dossier de Presse

Les Vins de Saint Nicolas de Bourgueil

dossier de presse

02|03

Situé sur la rive droite de la Loire à mi-distance entre Tours et Angers, le vignoble de Saint Nicolas de Bourgueil s'étend sur une seule commune : Saint Nicolas de Bourgueil.
Cultivé par une centaine de vignerons, chacun cherche son interprétation personnelle du cabernet franc, le cépage de l'AOP. Cette quête individuelle est renforcée par la force d'un collectif toujours en action.

DÉCRYPTAGE D'UNE APPELLATION COMMUNALE

« Unique » & « Plurielle »

Histoire d'un village neuf

L'arrivée sur Saint Nicolas surprend le voyageur. Une longue et large avenue traverse d'Est en Ouest le village. C'est la fameuse route surnommée SUISSE/OCEAN. Sa perpendiculaire fut baptisée Paris Bordeaux.
Si vous quittez la route principale vous comprendrez que le village est une mosaïque de hameaux disséminés entre les jardins de vignes.

1830

Naissance du village de Saint Nicolas de Bourgueil

Le village de Saint Nicolas de Bourgueil a été crée il y a moins de deux siècles. En effet, à la Révolution Française, la paroisse de Saint Nicolas de Bourgueil devient une commune composée de 63 hameaux mais sans bourg. Sous la monarchie de juillet (1830), la commune Saint Nicolas de Bourgueil construit son bourg et sa nouvelle église, en remplacement de l'église du cimetière de Bourgueil. Le nouveau lieu de culte a été bâti là où hameaux et lieux-dits se peuplaient de paysans et de vignerons. Orientée singulièrement nord/sud, elle s'harmonise avec ce nouveau cœur de village.

« On a retrouvé les délibérations de 1834 », raconte André Delagouttière, ancien président de l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil. « Il y est écrit qu'on avait décidé de construire un centre-bourg pour attirer les marchands venant d'Anjou, qui ne s'arrêtaient pas chez nous mais passaient leur chemin pour aller plus loin. Saint-Nicolas, c'était une commune sans église, sans centre-ville. Les paroissiens devaient faire 3 kilomètres pour aller à l'église… »

La seule APPELLATION COMMUNALE DU VAL DE LOIRE

1937
Création de l'AOC

Elle fait partie des plus anciennes appellations reconnues il y a 80 ans. Appellation communale, elle épouse les contours de la commune de Saint Nicolas de Bourgueil, couvrant 1080 ha, sur les 3645 ha qui la constitue.

Pourquoi Saint Nicolas de Bourgueil ?

Le cabernet franc, notre cépage phare, est le même dans les appellations cousines, les coteaux et bords de Loire se ressemblent à la frontière de nos villages. Notre particularité c'est cette haute terrasse de la rive droite. De là nous bénéficions d'un climat océanique, plus doux, qui fournit des raisins plus précoces.

Évolution du cahier des charges

Les bonnes pratiques environnementales sont expérimentées individuellement et elles sont mises en place collectivement. Pour cette raison nous faisons évoluer notre cahier des charges, afin d'encourager des méthodes culturales plus respectueuses de la nature. Ainsi nous augmentons notre exigence pour l'enherbement ou le travail mécanique du sol à 40% de l'inter-rang de chaque parcelle.

LE CABERNET-FRANC, maître des lieux

1152
Introduction du cabernet franc

Originaire des Pyrénées, c'est l'un des plus anciens cépages cultivés en Gironde. Le remariage d'Aliénor d'Aquitaine avec le Duc d'Anjou en 1152 marquera l'union de l'Anjou et de l'Aquitaine et l'introduction du cépage dans le vignoble ligérien. L'Epoque était faste pour l'Ouest de la France. Autour de l'abbaye de Bourgueil se développa un vignoble de qualité avec l'arrivée des 1ers moines qui cultivaient la vigne.

L'époque où les Rois de France séjournaient dans le Val de Loire ne fit que renforcer le soin apporté à l'élaboration des vins.

