

AG

**FAMILLE
AMIRAULT GROSBOIS**
VIGNERONS

« Un Jardin de Vignerons »

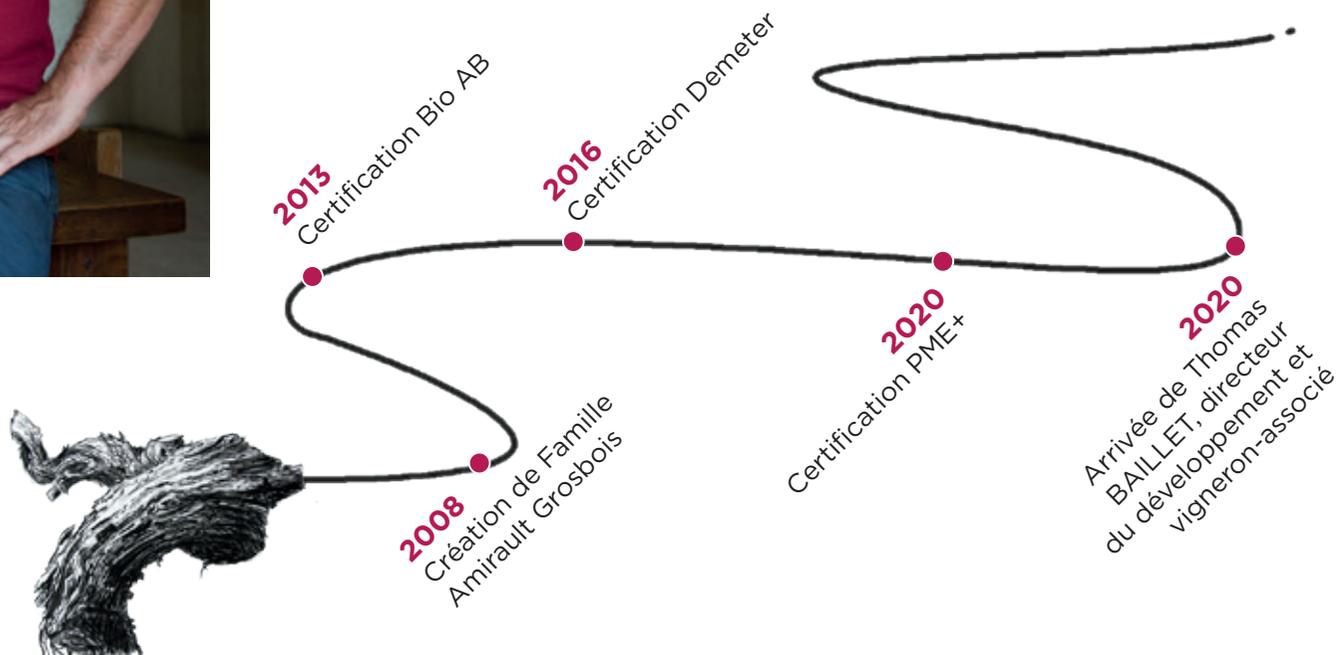
Adobe Stock

PASSION, PARTAGE & TERROIR : FAMILLES AMIRAULT & GROSBOIS



Niché entre Saint-Nicolas de Bourgueil et Chinon, berceau de la Famille Amirault-Grosbois depuis 6 générations, là où tout commence.

Xavier Amirault et Nicolas Grosbois décident en 2008 d'unir leurs savoir-faire, pour proposer leur vision du vin : **des vins qui respectent le travail des hommes, de la terre et qui expriment leur terroir.**



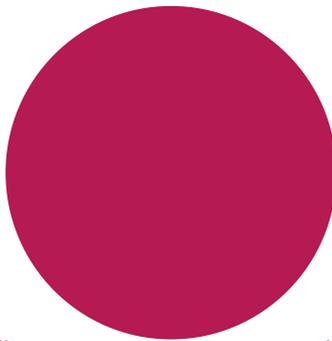


FAMILLE AMIRAUT-GROSBOIS NOTRE ÉQUIPE :

NICOLAS GROSBOIS

Vigneron

« Les vins doivent avoir «la gueule de l'endroit et les tripes du vigneron» (M. Puisais). On est fondamentalement attaché aux Appellations, à ce qui est fait sur place et par l'Humain ».



XAVIER AMIRAUT

Vigneron

« Un négoce de vigneron avec des valeurs fortes qui nous tiennent à coeur : des vins de terroirs, biologiques voir biodynamiques dans certains aspects ».

