

COLLECTION TERROIRS

Domaines Tatin

AOC QUINCY AOC REUILLY

Quincy : quand on chemine de vignes en cuvées sur les chemins de Sucellus, en passant par la Collection Terroirs et la Cuvée Vieilles Vignes du Domaine du Tremblay...

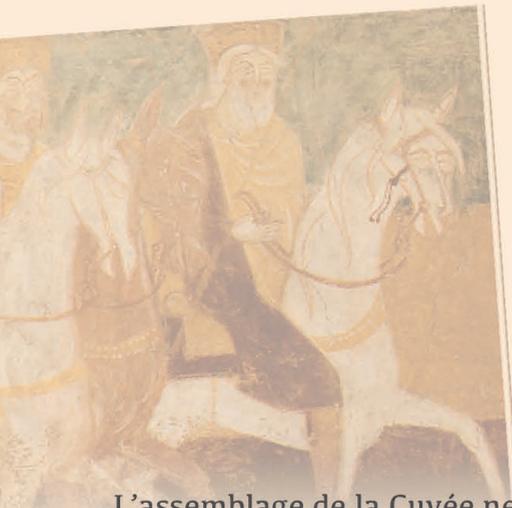
La vigne de Gatebourse, 45 ans d'âge, sise au lieu-dit les Brosses à Quincy, se trouve sur des graves sableuses fauves profondes de plusieurs mètres. Habituellement la première parcelle que l'on vendange sur le domaine, elle nous donne un vin qui exprime toute la fraîcheur, le fruit et l'identité puissante du Sauvignon.

La vigne des Nouzats à Brinay, plantée à la fin des années 50, se trouve sur des graves sableuses rouges très profondes. Les vins parviennent à de belles maturités, exprimant des fruits mûrs et des rondeurs suaves et exotiques.

Le Clos de la Victoire à Quincy est planté à la fin des années 60, sur des graves argileuses. L'enracinement de cette vigne est très régulier. Les vins produits sont toujours très équilibrés et relevés par des pointes minérales iodées.

Les vignes de Chaumoux à Brinay, plantées à la fin des sixties, sont sur des graves argileuses grises et orangées. Généralement vendangées en dernier, elles nous offrent des vins puissants et charnus, dotés de cette salinité minérale qui fait merveille sur des fruits de mer.





La Cuvée Vieilles Vignes du Domaine du Tremblay est issue d'un assemblage de ces 4 parcelles.

Nous réalisons un travail parcellaire, c'est-à-dire que nous vinifions nos vins, parcelle par parcelle, de manière à conserver les qualités propres à chacun des vins en fonction de leur terroir. Nous procédons à une vinification traditionnelle en cuve inox.

L'assemblage de la Cuvée ne se fait qu'après les fermentations et les élevages sur lies fines. Et cet assemblage s'élabore en fonction du millésime et en fonction de l'équilibre recherché.

Ces quatre terroirs sont à la base de notre Cuvée Sucellus, constituée par l'assemblage des fûts où ont fermenté les moûts provenant de ces parcelles. La vinification en fût se poursuit par un élevage d'un an sur ses lies de fermentation, puis par l'assemblage de la cuvée en cuve enterrée dans la seconde année. La mise en bouteille est réalisée dans sa troisième année.

Les Cuvées Terroir : depuis 2013 nous avons voulu prolonger et partager ce plaisir de déguster des Vins de Terroir.

Nous avons ainsi créé une Collection Terroirs composée des quatre cuvées distinctes, chacune issue d'un fût de chaque vieille vigne. Les fûts de 400 l proviennent de la merranderie et de la tonnellerie Gauthier qui travaillent si bien les chênes des forêts de notre Berry.

Au travers de ces Cuvées nous cherchons à exprimer les différentes facettes des terroirs de graves caractérisant de façon originale le Vignoble de Quincy.

La collection terroirs est disponible en cartons de 4 bouteilles ou en cartons de 6 bouteilles avec en plus une bouteille de la cuvée Vieilles Vignes et une Sucellus.

