



# AG

**FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOIS  
VIGNERONS**

**« Cultivons le Jardin du Vigneron »**





## **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. Deux propriétés familiales, deux cousins, Xavier et Nicolas qui n'ont de cesse de réinventer leur métier.

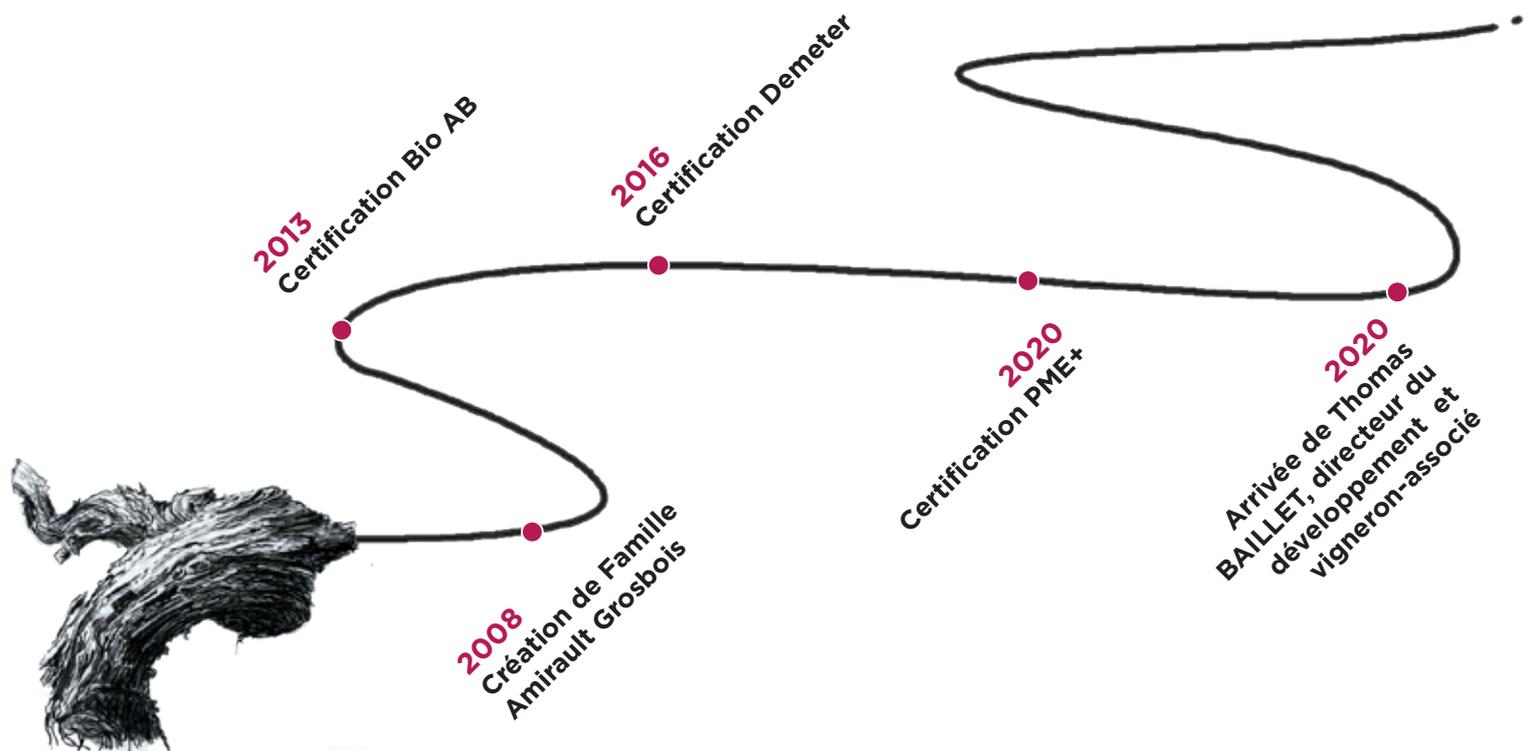
Xavier Amirault et Nicolas Grosbois décident en 2008 d'unir leurs savoir-faire, pour proposer leur vision du vin : des vins qui respectent le travail des hommes, de la terre et qui expriment leur terroir.

Une vision née de leurs expériences et de leur quête d'aventures :

- Nicolas avec 10 années en tant que « flying winemaker » dans le monde entier, en Nouvelle-Zélande, en Australie, aux Etats-Unis puis en Amérique Latine.

- Xavier, basé 12 ans à New York & San Francisco comme responsable Amérique du Nord.

Cela les conduit à la rencontre d'autres vignerons pour identifier les meilleurs terroirs de France afin de proposer une gamme de vins d'une étonnante fraîcheur.





Agir pour le patrimoine viticole, tel est la mission menée par Famille Amirault-Grosbois. Préserver le Cabernet Franc, cépage endémique des appellations cultivées en AOP Chinon, AOP Bourgueil, et AOP Saint Nicolas de Bourgueil.

En 2016, après une période de gel, elle se dirige vers le Sud-Ouest et commence un partenariat avec un vigneron tout aussi engagé, sur l'appellation Gaillac, Côtes du Tarn & premières côtes.

Là commence l'aventure de proposer des vins de France d'un style ligérien et dans le respect des cépages autochtones que sont notamment le Duras et le Braucol (Fer Servadou) pour les rouges, et le Colombard, le Mauzac pour les blancs.





