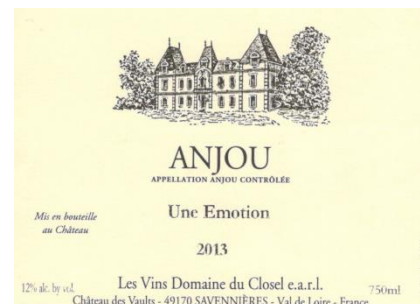


Depuis 2017

LE VIN de MADAME DU CLOSEL

ANJOU ROUGE - UNE EMOTION - ROUGE LEGER

Ce rouge léger provient de deux parcelles situées au pied des coteaux de Savennières, sol argilo schisteux. Une dizaine de jours de cuvaison sans soufre (infusion) et sans remuages, une mise en bouteille au printemps suivant ont donné à ce vin sa belle robe rubis clair et ses notes fruitées de cerise, de cassis et de framboise, se mêle une touche florale de rose et de violette sur fond épicé. En bouche, l'attaque est veloutée, cet Anjou rouge séduit par son caractère souple et rond, sa finesse, ses tanins soyeux.



LES INSOLITES



VIN DE FRANCE - BELLE-DAME - CHENIN SEC AMPLÉ

En raison du gel de 2017, le chenin blanc de cette cuvée a migré du sud de la Loire vers Savennières. Il a donné naissance à ce vin fin et délicat tout en arômes d'agrumes. 100% Chenin blanc sur schistes verts et pourpres. Vignes âgées de 10 à 70 ans. 10 mois d'élevage en barriques de plusieurs vins puis 2 mois d'élevage en cuves.

VIN DE FRANCE - EAU DE PLUIE - VERDELHO DE MADERE DEMI SEC

Cépage très fruité et aromatique arrivé en Anjou au XVIIIe siècle. 100% Verdelho de Madère sur schiste, cette cuvée est élevée en cuve pendant 6 mois et mis en bouteille avec 25gr de sucres résiduels. Demi-sec très puissant, idéal à l'apéritif.

VIN DE FRANCE - ROSALIA - CABERNET SAUVIGNON LEGER

100% Cabernet Sauvignon sur schistes de Savennières. Un rouge léger élaboré grâce à des vieilles vignes qui poussent sur le plateau de Savennières. Macération semi-carbonique de 7 jours, 70% de vendange entière, le reste égrappé. Mise en bouteille au printemps. Des tanins fins, beaucoup de fruit et une longueur en bouche agréable.

VIN DE FRANCE - DEMOISELLE AUX YEUX D'OR - PETILLANT NATUREL DE CHENIN

Pétillant naturel de chenin blanc, élaboré selon une méthode ancestrale, comme certains Savennières d'antan. Une juste maîtrise de la fermentation qui repart naturellement en bouteille, une expression pure du terroir et des bulles rafraîchissantes. Dégorgement après 8 à 12 mois sur lattes.

BIERE - ECUME DE SCHISTE - ELEVEE EN FUT DE SAVENNIERES

Bière de dégustation brassée à partir de notre orge et élevée 6 mois dans nos fûts sur lies de Savennières.

DOMAINE DU CLOSEL
Château des Vaults - 1 place du Mail
49170 Savennières - France
+332 41 72 81 00 - commerciale@savennieres-closel.com
www.savennieres-closel.com



Depuis 2009



Depuis 2015



Depuis 2017

NATURE ET CULTURE

Si nos vins sont des produits vivants et naturels, ils sont aussi éminemment culturels. Le vin fait partie des éléments de base de notre culture méditerranéenne avec le pain. Le pain et le vin sont les symboles de la vie dans la religion chrétienne.

Le château des Vaults propose tout au long de l'année aux amateurs de vin

PROMENADE POUR UN VIN D'EXCEPTION

Visite du parc, du paysage viticole et dégustation commentée

et les

HEURES PARTICULIERES

Activités oenotouristiques, expériences gastronomiques,
événements, séminaires et réceptions...

Le Château des Vaults accueille chaque année des soirées du Festival Musique dans les Vignes, des master class du Festival Musiques baroques à Savennières et du Festival Littéraire : Terres à vins, terres à livres avec le salon littéraire.

Le château des Vaults est le siège

- de l'Académie du Chenin, think tank sur le chenin blanc, qui a organisé un grand congrès international en juillet 2019 (www.CBIC2019.com). L'Académie propose également des Master class sur le chenin dans le monde entier (www.academieduchenin.org).
- de l'Association Musiques Baroques à Savennières : académie d'été de musique baroque avec des musiciens en résidence, des Master class de clavecin, un festival de concerts de musique baroque, des conférences, le développement d'un programme d'éveil musical pour les enfants des écoles, de créations.