SYLVAIN GROSBOIS

Vigneron, Directeur technique

« Une diversité de terroirs, avec des caractères différents, qui nous poussent à affiner nos méthodes. Notre ADN, le cabernet franc, mais pas que ... les cépages du Sud nous inspirent énormément ».



AGNÈS AMIRAUT

Responsable Administrative & Logistique

« Pouvoir proposer à nos clients des vins francs, gourmands, de vignerons et qui puissent les ravir ».



THOMAS BAILLET

Directeur du Développement, Vigneron-Associé

« Un métier de passion, au service de nos vins ligériens et du Sud-Ouest. La diversité des deux régions nous poussent à réfléchir sur les orientations à prendre ».

AG

FAMILLE
AMIRAULT GROSBOIS
VIGNERONS

UN STYLE LIGÉRIEN, DES ENGAGEMENTS : ÉQUITABLE & DURABLE



Guidés par leurs convictions depuis le début, Nicolas et Sylvain, Xavier et Agnès ; **s'engagent et militent pour préserver l'environnement et ainsi proposer des vins respectueux du vivant.**

Les vins sont certifiés en **Agriculture Biologiques, Demeter et Vin Méthode Nature** pour certains d'entre eux.

Les notions de « durable » et d'« équitable » engagent aussi Famille Amirault-Grosbois : leurs missions de transmission, de partage, et d'authenticité viennent compléter leurs **valeurs de transparence, de persévérance et finalement d'enracinement à la Loire.**

Ce sont des vins **accessibles** qui sont proposés, pour ravir nos clients et consommateurs.

Certifié depuis 2013



Garantit que les ingrédients et produits alimentaires sont bio. France & Europe. Interdiction des OGM, engrais chimiques, pesticides synthétiques.

Certifié depuis 2016



Garantit que les produits sont bio et issus de l'agriculture biodynamique. Interdiction des OGM, engrais chimiques, pesticides synthétiques, nitrites, acides citriques, nanomatériaux, production en serre chauffée. La production et la transformation sont beaucoup plus contraignantes que l'agriculture biologique.

Certifié depuis 2020



Garantit que les produits sont à minima en conversion biologique. Obligation de vendanges manuelles. Vinification en levures indigènes uniquement. Aucun intrant n'est ajouté. Aucune action de modification volontaire de la constitution du raisin. Aucun recours aux techniques physiques brutales et traumatisantes. Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve.

Certifié depuis 2020



Garantit que les productions se font dans le respect des écosystèmes vivants avec une meilleure gestion des ressources naturelles et des énergies. Certifié ISO-26000.

UN TRAVAIL D'ÉQUIPE, NOS VIGNERONS PASSIONNÉS:

Famille Amirault-Grosbois s'est également entourés de vignerons qui ont le même goût de l'endroit et de l'environnement : que ce soit à Chinon, Bourgueil, Gaillac, tous portent cette même vision et répondent au cahier des charges proposés.

Laissons leur la parole :



• **Stéphane BRETON - AOP Bourgueil, Domaine de la Grioche :**

« Notre partenariat avec la Famille Amirault-Grosbois a débuté en 2017. Cette collaboration enrichissante basée sur la confiance et l'échange nous permet d'apporter une constante amélioration à la qualité de nos vins ».



• **Alexandre MOREAU - AOP Chinon, Manoir de la Bellonnière :**

« En quelques mots : une entente cordiale, amicale et très professionnelle. Les vins sont d'une très grande pureté et finesse grâce à une motivation et l'amour sans failles pour ce métier... »



• **Olivier JEAN - AOP Gaillac, Château les Vignals :**

« Je suis heureux du partenariat qui nous lie, car je vois mon travail dans les vignes valorisé par la noblesse du vin vinifié et par la richesse créée qui est partagée »