Saint Nicolas DE BOURGUEIL

3 UNITÉS DE TERROIRS

128 hameaux et lieux-dits composent les paysages et nos terroirs. Cette diversité peut être synthétisée par 3 ensembles majeurs.

GRAVIERS LIMONEUX
(SURNOMMÉ LA TAILLE)

LIEUXDITS ET HAMEAUX : La Baillie des Chaunaies, Les Charrières, La Pierre du Lane, **La Queue du Bois**, Les Champs du Roux, La Charbonnerie, Les Souches Blanches, Les Baillies, Les Terres Basses, Les Croix, Les Noues, Les Galoires, **La Grande Maison**, L'Ouche au Comte, L'Essart, Les Champs Massé, Les Barrières, **Les Perruches**, **Les Coutures**.
NOMBRE D'HECTARES : Environ 100 ha.
SOL : Composé de graviers issus des anciennes îles de la Loire. La ressource en eau est bien gérée, grâce à la présence du sous-sol argileux la vigne ne subit pas de stress. Les alluvions récents enrichissent et nourrissent le sol.
PROFIL VINS : Couleur intense et brillante, nez expressif de framboise, de mûre et de violette. Structure équilibrée et soutenue, tannins vifs et frais. Vin fruité, souple en bouche.

LES SABLES & GRAVIERS

LIEUXDITS ET HAMEAUX : La Fosse aux Loups, **La Contrie**, Lebaupin, Les Devants de Chevrette, La Charlotterie, Les Aivois, Les Noues, Les Prés, **La Villatte**, Les Mauguerets, La Croix du Moulin Neuf, La Grande Pièce, **La Chevalerie**, La Glacière, La Genetière, Le Buisson, La Fosse aux Pigeons, Les Grandes Jouannes, Les Perruches, Les Collinières, Le Bois de Vaux, La Barilleraie, Les Grands Champs, Le Clou Tricot, La Fosse de la Martelière, Le Carroi Taveau, Les Rues, La Charte, Les Faux Gilards, Les Sablons, La Rue de la Chevalerie, **La Jarnoterie**, Les Monettes, **La Martellière**, Le Landreau, Le Petit Ormeau, Les Grands Rangs, Les Noyaux Comte, Les Bussonnais, La Fosse, Les Noirettes, La Pelouse, Les Terres de Vaux, La Chenaie, **Chézelle**, Les Faulandais, **La Perrée**, Les Tendrais, Les Gueilles, **La Mineraie**, Les Barbeaux, La Couture, La Croix de Mission, **La Cotelleraie**, Les Hauts Clos Caslot, **Le Bourg**, Les Bouillées, **La Rodaie**, **Le Vigneau**, **Le Port Guyet**, Les Mulaudières, Les Terres Noires, **La Forcine**, Les Pilonnières, La Grande Voie, Les Chartis, **La Caillardière**, **Les Bergeonnières**, **Le Frêne**, Les Raffoux, Les Barbottes, Le Pavillon, **Le Fondis**, Les Prés du Fondis, Les Fontaines, La Mare, **Les Vallettes**, Les Rouillères, Les Bournais, **Le Grollai**, Les Chambreaux, La Chamaillère, Les Vignes Neuves, Les Baraudières.
NOMBRE D'HECTARES : Environ 700 ha.
SOL : Les sables et graviers du plateau : Ils sont composés de dépôts marins datant du quaternaire. On y trouve des fossiles en nombre (éponges et oursins). Le sol est très drainant, où seule la vigne y trouve son équilibre. C'est le "B**erceau de l'appellation**", c'est ici que la végétation donne le "top départ" dès le printemps.
PROFIL VINS : Vin de plaisir et de fête, la bouche souple et harmonieuse livre des arômes de framboise, de fraise des bois, soutenus par des tanins subtils et affinés.