## FAMILLE AMIRAULT-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 ».



**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 ».



**Xavier AMIRAULT**  
Vigneron

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



**Agnès AMIRAULT**  
Responsable Administrative & Logistique

« Pouvoir proposer à nos clients des vins francs, gourmands, de vigneron 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 pousse à réfléchir aux orientations à prendre».

## UN TRAVAIL D'ÉQUIPE, NOS VIGNERONS PASSIONÉS:

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

### Laissons leur la parole :



- **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... ».



- **Stéphane BRETON – AOP Bourgueil,  
Domaine de la Grioché :**

« 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 ».



- **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 ».



- **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 ».



- **Régis VACHER – AOP Saumur-Champigny,  
Domaine du Caillou :**

« La passion commune de notre métier nous a rapproché un peu plus au fil du temps. L'agriculture biologique, la biodynamie, les vins nature, nos syndicats respectifs, les moments difficiles, les vendanges... Nous avons donc créé ce partenariat pour étoffer la gamme de produit de la Famille Amirault Grosbois en ajoutant un Saumur Champigny. »

# AG

FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOIS  
VIGNERONS



## CULTIVONS LE JARDIN DU VIGNERON

---

Amoureux de nos vignes, notre travail et celui de nos vignerons partenaires est guidé par le respect du vivant.

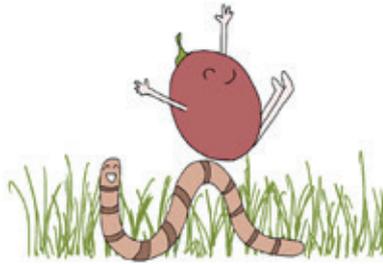
En tant que vignerons-paysans, nous militons pour préserver la richesse et la biodiversité de notre terre afin d'offrir à nos raisins le plus beau des jardins.



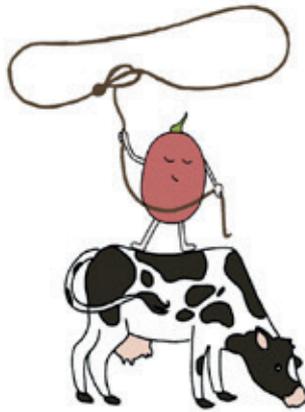
Nous pratiquons l'enherbement naturel dans nos parcelles et nous travaillons nos terres sans intrants pour favoriser l'activité et la vie biologique du sol.

# AG

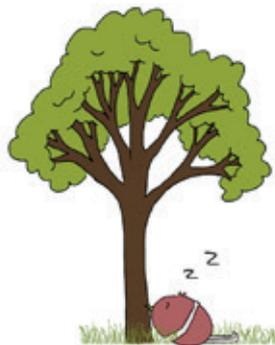
FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOIS  
VIGNERONS



Nous travaillons également en polyculture : nous élevons des vaches, des ânes, des cochons, des poules et des oies et nous cultivons des fruits et des légumes dans nos potagers.



Nous développons aussi des projets d'agroforesterie dans les vignes avec la plantation d'arbres et d'arbustes.



Faire pousser la vigne entre les herbes folles, au milieu des vaches et des poules ou au pied des arbres, voilà le plus beau jardin vigneron !





# 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.

À chaque millésime, on retrouve des vins surprenants de par leurs caractères, comme les personnes qui s'y consacrent. La ligne directrice ne peut-être que l'amour du métier, du terroir, de la vigne, bref du vivant qui compose notre environnement.

Cette philosophie est menée par la conduite de la viticulture en Agriculture Biologique, certifié depuis 2013, puis les préceptes de l'Agriculture Biodynamique depuis 2016, certifié par Demeter. Une recherche constante de préserver l'équilibre naturel et le cycle végétatif de nos vignobles reste aux cœurs des esprits : l'équilibre entre les énergies de la Terre (dit racines), et de l'Espace (dits fleurs, feuilles et fruits) est à trouver. De ce précepte simple découle le rythme insufflé aux équipes des domaines.

Enfin, l'aboutissement des cuvées dites «Nature» s'est également imposé avec l'adhésion au Syndicat des Vin Méthode Nature en 2020, seul législateur reconnu par le gouvernement français.

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.

De ces valeurs et missions découlent naturellement la volonté de s'inscrire dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises, dite RSE. Famille Amirault Grosbois est certifiée depuis Juin 2020, avec la labellisation PME+, label qui répond aux normes ISO 26000, par Ecocert qui garantit le bon respect de ces pratiques, tant vis à vis des partenaires vigneron, que des équipes.

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

## Certifié depuis 2013



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

## Certifié depuis 2016



Garanti 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



Garanti 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



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

### NOS PILIERS TECHNIQUES :

Une **agriculture biologique AB**, voire menée en **Biodynamie**.

Une vendange manuelle, des levures naturellement présentes dans le milieu et aucun intrant durant les vinifications.



### NOS VIGNERONS :

Des **vignerons engagés** qui cultivent leur vigne dans la philosophie d'**un jardin**. Une passion et un amour de leur vigne.



### ÉQUITABLE :

Une **juste rémunération** de la filière viticole, de nos partenaires vignerons, de nos équipes.



### NOTRE FORCE, NOS ÉQUIPES :

Nous cristallisons de par notre démarche **RSE** le respect de nos femmes et hommes qui travaillent dans nos vignes.