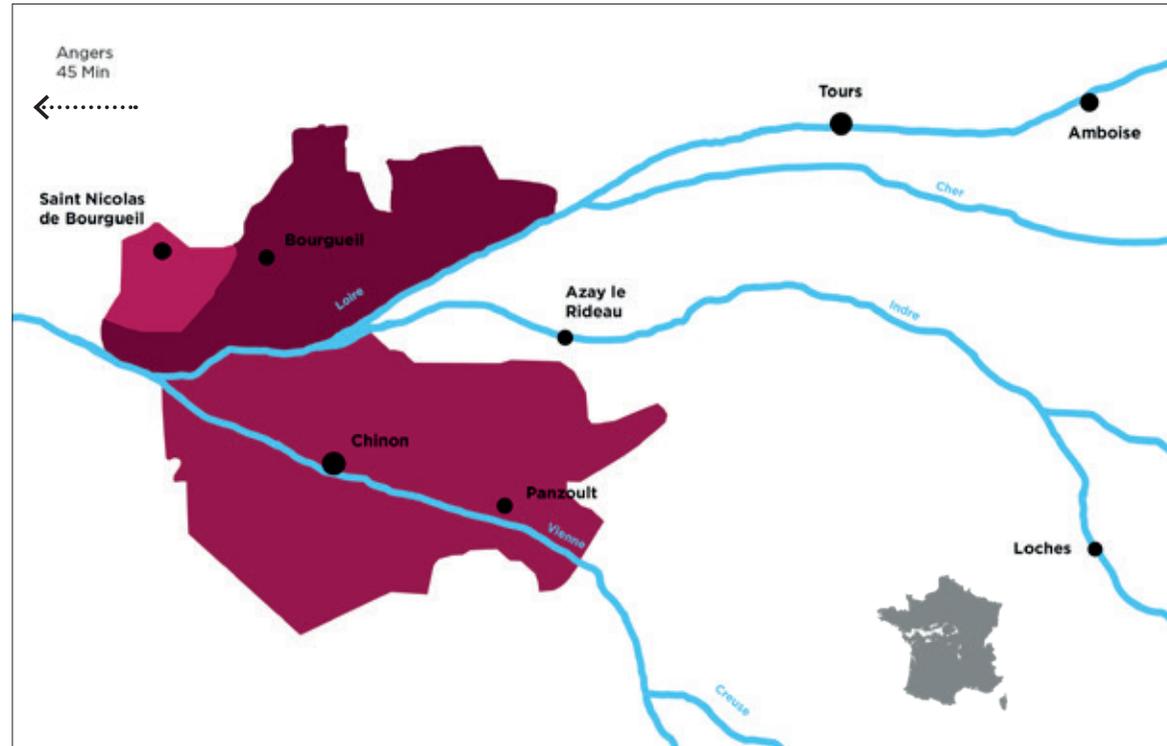


• **Samuel DEMONT - AOP Bourgueil, Domaine des Mailloches :**

« Ce partenariat à l'avantage de pouvoir échanger nos connaissances et nos expériences dans le but bien précis de faire un vin à notre image »



DE NOS VIGNES LIGÉRIENNES À NOS VINS :



- **AOP CHINON**

Sols : alluvions sableuses et graveleuses de plaine, de calcaires du Turonien, et certaines parcelles de calcaires et argiles à silex.

Cépages : 100% Cabernet Franc

Viticulture : Travail de la vigne selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Les préceptes de l'Agriculture Biodynamique y sont appliqués.

- **AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL**

Sols : trois unités de terroirs : les graviers limoneux, les sables & graviers et le tuffeau, calcaire, parfois recouvert d'argile à silex ou de sables.

Cépages : 100% Cabernet Franc

Viticulture : Travail de la vigne selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Les préceptes de l'Agriculture Biodynamique y sont appliqués.

- **AOP BOURGUEIL**

Sols : Une appellation mais deux terroirs! un premier constitué de sables et de cailloux, un second constitué de Tuffeau argilo-calcaire.

Cépages : 100% Cabernet Franc

Viticulture : Travail de la vigne selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

DE NOS VIGNES DU SUD-OUEST À NOS VINS :

• AOP GAILLAC & VIN DE FRANCE

Sols : Situé sur la rive droite du Tarn, aux encablures du village de Cestayrols, c'est là que nos Gaillac, et Vin de France prennent vies. Les premières Côtes pour les rouges sont sur des sols Argilo-Calcaires, et nos blancs sur le plateau cordais, également sur des sols argilo-calcaires.