LE TUFFEAU

LIEUXDITS ET HAMEAU : Les Bois de la Cave Mureau, Le Vau Jaumier, Le Clos Pìchard, Le Vau Renou, Les Caves du Vau Renou, Lomgard, **Les Caves de la Gardière**, La Bouchellière, **Le Bas Mortier**, **Le Grand Mortier**, Les Clos Lourioux, Le Clos de l'Epaisse, Le Vau Bahus, **Le Champ Perrault**, Les Cognettes, Le Plessis, Beau Puy, Les Malgagnes, Les Petits Bois, **Chevrette**, Les Pêchers, Les Chignardais, Le Carroi Taveau, Les Turrelières, Le Clos de la Martellière, La Torilliere, **L'épaisse**.
NOMBRE D'HECTARES : Environ 300 ha.
SOL : Le tuffeau du coteau : Le tuffeau est une roche calcaire. Parfois recouvert d'argile à silex ou de sable éoliens. Cette veine de tuffeau prend naissance à l'Ouest de la commune et s'élargit en direction de l'Est. La vigne s'adapte et développe un système racinaire profond à travers le calcaire. Le tuffeau a été extrait par nos aïeuls, pour la construction des habitations et de nos villages. Ces carrières de tuffeau sont devenues les caves de vieillissement de nos vins dans lesquelles nous observons parfois les racines de la vigne à fleur de parois.
PROFIL VINS : Vin avec couleur plus profonde, plus noire, reflets rubis ; aromatique, généreux avec arômes fruits noirs. Complexe, charpenté, charnu, tanins arrondis, corps puissant, bonne intensité avec de la persistance.

DÉCOUPE DU VILLAGE

Saint Nicolas de Bourgueil

dossier de presse

08|09

un collectif BIEN SINGULIER

100 SAVOIR-FAIRE INDÉPENDANTS

A Saint Nicolas de Bourgueil, les terres sont rares et recherchées. Nombreux sont les enfants de vignerons à suivre les traces de leurs parents, voire de leurs grands-parents. Les « néos » motivés, accédant au vignoble, ressemblent à leurs pairs : domaines de tailles moyennes et indépendants. Toutes les structures sont homogènes, des caves particulières et familiales qui laissent place à l'individu et à sa capacité à se construire.

La petite taille du vignoble alliée à sa forte densité dessine une configuration originale de l'environnement. Cette proximité entre tous les vignerons est stimulante.

L'INTELLIGENCE COLLECTIVE

LA « SNB », COLLECTIVE D'ACHAT DE FOURNITURES

Son rôle est multiple, elle a pour clients et administrateurs l'ensemble des vignerons, elle intervient sur tous les fronts :

- ★ Des études et formations pour mieux connaître les problématiques des sols et des plantes et surtout des solutions,
- ★ Des expérimentations pour comprendre le comportement du vignoble,
- ★ L'adoption de démarches alternatives de produits de bio contrôle pour une viticulture plus propre, des raisins optimums et une prise de risque minimisée.

« Ce sont nos aïeux qui ont créé la SNB, en 1880. Cultivateurs d'asperges, pommes, poires, haricots et raisins, ils se sont regroupés pour acheter leurs fournitures et vendre leurs produits. La coopérative d'achat et de distribution était née.
Depuis les années 70, nos paysans sont tous devenus exclusivement vignerons. Chacun a pris son indépendance pour élaborer son vin et le distribuer. Nous avons conservé cette démarche collective en amont ; elle nous permet de choisir nos intrants, de les étudier, de les comparer. Son rôle n'est pas de fournir des produits au meilleur prix, mais de proposer un modèle de viticulture sain.
C'est l'une des rares structures indépendantes de la Loire, défendue fièrement par le collectif des vignerons de Saint Nicolas de Bourgueil. »

Christophe Duvnjak, Directeur de la SNB

LES BONNES PRATIQUES

« La visite des vignes », quelques jours avant les vendanges, est un remue-méninges. Elle est pilotée alternativement par Saint Nicolas de Bourgueil et Bourgueil. Présentations d'experts, résultats d'expérimentation, mais surtout des tables d'échanges sur le principe de speed dating. Au programme : diverses solutions de bio contrôle, les essais de fertilisants organiques, innovation dans la mesure de maturité du cabernet franc…

« La convention agro responsable », copilotée par la collective d'achat la SNB, un expert des fertilisants organiques et le syndicat des vins. Elle a pour but d'analyser nos sols et définir les apports qui leurs sont appropriés grâce à un protocole technique de nutrition et de stimulation naturelle du sol et des plantes.