### PARTAGE :

Le vin, c'est de la culture dans un verre. De part cela, nous mutualisons nos **savoirs-faires** au travers des formations sur les domaines, **transfert de compétences** auprès des équipes. et partenaires vignerons.



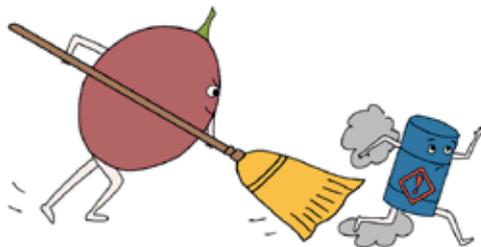
## VINS BIOS, BIODYNAMIQUES, NATURELS

Quelle différence ?

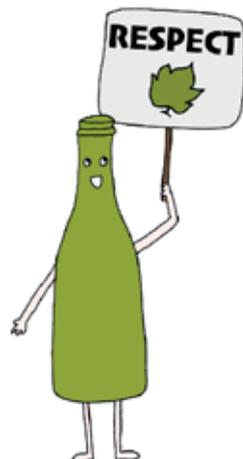
—



Depuis 2012, le vin bio est réglementé par un cahier des charges européen à la vigne comme au chai. Côté vigne, le **label AB** interdit l'usage de produits chimiques de synthèse (pesticides, désherbants...etc).

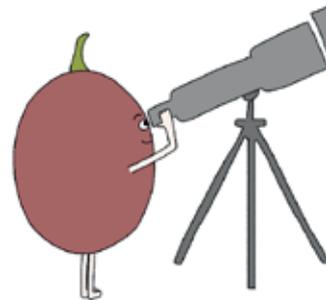


Côté vinification, le label exige de respecter le plus possible la véritable nature du produit : seuls les produits œnologiques certifiés bio sont autorisés, certains procédés de vinification sont interdits et l'usage du soufre est limité.

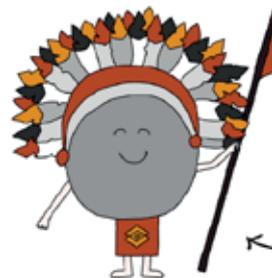


**LES VINS  
BIODYN**

Fondée sur les préceptes de Rudolf Steiner, la biodynamie envisage le domaine viticole comme un organisme vivant sous l'influence des astres. Pour favoriser l'équilibre, **Demeter** exige que le vigneron aie recours à des pratiques biodynamiques sur les sols et la



Côté vinification, le label est très strict : seuls les produits œnologiques certifiés bio sont autorisés, certains procédés de vinification sont interdits et l'usage du soufre est encore moins de soufre qu'en bio.



# AG

FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOIS  
VIGNERONS

## S DYNAMIQUES

Rudolf Steiner, la biodynamie  
comme un écosystème soumis à  
pour préserver la biodiversité, le **label**  
applique des préparations  
de vigne.



très exigeant : très peu d'intrants,  
et en levures indigènes et  
0.

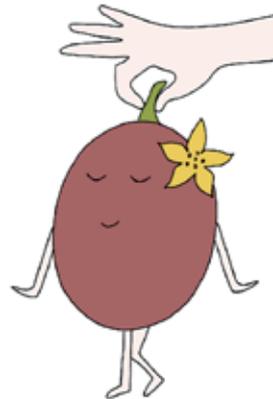


LEVURE  
INDIGÈNE

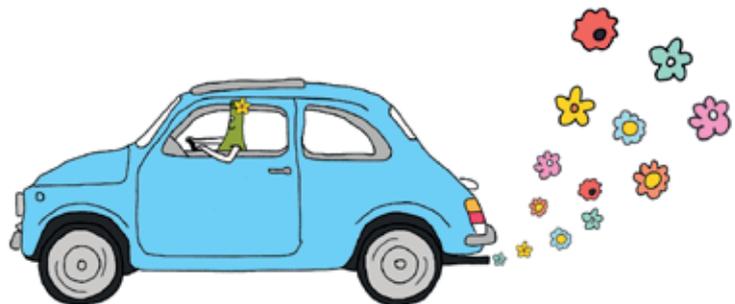
Vin  
méthode  
Nature

LES VINS  
NATURELS

Le principe du vin naturel ou vin nature est de limiter le plus possible l'intervention de l'homme pour laisser s'exprimer la nature. Le nouveau **label Vin Méthode Nature** précise sa définition. Côté vigne, les raisins doivent être bio ou en conversion et vendangés uniquement à la main.



Côté vinification, même exigence, le vigneron intervient le moins possible : aucun intrants ni manipulations, des fermentations en levures indigènes, aucun sulfites ou dose infime acceptée lors de la mise en bouteille.







# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS



Climat chaud et sec avec influences maritimes et semi-continentales



Alluvions sableuses et graveleuses, calcaire, argiles à silex



100 % Cabernet Franc



Vinification sans soufre



Majorité des vignes en viticulture biologique et biodynamique



Vendange manuelle



## • AOP CHINON

Il est dit que l'AOP Chinon bénéficie du climat le plus chaud et sec de Touraine, avec des influences soit océaniques, soit semi-continentales. Bien que le climat de l'appellation reste particulièrement doux, Chinon se situe « à la rose des vents », avec une alternance des vents d'Est et d'Ouest : les vents d'Est apportant fraîcheur et sécheresse (influence semi-continentale) tandis que les vents d'Ouest apportent humidité et chaleur (influence océanique). Cela impact naturellement sur chaque millésime.