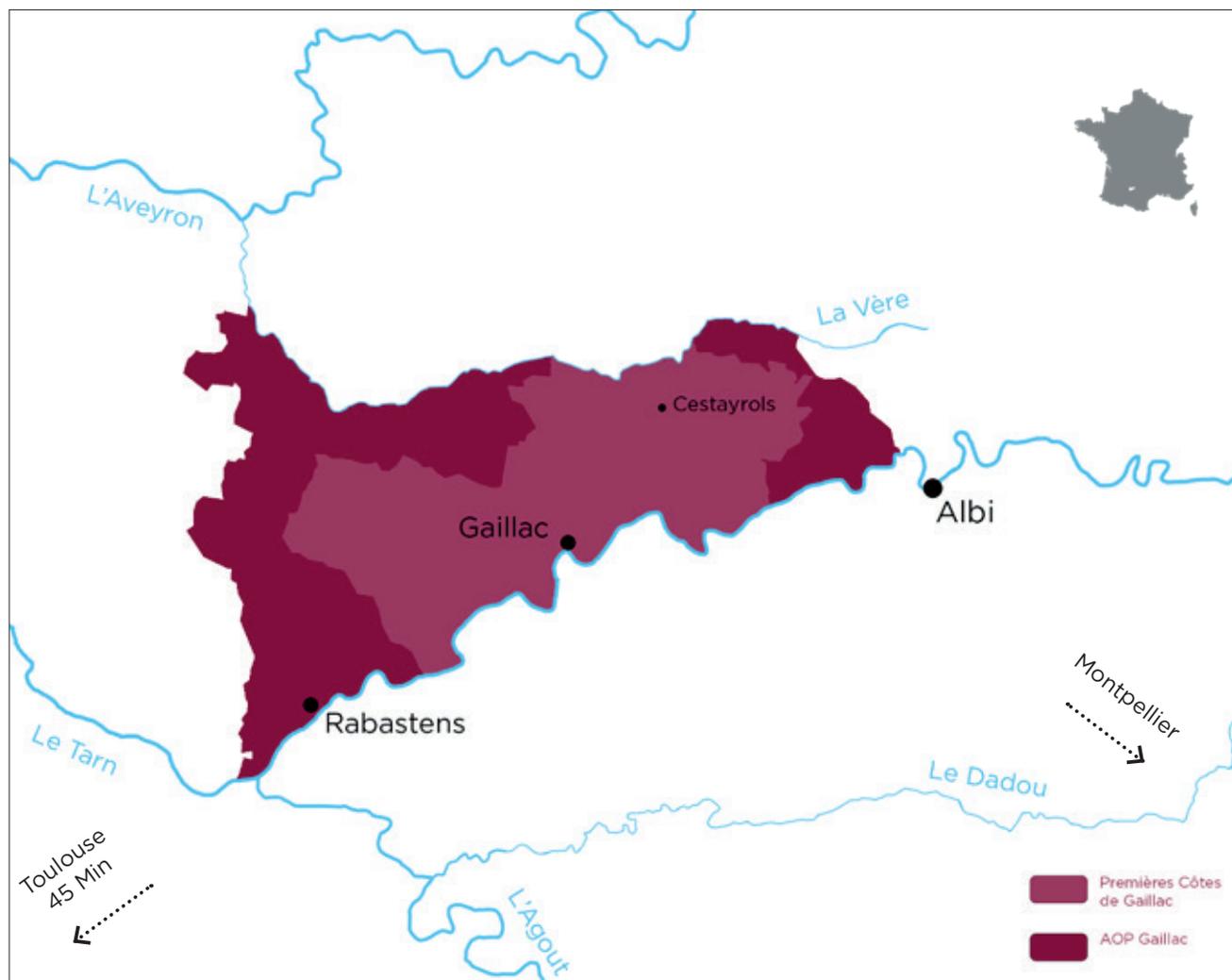
Viticulture : 100% du vignoble est mené en Agriculture Biologiques, tant nos raisins blancs que rouges. Le vignoble est également mené sous la pratique du semi-végétal, évitant l'érosion des sols l'hiver et au printemps, amender les sols sans ajout extérieur et décompacter naturellement les sols. La confusion sexuelle est également pratiquée pour restreindre l'utilisation au maximum d'insecticides dans le traitement de la vigne.

• NOS VINS BLANCS

Cépages : le Colombard et le Mauzac.

• NOS VINS ROUGES

Cépages : deux cépages autochtones: le Duras et le Fer Servadou. Deux cépages internationaux: le Merlot et la Syrah.





PAS DE NÉGLIGENCE, DES VINS DE TERROIRS :



LES COULEURS :

Notre gamme « **Les Couleurs** » sont des vins de plaisir, sur le fruit, et un moment convivial et de partage. Le reflet de nos terroirs reste notre leitmotiv.



