

REUILLY Blanc 2018

♥ « *Les Fossiles* » ♥

Denis JAMAIN

Notes descriptives de l'appellation :

Appellation contrôlée du **15 septembre 1937 pour le Reuilly Blanc** (1961 pour le rouge). C'est un vin du centre du Val de Loire, **voisin de Sancerre**. La zone d'appellation d'origine contrôlée s'étend sur la commune de Reuilly et Diou à l'Est de l'Indre et celles de Lazenay et Chéry dans le Cher. Cette zone a été étendue en 1973 aux communes de Preuilly, Lury-sur-Arnon et Cerbois, toutes situées dans le Cher.



Denis Jamain :

Denis Jamain a toujours considéré que la terre qu'il exploitait était un prêt et qu'il se devait de la restituer dans le meilleur état possible aux générations à venir. Aussi, la protection de l'environnement est elle au cœur de ses préoccupations quotidiennes. Après avoir conduit l'exploitation en lutte raisonnée depuis de nombreuses années, il s'est maintenant engagé dans une démarche de conversion en **agriculture biologique**.

Ancrés dans le Berry depuis plusieurs générations, les ancêtres de **Denis Jamain** lui ont légué deux passions : **la vigne et les arbres**. Il a construit sa vie en accord avec celles-ci. Si la conduite du vignoble est son occupation essentielle, il a la chance de pouvoir gérer une forêt familiale, située à 15km de Reuilly, qui compte parmi les plus beaux massifs forestiers du Centre France. Les arbres de cette région sont mondialement renommés pour la production des merrains destinés à la vinification en fûts de chêne. **Il peut ainsi sélectionner lui-même les arbres avec lesquels il fera élaborer les barriques destinées à l'élevage de son Pinot Noir.**

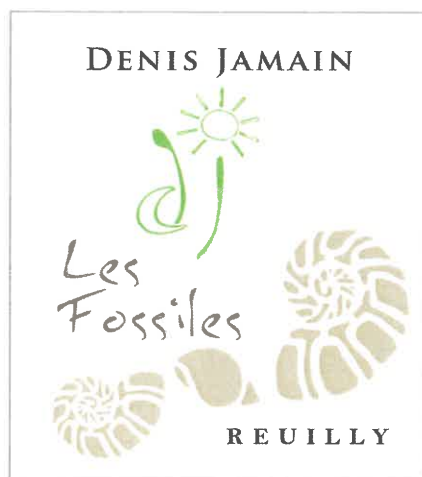
Informations techniques :

Superficie : 2 ha. Exposition : sud / sud-ouest.

Cépage : **SAUVIGNON 100 %**.

Géologie : Coteaux à pente moyenne, sol argilo calcaire kimméridgien.

Certifiée en agriculture Biologique, biodynamie depuis 2012.



◆ Robe éclatante, un nez sur les agrumes frais et le tilleul. ◆ En bouche, une belle sensation minérale emplit le palais, puis le citron revient en milieu de bouche. La finale gourmande est marquée par une rondeur intéressante grâce à un élevage sur lies soigné. ◆ Température optimale de dégustation : 11° - 12°.

◆ Consommation : **Très agréable à consommer en guise d'apéritif. Idéal sur les huîtres (fines de claire), coquillages et crustacés froids, saumon fumé, terrine de poisson, asperges blanches, terrine de Saint-Jacques coulis d'herbes, tomates mozzarella, fromages de chèvre...**

Remarques :

C'est en **1935** que Camille Rousseau, le grand-père maternel de Denis Jamain, s'installa à Reuilly et y planta ses premiers ceps de Sauvignon. Ce n'était pas à l'époque son activité principale puisqu'il exploitait surtout une très belle forêt de chênes à Vatantout près de Reuilly.

Le Domaine se compose de : - Sauvignon 100% pour les blancs (11 ha - sols argilo-calcaires) - Pinot noir 100% pour le rouge (4 ha - sols argilo-calcaires) - Pinot Gris 100% pour le rosé (2 ha - sol silico-graveleux).

© Bernard Poulet S.A.

Bernard POULET S.A. ☎ 02/414.41.39