**Sols :** les domaines, situés sur la rive droite de la Vienne, jouissent des sols suivants : alluvions sableuses et graveleuses de plaine, de calcaires du Turonien, et certaines parcelles de calcaires et argiles à silex.

**Cépages :** 100% Cabernet Franc

**Viticulture :** la très grande majorité des vignes est menée en viticulture biologiques. Il est également appliqué plusieurs fois par an les préceptes de la Biodynamie, avec une dynamisation du milieu organique, une exclusion totale des pesticides de synthèses avec l'utilisation uniquement de préparations agricoles d'origine minérale ou végétale (cuivre, solution homéopathique etc...). Cela permet une diversité microbienne des sols, et de meilleures défenses naturelles de la vigne notamment. Famille Amirault Grosbois s'engage également auprès de ses partenaires vigneron à les accompagner dans la conversion en Agriculture Biologique de leur vignoble. La transmission est donc au cœur des pratiques.

# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS



Microclimat doux et tempéré avec influences atlantiques



Graves (sables et cailloux) et tuffeau sur sol argilo-calcaire



100 % Cabernet Franc



Vinification sans soufre



Viticulture biologique ou en conversion



Vendange manuelle



## • **AOP BOURGUEIL**

Le vignoble bourgueillois bénéficie d'une large ouverture sur la Loire, avec de nettes influences atlantiques qui remontent sur la vallée le coteau exposé plein sud et le plateau couvert de forêt protègent la terrasse des vents du Nord. On y retourne comme à Chinon un microclimat doux et tempéré.

**Sols :** Une appellation mais deux terroirs ! le premier, au pied de la Loire, est constitué de sables et de cailloux, autrement appelés « Graves » ou terroirs de Gravier. Le second, sur les coteaux, est constitué de tuffeaux, dit « tufs » avec un sol argilo-calcaire (craie du Turonien).

**Cépages :** 100% Cabernet Franc

**Viticulture :** Les parcelles travaillées en collaboration avec les partenaires vignerons sont menées soit en agriculture biologique, soit en conversion vers l'agriculture biologique. Le mot clés reste le partage et la transmissions de notre savoir-faire et des bienfaits de celle-ci.

# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS



Climat aux influences maritimes



Gravier limoneux  
Sables et graviers  
Tuffeau calcaire



100 % Cabernet Franc



Vinification sans soufre



Viticulture biologique  
et biodynamique



Vendange manuelle



## • **AOP SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL**

Situé sur la rive droite de la Loire, entre Angers et Tours, l'AOP Saint-Nicolas de Bourgueil est la seule appellation communale du Val de Loire. Le vignoble est aux confluences de la Loire et de la Vienne, et bénéficie grandement d'un climat aux influences maritime. Il est donc légèrement plus océanique que celui de Bourgueil avec une couverture naturelle sur les hauteurs de Saint Nicolas : la forêt, protégeant l'appellation des vents froid du Nord.

**Sols :** 3 unités de terroirs se distinguent : les graviers limoneux (surnommé la Taille) provenant des anciennes îles de la Loire. Un sous-sol argileux qui ne stress pas la vigne ; les sables et graviers avec beaucoup de dépôts marins datant du quaternaire, un sol très drainant, ou la vigne trouve son équilibre naturel, c'est le cœur de l'appellation ; et le tuffeau, sur les coteaux de Saint Nicolas, calcaire, parfois recouvert d'argile à silex ou de sables, la vigne développe un système racinaire plus profond.

**Cépages :** 100% Cabernet Franc

**Viticulture :** le maître mot, c'est la viticulture en agriculture biologique. La totalité du vignoble est donc menée selon le cahier des charges de celui-ci. Les préceptes de la biodynamie y sont également appliquée régulièrement, via notamment le jardin des sens : potager naturel des plantes utilisées dans les préparations, tisanes pour la Biodynamie.







## DE NOS VIGNES DU SUD-OUEST À NOS VINS :

### • **AOP GAILLAC & VIN DE FRANCE**

Situé dans le Sud-Ouest de la France, au cœur de la région Midi Pyrénées, Gaillac fait partie de la grande famille des « Vins du Sud-Ouest ». Le vignoble se situe à 50 km à l'est de Toulouse, dans le nord du département du Tarn.

Le gaillacois se situe également dans une zone conflictuelle d'influences climatiques : la chaleur méditerranéenne, associée à l'humidité océanique bordelaise, offre au vignoble des conditions idéales. Cela sans parler de ce petit plus qui fait naître de grands vins : l'Autan. Ce vent chaud, et asséchant venant des régions chaudes d'Afrique centrale est pour la vigne, un allié de taille.

#### **Sols :**

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.



# AG

FAMILLE  
AMIRAUT GROISBOIS  
VIGNERONS



Microclimat doux et tempéré avec influences atlantiques



Argilo-calcaire



Duras, Fer Servadou (= Braucol), Merlot et Syrah



Vinification sans soufre



Colombar et Mauzac



Vendange manuelle



100 % en Viticulture biologique







## 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. Des cuvaisons courtes, et souvent des décuvages pendant la période des vendanges amenant une aromatique fruité de nos vins.