LES ASSOCIATIONS DE VIGNERONS

Cela a débuté par le partage de matériel, cela se poursuit par la lutte antigel. 4 associations sous forme de CUMA apportent des réponses aux problématiques de nos vignerons : enfonce pieux, chaînes d'embouteillage, tours à vent, système de protection du vignoble par aspersion. Grâce à ces dernières, nos vignerons ont évité des aléas climatiques dévastateurs.

LES CAVES TROGLODYTIQUES

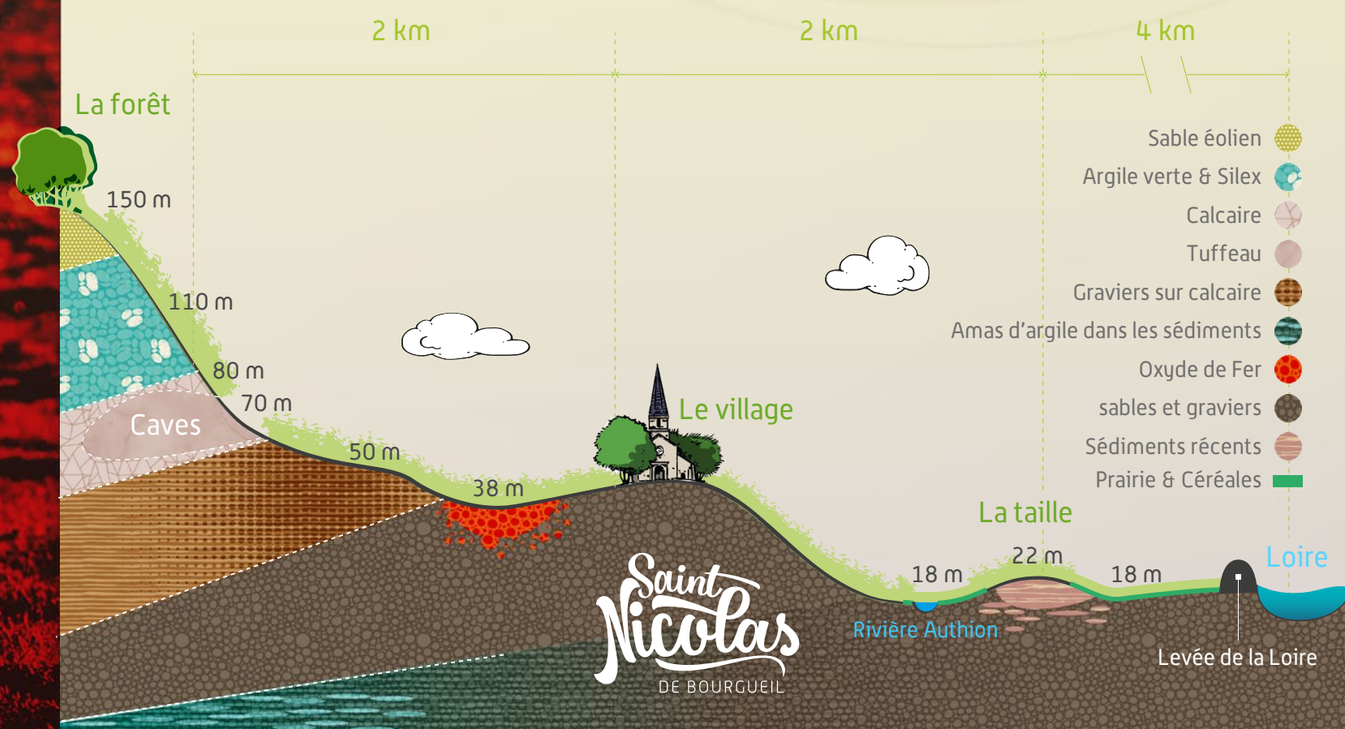
Ce sont des galeries de centaines de mètres qui donnent accès aux entrées de caves particulières, qui se côtoient les unes, les autres, jusqu'aux puits de lumière, l'entrée initiatique de ce monde souterrain. Lieux d'élevage et de stockage des vins, de rencontres, ils sont conservés et préservés par nos vignerons, conscients de la rareté de ce patrimoine.