LES TABLEAUX :

Nos Vins premiums, divisés en deux catégories : ici **les tableaux**, lieux et bâtiments emblématiques de Famille Amirault Grosbois : Les Graipins avec la maison de la Famille Amirault, Le Bourg avec la vue des vignes du centre de Panzoult. Les vins sont soit élevés en barriques pendant 8 à 10 mois, soit élevé en cuve inox. Ce sont des vins avec plus de caractères, une structure tannique plus prononcée mais gardant l'ADN de nos terroirs.



LES INSTANTS :

Notre gamme « **Les Instants** » sont des vins retraçant les périodes clés de la vie de Famille Amirault Grosbois. Ce sont des vins biologiques, dans la plus « pure » expression de nos terroirs : un style ligérien prononcé sur la fraîcheur et le fruit.



LES PARCELLAIRES :

Ce sont également nos cuvées prestiges, mais l'expression de nos terroirs parcelles à Saint Nicolas de Bourgueil et Chinon avec un élevage et une vinification plus longs, afin de tirer une complexité aromatique plus importante. Le résultat : des vins avec beaucoup d'élégance, de finesse, de gourmandise. A accompagner « sans modération » pour vos tablées familiales, amicales, et surtout conviviales !

AG

FAMILLE
AMIRAUT GROSBOIS
VIGNERONS

UN PALMARÈS DE MÉDAILLES, RECONNU PAR NOS CONSOMMATEURS :

Nos vins sont régulièrement présentés . Quelques médailles sur les années précédentes:

• CONCOURS GENERALE AGRICOLE :

- Saint-Nicolas de Bourgueil - Les Boissières
- Saint-Nicolas de Bourgueil - Les Arpents



• CONCOURS DE LYON :

- Chinon - Le Bourg
- Chinon - Terres Jaunes



• CONCOURS FÉMINALISES :

- Bourgueil - Les Caillottes
- Saint-Nicolas de Bourgueil - Veine de Quartz



• CONCOURS ANIVIN DE FRANCE :

- Vin de France - Trompe Souris
- Vin de France - Les Mullaudières



• CONCOURS DES LIGERS :

- Saint-Nicolas de Bourgueil - Terre de Vau
- Saint-Nicolas de Bourgueil - La Chenaie



• CONCOURS AMPHORE :

- Bourgueil - La Croix d'Avault
- Vin de France - Frozen Guys



• CONCOURS GUIDE HACHETTE :

- Saint-Nicolas de Bourgueil - Les Boissières
- Saint-Nicolas de Bourgueil - Les Graipins



• CONCOURS MACON :

- Saint-Nicolas de Bourgueil - Coulée de Gravières



• CONCOURS DU LYS :

- Anjou - Terre Blonde
- Saint-Nicolas de Bourgueil - Le Clos Pichard



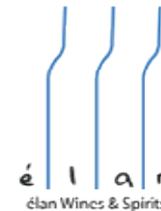


NOTRE DISTRIBUTION, DES CLIENTS QUI NOUS FONT CONFIANCE :

National



Export





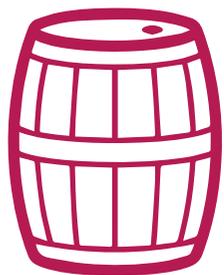


FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS EN QUELQUES CHIFFRES :



**4 GAMMES
DE VINS**

Certifié
Bio, Demeter, Vin
Méthode Nature,
RSE PME+



LA LOIRE :
LE CABERNET FRANC
NOTRE ADN
& LE CHENIN BLANC

LE SUD-OUEST :
COLOMBARD, MAUZAC EN BLANCS, DU-
RAS, BRAUCOL, MERLOT ET SYRAH EN
ROUGES - **UNE SOURCE D'INSPIRATION**
& **D'AVENIR.**



Certaines **cuvées élevées**
en barriques, à Saint
Nicolas de Bourgueil,
pendant 9 à 12 mois.



+ 200 000
BOUTEILLES
SUR LES TABLES DE NOS
CONSOMMATEURS



UNE FAMILLE
PASSIONNÉE,
DEPUIS
6 GÉNÉRATIONS.



Terroir Argilo-Calcaire,
Sables, Gravier, Argiles à Silex,
Calcaires



RENDEMENTS :
40 À 50 HL/HA