Issus de plusieurs petites parcelles cultivées en Bio, ils sont ensuite élevés pendant 9 mois en cuve inox avant de rejoindre nos réseaux de distribution.

Le reflet de nos terroirs reste notre leitmotiv.

Nous proposons cette gamme sur les appellations AOP Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil et Chinon.



### 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.

Issus de plusieurs petites parcelles cultivées en Bio, ils sont ensuite élevés pendant 9 mois en cuve inox avant de rejoindre nos réseaux de distribution.

Nous proposons cette gamme notamment en Vin de France (originaire du Sud-Ouest, Gaillac), en AOP Saint-Nicolas de Bourgueil, et en AOP Chinon.

## LE VIN, C'EST LA CULTURE DANS UN VERRE :



### LES TABLEAUX :

Nos Vins premiums, divisés en deux catégories : ici notre gamme « **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 10 à 12 mois, soit élevés en cuve inox. Ce sont des vins avec plus de caractères, une structure tannique plus prononcée mais gardant l'ADN de nos terroirs.

Nous proposons cette gamme sur les appellations AOP Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil et Gaillac.  
Nous innovons également



### LES PARCELLAIRES :

Notre gamme « **Les Parcelles** » est également le fruit de nos cuvées prestigieuses, mais l'expression de nos terroirs parcelles à Saint Nicolas de Bourgueil avec un élevage et une vinification plus longue, 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 !

Nous proposons cette gamme sur les appellations AOP Saint Nicolas de Bourgueil uniquement.





# AG

FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOIS  
VIGNERONS

**NOTRE DISTRIBUTION,**  
DES CLIENTS QUI NOUS FONT CONFIANCE :

National



**Auchan**



GROUPE  
**Casino**



**MONOPRIX**



SCHIEVER

**COSTCO**

E.Leclerc 



 **biocoop**

  
Les Mousquetaires

SUPERMARCHÉ  
**MATCH**

**METRO**

**NATURALIA**

# AG

FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOIS  
VIGNERONS

## Export



## FAMILLE AMIRAUT-GROSBOIS EN QUELQUES CHIFFRES :



**4 GAMMES  
DE VINS**

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



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



**+ 200 000  
BOUTEILLES  
SUR LES TABLES DE NOS  
CONSOMMATEURS**



**UNE FAMILLE  
PASSIONNÉE,  
DEPUIS  
6 GÉNÉRATIONS.**



**Terroir Argilo-  
Calcaire, Sables,  
Graviers,  
Argiles à Silex,  
Calcaires**



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



**RENDEMENTS :  
40 À 50 HL/HA**

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



# ON PARLE DE NOUS :

## AMIRAUT GROSGOIS OBTIENT LE LABEL PME+

Famille Amirault-Grosbois est une société de négoce vigneron née de la volonté de Xavier Amirault et Nicolas Grosbois de mutualiser leurs expériences. L'entreprise est présente sur les appellations en AOP Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, et Gaillac, avec plusieurs partenariats de vigneron engagés à ses côtés. Aujourd'hui, la labellisation PME+ est la reconnaissance des engagements RSE de l'entreprise pour une production française, la juste rémunération de ses vigneron partenaires, une culture respectueuse de l'environnement, le bien-être de ses collaborateurs, et la transparence de nos pratiques agricoles auprès du consommateur.

### RENCONTRE AVEC THOMAS BAILLET, DIRECTEUR DÉVELOPPEMENT & VIGNERON-ASSOCIÉ



#### **PME+ : Pouvez-vous nous présenter votre activité ?**

**Thomas Baillet :** Nous sommes avant tout des vignerons. Nous récoltons à la main, et trions les raisins sur pied avec nos partenaires vignerons et sur les Domaines Amirault et Grosbois.

Nous vinifions nous-même les raisins récoltés, sans intrants, avec uniquement des levures naturelles issues de nos parcelles.

Nous faisons les suivis de vinification, et les actions vinicoles nécessaires (soutirage, dégustations des cuvées parcelaires etc...), et les élevages de chaque vin de notre gamme.

Nos vins sont certifiés 100% Bio, Biodynamique, ou plus récemment « Vins Méthode Nature », voir en conversion vers l'AB\*.

Nous sommes en recherche permanente de vignerons « jardiniers » (amoureux de leurs vignes), convaincus de vouloir passer leur domaine en Agriculture Biologique lorsqu'ils ne sont pas déjà certifiés AB\*. C'est à ce moment-là qu'Amirault Grosbois vient les assister et créer un partenariat long terme pour leur assurer que ce transfert de compétence se fasse de la meilleure façon possible.

#### **PME+ : Pourquoi avez-vous choisi le label PME+ ?**

**Thomas Baillet :** C'est d'abord dans une volonté de formalisation (ce que nous faisons déjà) et certifié par un organisme tiers (Ecocert) que nous avons décidé de choisir le label PME+. D'affirmer nos actions sociales vis à vis de nos partenaires vignerons, mais aussi de nos distributeurs, et de soucis de transparences auprès du consommateur. C'est également une cristallisation de nos pratiques courantes envers nos empreintes locales et territoriales que nous voulions renforcer : transmettre nos savoir-faire dans un souci total de transparence à nos équipes, d'équité et de juste rémunération vis-à-vis des vigneron partenaires, de circuit-courts avec des fournisseurs les plus locaux possibles, mais aussi vis-à-vis de nos consommateurs et de proposer des vins encore plus « durables ». Choisir un vin certifié PME+, c'est en quelque sorte la garantie pour le consommateur : d'un vin juste, respectueux du vivant, des partenaires locaux, et pleinement dans la philosophie qui nous anime et pour lequel nous militons.