UNE ÉTUDE DE SOLS 2019-2021

La proximité des parcelles et la diversité des vins attestent la diversité des sols, réalité déjà connue et étudiée par certains de nos vignerons.

Les vignerons ont massivement choisi de mener cette étude de terroirs qui va se dérouler durant 30 mois. Nous allons réaliser 25 fosses pédologiques, 1000 carottages pour encore mieux comprendre les sols et sous-sols de notre appellation et adapter notre travail à chacune de nos parcelles et cuvées

Cette étude sera menée avec la contribution de la cellule terroir initiée par l'Institut National de la Recherche Agronomique et l'Institut Français de la Vigne, avec l'appui financier de la région et d'Interloire.



"TOUT SEUL ON VA PLUS VITE, ENSEMBLE ON VA PLUS LOIN"

Plus qu'une devise, c'est une attitude adoptée par nos vignerons

Des TEMPÉRAMENTS

Ces quelques portraits ont pour objectif d'illustrer des traits de caractères que nous retrouverons chez d'autres vignerons.

UNE TOUTE JEUNE VIGNERONNE

Depuis 4 ans, elle dynamise le domaine familial. Longtemps son père avait quelques regrets : 3 filles et point de fils. C'est bien oublié depuis. L'histoire a commencé avec le grand-père, qui avait 1ha de vignes, aujourd'hui ils en cultivent 15ha et vendent directement leurs bouteilles aux particuliers.

Elle compte bien sur ses pairs pour la conseiller dans l'adoption d'une démarche biologique.

Azeline

UNE FRATRIE EN TANDEM

Le grand-père avait déjà les épaules larges : maire, président de la chambre d'agriculture. Aujourd'hui le tandem œuvre pour le collectif dans les CUMA et teste des méthodes de culture plus respectueuses de leur environnement : traitements à l'argile, trichogrammes entre autres. L'un pilote les vignes et la cave, l'autre est aux manettes du commerce. Leur obsession : Votre plaisir à déguster leurs vins.

Antoine et François

UNE DIFFÉRENCE BIEN ASSUMÉE

Au cœur d'un vignoble de famille depuis 1634, Sébastien vinifie comme son grand père avec quelques aménagements : culture sans intrants, déplacement de la vendange par gravité, presse verticale, vinification en cuves en bois, en œufs de béton, élevage en amphore, il recherche sans cesse de nouveaux itinéraires de vinification. Il est également Président de Loire Vin Bio.

Sébastien

PÈRE ET FILS, UN DOMAINE INTERGÉNÉRATIONNEL

L'homme au regard profond c'est le père bienveillant, l'homme au large sourire est son fils. Ouvrier de l'exploitation familiale depuis 2003, il s'est installé aux côtés de ses parents en 2011. Ils ont réussi le pari de faire cohabiter les projets de 2 générations, sans dissocier les métiers. Il conduit de plus en plus d'expérimentations en bio contrôle avec l'appui de la Chambre d'Agriculture.

Damien et Yvan.

ET SI ON Dégustait

Proposition d'accords et de compagnie

NOTES

Quelques notes caractéristiques indiquent l'origine d'un St Nicolas de Bourgueil :

Fruits rouges, tels que la framboise, myrtille, fraise,

Floral, telle que la pivoine et la violette,

Baies noires et réglisse dans le temps.

ÉQUILIBRE

L'équilibre confirme la qualité d'un Saint Nicolas de Bourgueil :

Un fruit velouté,

Une acidité franche et croquante,

Des tanins souples et soyeux,

Un vin svelte et élégant.

> Nous avons mis en place le comité de dégustation pour nommer les cuvées ambassadrices de Saint Nicolas de Bourgueil, pour valider les cuvées des coffrets «Les Caractères». Il valide chaque cuvée de chaque millésime, de manière anonyme, et suit tout au long de l'année la régularité de la qualité.

