

## COLLECTION TERROIRS



*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**, plantée à la fin des années 60, 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 de **Nouzats**, plantée à la fin des années 50 à Brinay, 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.

La vigne de **Victoires**, plantée à la fin des années 60 à Quincy, se trouve sur des graves argileuses. L'enracinement de cette vigne est très régulier. Les vins produits sont toujours très équilibrés, relevés par des pointes minérales iodées.

La vigne de **Chaumoux**, plantée à la fin des années 60 à Brinay, se trouve sur des graves argileuses grises et orangées. Généralement vendangée en dernier, elle nous offre des vins puissants et charnus, dotés de cette salinité minérale qui fait merveille sur des fruits de mer.

**GATEBOURSE**

**NOUZATS**

**VICTOIRES**

**CHAUMOUX**

**CUVEE VIEILLES VIGNES**  
depuis 2000

**CUVEE SUCELLUS**  
depuis 1999

**Collection TERROIRS depuis 2013**

## COLLECTION TERROIRS



*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**, plantée à la fin des années 60, 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 de **Nouzats**, plantée à la fin des années 50 à Brinay, 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.

La vigne de **Victoires**, plantée à la fin des années 60 à Quincy, se trouve sur des graves argileuses. L'enracinement de cette vigne est très régulier. Les vins produits sont toujours très équilibrés, relevés par des pointes minérales iodées.

La vigne de **Chaumoux**, plantée à la fin des années 60 à Brinay, se trouve sur des graves argileuses grises et orangées. Généralement vendangée en dernier, elle nous offre des vins puissants et charnus, dotés de cette salinité minérale qui fait merveille sur des fruits de mer.

**GATEBOURSE**

**NOUZATS**

**VICTOIRES**

**CHAUMOUX**

**CUVEE VIEILLES VIGNES**

**depuis 2000**

**CUVEE SUCELLUS**

**depuis 1999**

**Collection TERROIRS depuis 2013**



## 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 Terroirs : depuis 2013, nous avons voulu prolonger et partager ce plaisir de déguster des vins de terroir.

Au travers de ces cuvées, nous cherchons à examiner les différentes facettes des terroirs de graves caractérisant de façon originale le vignoble de Quincy.

Nous avons ainsi créé la collection Terroirs composée de quatre cuvées, chacune issue d'une parcelle distincte de vieilles vignes. Les fûts de 400 litres proviennent de la merranderie et de la tonnellerie Gauthier qui travaillent si bien les chênes des forêts de notre Berry. Les cuvées issues des parcelles sableuses vont dans des fûts de 8 à 10 vins, tandis que celles provenant des parcelles argileuses sont élevées dans les fûts de 6 à 7 vins. En 2020, nous avons testé des nouveaux contenants par curiosité, en passant un tiers du jus en œuf béton. Nous n'avons pas encore le recul suffisant pour identifier l'impact de cette nouvelle vinif'. Seules les années de dégustation le diront !







## **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 Terroirs : depuis 2013, nous avons voulu prolonger et partager ce plaisir de déguster des vins de terroir.**

Au travers de ces cuvées, nous cherchons à examiner les différentes facettes des terroirs de graves caractérisant de façon originale le vignoble de Quincy.

Nous avons ainsi créé la collection Terroirs composée de quatre cuvées, chacune issue d'une parcelle distincte de vieilles vignes. Les fûts de 400 litres proviennent de la merranderie et de la tonnellerie Gauthier qui travaillent si bien les chênes des forêts de notre Berry. Les cuvées issues des parcelles sableuses vont dans des fûts de 8 à 10 vins, tandis que celles provenant des parcelles argileuses sont élevées dans les fûts de 6 à 7 vins. En 2020, nous avons testé des nouveaux contenants par curiosité, en passant un tiers du jus en œuf béton. Nous n'avons pas encore le recul suffisant pour identifier l'impact de cette nouvelle vinif'. Seules les années de dégustation le diront !