#### **PME+ : Pouvez-vous nous expliquer quelques-unes de vos bonnes pratiques RSE ?**

**Thomas Baillet :**



**Fabrication Française :** Nous respectons scrupuleusement le cahier des charges de nos AOP & 100% de nos vins proviennent de raisins AB, en conversion vers l'Agriculture Biologique voire Biodynamique, sur le territoire français uniquement. Nos vins sont produits essentiellement sur les appellations de Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil et Gaillac.

**Approvisionnements locaux :** Nous privilégions des fournisseurs locaux, implantés dans nos départements pour favoriser le « circuit-court ». C'est au bas mot **85% de nos fournisseurs qui sont implantés dans les régions : Centre Val de Loire & Pays de Loire.**

**Emballage & Recyclage :** Le traitement de nos déchets est également au cœur de nos engagements (tri verre, cartons, papiers et effluents vinaires). Nous utilisons également des emballages respectueux de l'environnements (cartons krafts, verres recyclés). L'Empreinte carbone : nous favorisons au maximum des envois à la palette et non en colisage messenger, utilisation de bouteilles en verres allégés.

**Emploi & qualité de vie au travail :** Nous favorisons une dynamique locale de l'emploi et privilégions l'égalité des chances entre collaborateurs féminins et masculins sans aucune discrimination. Nous encourageons la formation auprès de nos collaborateurs (sécurité, approfondissement des connaissances viticoles, géobiologie et Biodynamie) et favorisons l'épanouissement personnel et professionnel de tous. Nous sommes également à l'écoute de nos collaborateurs, et nous faisons minimum deux entretiens individuels par an. Nous organisons, des repas pour renforcer les liens déjà bien existants entre chacune et chacun d'entre nous. Enfin nous cultivons notre savoir vivre local, avec des produits issus de nos fermes... les vins de vigneron font bien partie de la culture. Un potager commun est également en place pour partager « les ressources ».

**Environnement** : Notre environnement, notre terroir, est l'élément clé et essentiel de nos vies et de nos cultures. **Nous avons les certifications AB, Demeter (Biodynamie)** qui justifient de nos démarches environnementales. Le Respect du vivant est aussi notre leitmotiv : nous avons également développé **des projets d'agroforesterie dans les vignes**, encadré notamment par l'ONG **Pollinis\***, de polyculture : oies, vaches, ânes, poules, cochons.

**Partenariat producteur** : Nos partenaires vigneron partagent les mêmes valeurs que nous : deux sur Chinon, trois sur Bourgueil et deux derniers sur Gaillac. Nous les accompagnons par le transfert de nos savoir-faire, dans leur conversion vers l'AB, ainsi que par les choix de vinification.



Nicolas Grosbois, Agnès Amirault et Xavier Amirault

### ***PME+ : Dans quelle action souhaitez-vous vous investir demain ?***

**Thomas Baillet** : Accompagner encore plus de vigneron vers la conversion AB de leur domaine, comme nous le faisons actuellement avec le Clc Henry à Bourgueil.

Accroître notre gamme selon la Charte **Vin Méthode Nature**, et démystifier ce qu'est réellement un Vin Nature auprès des consommateurs.

**La réalisation d'une étude de bouteilles consignées avec des distributeurs CHR** nous tient également à cœur.

En 2022, nous envisageons de pouvoir donner accès à la liste des ingrédients (incluant les traces de pesticides), au consommateur de nos vins, à d'un flash-code, qui les enverra directement sur les fiches techniques de notre site internet : [www.amirault-grosbois.com](http://www.amirault-grosbois.com)

### ***PME+ : Quelle est votre dernière innovation produit ?***

**Thomas Baillet** : Deux nouvelles cuvées viennent d'obtenir le label « **Vin Méthode Nature** », le seul organisme reconnu par l'état pour la défir vin dit « nature ». Cela s'inscrit dans notre démarche environnementale et sociale : Environnementale car nos vins doivent être certifiés bio, sans ir durant toutes nos vinifications (à la mise en bouteilles, sans filtration) ; et Sociale car nous proposons aux consommateurs des vins sans sulfites (e aucun ingrédient), les plus respectueux possibles du vivant et du terroirs.



# AG

FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOIS  
VIGNERONS

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

JANE EYRE ET SIMON BIZE • GAVOTY • MADÈRE BARBEITO • CHÂTEAU OLIVIER • CHINON

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

larvf.com

## CÉPAGES RARE DES ALPES

11 pages de saveurs oubliées

# Fabuleux cabernets francs de Loire

110 rouges  
de grande classe

18 VIGNOBLES  
RUSSES  
EN FRANCE!

VINS BRETONS  
À quoi vont-ils  
ressembler?

Livrées chez vous  
**BANC D'ESSAI  
DES BOX VIN**

LE SUD-OUEST  
AVEC L'ACCENT  
Braucol, abouriou, négrette...



I 13477 660 - F 7 50 € - RD

# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

## *Les Dégustations* **Atours d'un géant de la Loire**

**Famille Amirault Grosbois,**  
*Saint-Nicolas-de-Bourgueil* 🍷

**Vous ne pourrez plus vous  
passer de leurs vins !**



Leur négoce créé en 2008 compte 160 000 bouteilles très séduisantes.