VINS D'ESTHÈTE AU PLURIEL

Bouteilles de garde, plus rares et plus discrètes, Saint Nicolas élabore aussi des vins puissants et amples qui ont demandé patience aux vignerons pour proposer des cuvées optimums à la dégustation.

Bouteilles de lieux-dits, de hameaux, de parcelles, nous ne parlons pas de nuances mais bel et bien d'expressions variées des terroirs. L'une a cette matière, cette sensation crayeuse, l'autre exprime des notes florales…

Bouteilles d'artisans, c'est là que le talent du vigneron s'exprime ; chacun interprète sa version du cabernet franc et livre une part de sa personnalité. La conduite des vignes, Les techniques de vinification et d 'élevage sont autant de leviers pour créer son propre vin.

Saint Nicolas de Bourgueil et le poisson, font-ils bon ménage ?

Saint Nicolas est l'un des vins les plus consensuels pour réaliser un compromis au restaurant avec les desiderata de chaque convive : viande grillée, poisson blanc ou en sauce, plat mitonné. Il s'accorde aisément.

QUESTIONS d'Accords

Côté fromage

La diversité des A.O.P. de fromages rivalise avec celle des AOP de vins. Quels sont les vins qui se marient le mieux avec les fromages ? Le débat est lancé et les réponses fusent. Bilan : selon le tempérament de votre Saint Nicolas, tous ! Les chèvres sur les notes de fruits rouges ; la Boulette d'Avesnes sur les notes de fruits noirs…

Les mariages tip top

Les rosés accompagnent très bien les grillades… mais il n'y a pas qu'eux. Un Saint Nicolas de Bourgueil rouge tapisse la bouche et jouera le rôle d'exhausteur de goût pour les viandes, les légumes grillés.

Les instants petit bonheur de saint nicolas de bourgueil

Il suffit juste d'un prétexte. Surnommé la « redemande », le Saint Nicolas de Bourgueil est un vin de compagnie, de «petits bonheurs» partagés. Sa délicatesse et sa fraîcheur en font le compagnon idéal des déjeuners légers comme des longues soirées entre amis.

Température de service :

- 14°/16° pour les vins jeunes pour une expression du fruits/fleurs,
- 17° pour les vins plus vieux pour un panel d'arômes plus complexes.

Pouvoir de garde :

Le pouvoir de garde des vins de Saint Nicolas de Bourgueil varie en fonction du millésime. Si vous aimez un vin sur le fruit, il se déguste dès son plus jeune âge, et jusqu'à 10 ans et voir plus pour les millésimes d'exception.

La cuisine épicée est-elle compatible avec un Saint Nicolas de Bourgueil ?

La cuisine de caractère ne lui fait pas peur. Toutefois, attention aux épices trop puissantes tels que : curcuma, cumin, curry.

LE VAL DE LOIRE

C'est la 6ème destination touristique française, celle qui allie parfaitement patrimoine et nature. La Touraine accueille chaque année 5 millions de visiteurs. Ses attraits sont multiples :

- ★ **L'Histoire de France** se joua ici. C'est là que séjournaient nos rois de France à la Renaissance. On recense pas moins de 22 châteaux majestueux, avec pour chacun une identité bien particulière.
- ★ **Le Parc Naturel Loire** Anjou Touraine s'étend sur près de 300 000 ha. Coiffé de forêts, traversé en son cœur par la Loire, il offre une diversité de paysages et de balades.
- ★ **Le fleuve de la Loire** se découvre de ses berges ou en navigant. Agrémenté de ponts, de ports et de bateaux, transportant voyageurs et vélos, il est une destination de voyage à lui seul. Près d'1 million de cyclistes le sillonne chaque année.
- ★ **La richesse gastronomique** est dictée par la géographie. A titre d'exemple, bocage, rivière, limons et grottes favoriseront cochonnaille, poisson, légumes et champignons.
- ★ **Les caves troglodytiques**, sont d'anciennes carrières de tuffeau pour extraire la pierre blanche caractéristique de nos villages. Ces grottes ont aujourd'hui une autre fonction. Les vignerons possèdent des caves dans ces galeries souterraines, où ils élèvent et dégustent leurs vins, voire y « ripailler » entre amis.