**B**ien connus pour leur domaine respectif à Saint-Nicolas-de-Bourgueil et Chinon, Xavier Amirault et Nicolas Grosbois ont créé un négoce pour rendre accessible le cabernet franc au plus grand nombre. Pour les 160 000 bouteilles produites chaque année, le cahier des charges est très précis : raisins récoltés à la main, encuvage par gravité pour éviter de triturer une matière vinifiée en douceur par des remontages légers. Ils poussent la démarche jusqu'à la certification en biodynamie en 2015 et Méthode Vin Nature en 2020 (pas de filtration et 30 mg/l de SO<sub>2</sub> total). Une approche contemporaine de cabernets francs de Bourgueil, Saint-Nicolas et Chinon infusés, savoureux, avec la légère fermeté qu'on retrouve sur ces sols d'argiles à silex et de graviers. A. G.

et une forte réduction, ce 2019 s'exprime en liberté. Pas d'une grande précision aromatique, il livre toutefois un jus franc très plaisant. 16 €

**89/100**

**FAMILLE**

**AMIRAULT GROSBOIS** 🍷

*Saint-Nicolas-de-Bourgueil  
Les Graipins 2019*

Dès le nez, une expression fine de framboise jaillit, coulant vers une bouche extraite avec douceur mais offrant une réelle concentration fraîche du fruit. Un passage en carafe d'une heure détendra sa matière et ses tanins. Une approche contemporaine du cabernet franc. 16 €

**89/100**

**LA SOURCE DU RUAULT** 🍷

*Saumur-Champigny*

*La Source du Ruault 2021*

Un cabernet franc croquant et floral avec une belle intensité de bouche qui n'ôte rien à la fraîcheur. Les tanins un peu fermes révèlent une finale de sous-bois. 12 €

**89/100**

**BÉATRICE**

**ET PASCAL LAMBERT** 🍷

*Chinon Les Terrasses 2020*

Délicieuse interprétation d'un cabernet franc bien mûr, extrait tout en douceur pour

# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS

## Le Monde

e, offrant un toucher  
ne encore, il mérite  
tu. 34 €.  
t.com

### AUX- ENIS

au, 2019  
te appellation  
à seule à produire  
omain Moreau  
s joli vin rubis.  
es de framboise  
enrichies d'une  
ement terreuse.  
e tout le charme,  
très fins, une  
caractère plein  
ir de schiste lui  
ture. 9,30 €.  
-99.

### JX- R

ages,  
9  
nboise appétis-  
s pur de cerise  
s surtout  
n bouche.  
e jus de fruit

de cerise griotte. Imp-  
joyeux et libre, avec seuleme-  
1,5 gramme de SO<sub>2</sub> ajouté, il est  
une superbe interprétation du  
pineau d'aunis. Label AB. 15 €.  
Tél.: 06-10-97-08-73.

### SAINT- NICOLAS-DE- BOURGUEIL

Domaine de la Cotelleriaie,  
« La Croisée », 2019  
Le terroir du saint-nicolas-de-  
bourgueil s'exprime ici avec une  
terrible gourmandise et un brin  
de tendresse. Cela tient, outre  
sa texture souple, à ses arômes  
qui mêlent jus de viande  
et fruits compotés, du pruneau  
à la pêche. Bio. 13 €.  
[Domaine-cotelleriaie.fr](http://Domaine-cotelleriaie.fr)

Famille Amirault Grosbois,  
« Les Graipins », 2019  
On a beaucoup aimé les nuances  
florales (violette) qui s'échappent  
de cette cuvée, avec le fruit  
qui ressort en finale. En milieu  
de bouche, les tanins sont  
solides mais n'étouffent pas  
le vin, l'ensemble est nuancé  
et très plaisant. Label Demeter  
(biodynamie). 15 €.  
[Amirault-grosbois.fr](http://Amirault-grosbois.fr)

Domaine-des-coutures.com

La Folie Lucé, « Encore », 2018  
Il fait penser à une poignée  
de main vigoureuse. Des arômes  
de poivre, de piment, un jus  
serré et tonique en bouche.  
Du plaisir immédiat. Bio. 13 €.  
[Lafolieluce.com](http://Lafolieluce.com)

Domaine Chancelle,  
« Coup de foudre », 2018  
Il faut l'aérer franchement pour  
qu'il se révèle. Il dévoile alors  
une subtile gourmandise, avec  
des tanins qui crissent sous la  
dent, et beaucoup de longueur  
qui laisse une sensation soyeuse.  
14 €. Tél.: 02-41-38-11-83.