ET SI ON *Voyageait*

GUIDE DE VOYAGE

L'AGENDA DE ST NICOLAS DE BOURGUEIL

- ★ **Vignes, Vins et Randos :** 1ER we de septembre. C'est l'occasion de se balader, de découvrir, de déguster et de s'amuser. Au programme un itinéraire de randonnée, un live de street art, des dégustations (vins et mets), des explications éclairées de vignerons, un salon lounge, une ambiance guinguette. Pensez à réserver la randonnée.
- ★ **La Saint Vincent :** chaque année nous fêtons notre saint patron. Ensemble avec les villages voisins, nous accueillons à tour de rôle l'événement. Saint Nicolas de Bourgueil accueille les années multiples de 5 : 2020, 2025, 2030… Ouvert au grand public, il est conseillé de réserver ses places à l'avance.
- ★ **La Saint Nicolas :** cette belle fête familiale, annonciatrice des réjouissances de fin d'année est de plus en plus célébrée. Elle l'est aussi dans nos domaines et avec nos vignerons sur les routes de France. RDV le 06 décembre pour ce clin d'œil à notre appellation patronyme.
- ★ **Les salons de vignerons :** ils font partie des us et coutumes de Saint Nicolas de Bourgueil, aller à la rencontre des consommateurs est une évidence pour la majorité de nos vignerons. Rendez-vous partout en France. Renseignez-vous sur les réseaux sociaux.
- ★ **L'accueil sur nos domaines**, toute l'année, pas moins de 50 vignerons vous accueillent sur leur propriété.

LES 10 BONNES RAISONS DE VENIR À SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

- ★ Se laisser envahir par la douceur de vivre de la Touraine Angevine.
- ★ Découvrir la Loire à vélo, en bateau, à cheval, à pied.
- ★ Se projeter, un instant dans la Renaissance, à la cour de nos rois de France dans leurs majestueux châteaux et jardins.
- ★ Sillonner le parc naturel régional Loire Anjou Touraine.
- ★ Se laisser accueillir chaleureusement dans l'un des 50 caveaux de vignerons de Saint Nicolas de Bourgueil.
- ★ Oublier le temps et ripailler dans les galeries souterraines des caves troglodytiques.
- ★ Faire le plus beau selfie devant la bouteille fontaine de la place de l'Eglise de Saint Nicolas de Bourgueil – attention : concours réguliers sur les réseaux sociaux
- ★ Randonner à l'occasion de «Vignes, Vins, Randos» à Saint Nicolas et surtout participer à la soirée (1er Week-End de septembre).
- ★ Découvrir les œuvres de Street Art chez nos vignerons.

Sillonner les 128 hameaux et lieux-dits du village. Samedi 1er septembre 2018, jour de Vignes, Vins, Randos, Ils étaient une quinzaine, venus de la France entière et d'Italie, ils s'étaient donnés rendez-vous à Saint Nicolas de Bourgueil. Tous graffeurs pros, ils ont illustré leur version du vin, de nos vignerons, de notre village. Porte de chai, cuve, voiture de livraison ou simple toile, vous retrouverez leurs inspirations chez nos vignerons.

Le rendez-vous est déjà pris pour renouveler cette rencontre.

l'Inventaire

DES CHIFFRES QUI PARLENT

96 vignerons, tous indépendants,
100% d'adhésion à l'une des **5 associations collectives**, les CUMA et la collective d'achat,
50 caveaux de vente sur le village,
128 Lieux-dits et Hameaux,
60 ha de grottes et caves troglodytiques,
1 appellation communale, unique, limitée par le périmètre d'un seul village,
28% de la superficie du village est cultivée en vignes, soit 1080 ha,
97% de rouge (et 3% de rosé) et 95% de cabernet franc,
1000 carottages à venir,
70% de présence sur les cartes des brasseries parisiennes,
300 accords possibles avec les fromages AOP de France.