Lavigne, « L'Inattendue », 2019  
A boire avec une planche  
de saucisson ou sans chichi, ce  
saumur-champigny se montre  
très croquant en bouche,  
souple et facile. Ses arômes  
de fraises au poivre ajoutent  
de la gourmandise. 15 €.  
[Domaine-lavigne.com](http://Domaine-lavigne.com)

Château Yvonne,  
« La Folie », 2019  
Le calcaire a mis toute son  
énergie pour conférer à ce vin  
bio sa puissance aromatique  
et tannique. Pourtant, il y ▶▶▶

# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS

terre de Vins

# Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

## LA JUNGLE DES FOIRES AUX VINS

130 bons plans

### ENTRETIEN

Chicandier  
en Costières

### LYON

Prairial  
table étoilée

### DÉGUSTA

Grands crus clas  
de Saint-Ém

### ESCAP

Pétill  
Als



## EXCLUSIF Chez Brad Pitt vigneron

## Carrefour

AUDREY SONNENDRECKER

Directrice catégorie vins champagne mousseux



Nous avons décalé la date en hypermarchés au 28 septembre tandis que l'offre digitale s'ouvre dès le 6. Nous augmentons de 20 % (vs 2020) notre offre de vins bio et biodynamie, soit 170 références sur les 1 050 au total. La régionalisation de l'offre est renforcée avec un catalogue décliné en 8 éditions.

DU 28 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE

Artisans Partisans 2020

Cuve N° 102 **AB**

Languedoc - 6,95 €

Dernière Artisans Partisans se cachent les équipes qui œuvrent auprès de Pierre Borie, propriétaire de château Ollioux Romanis, de Champs des Murailles et du domaine Pierre Borie, dans les Corbières. Elles veillent à laisser place à l'imagination pour créer des cuvées dont le dénominateur commun est la limitation des intrants et au plus près de la nature. Véritable parcelle, ce N°102 est ambitieux par son assemblage de carignan (50 %), grenache (40 %) et syrah, issus de vieilles vignes. Résultat ? D'une incroyable gourmandise, il séduit dès le nez avec son aromatique complexe et précise. La bouche est ample et juteuse avec une grande fraîcheur.



LA SÉLECTION DE Terre de Vins

ALSACE					
Bestheim Grand Prestige	Crémant d'Alsace	2015		9,90 €	Un effervescence de belle facture qui enchante par la finesse de ses bulles et de ses arômes au parfum d'agrumes et de brioche. La bouche est ample avec beaucoup de rondeur et d'onctuosité. La finale reste fraîche aux accents de citron et de noisette.
BORDEAUX					
Château Pomies-Agassac	Haut-Médoc	2016		7,49 €	Un pur merit à point pour être bu dès maintenant. On aime sa puissance parfaitement équilibrée et sa fraîcheur. Sa complexité olfactive oscille entre les fruits mûrs, le moka et le cuir. En bouche, sa matière est pleine, d'une belle structure et beaucoup de souplesse.
Ch. Larose-Perganson <b>HVE</b>	Haut-Médoc	2016		9,95 €	Les plus impatients se régaleront dès maintenant avec ce haut-médoc qui commence à révéler tout son potentiel. Son nez complexe de moka, sous-bois, fruits rouges et noir et réglisse dévoile une bouche tout en onctuosité.
Château Pey La Tour Maison Dourthe	Bordeaux Supérieur	2018		11,50 €	Premier nez de mûre, puis à l'aération cuir et cassis s'enchaînent. Belle attaque ample et onctueuse, palais bien construit, généreux, avec les tanins qu'il faut pour donner de la structure et une rapidité gourmande. Belle affaire.
Rollan de By	Médoc	2018		13,95 €	Il se caractérise par sa fluidité étonnante et sa finale tout en longueur. La palette carnale fruitée mûre, des notes de sous-bois et de fine terrification. La prune et le zao noir se relaient.
BOURGOGNE					
Nicolas Potel	Bourgogne-Hautes-Côtes-de-Nuits	2019		9,50 €	Un fruit éclatant qui explose dès le nez avec son panier de petites baies rouges et noires. La bouche dévoile une jolie matière croquante et fraîche, avec de la mâche et un fruité savoureux qui se prolonge jusqu'en finale avec une pointe poivrée.
Domaine Mathias <b>AB</b>	Pouilly-Fuissé	2020		17,95 €	Son parfum séduit d'emblée avec de jolies notes citronnées et de noisette. D'une belle tension, la bouche, très équilibrée avec un joli gras et des saveurs d'agrumes et de pain brioché, se conclut par une longue finale minérale.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Domaine de Cibadiès <b>HVE</b> Pegasus	IGP Pays d'Oc	2020		4,50 €	Récité en sarmaturité, ce chardonnay se révèle d'une grande gourmandise avec ses notes de zestes confits, de fruits cuits et secs. D'une grande richesse, la bouche reste harmonieuse avec un joli gras et une grande suavité.
Mas Amiel <b>AB</b> Promesse	Côtes-du-Roussillon	2020		9,95 €	Ce domaine fut parmi les pionniers à remettre le Roussillon sur le devant de la scène avec des vins secs. Cette cuvée à base de grenache blanc, macabeu, roussanne et muscadine au joli nez de fleurs et d'agrumes. Sa bouche gourmande et souple reste très fraîche.
LOIRE					
Famille Amiraault-Grobois <b>AB</b> Terrasse chaude	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	2020		9,95 €	Quel bonheur que ce cabernet-franc à parfaite maturité. Son nez embaume les fruits rouges accompagnés de jolies notes florales. Sa belle matière, charnue et juteuse en bouche, offre un beau sèveux non dénué de structure, de la fraîcheur et beaucoup de gourmandise.
Domaine de l'Ermitage	Menetou-Salon	2020		10,95 €	Une très belle expression du sauvignon qui fait dès le nez avec son parfum de zestes de citron, de verveine et de fleurs blanches. Vive en attaque, la bouche est élégante et percée avec une finale très saine.
RHÔNE					
Domaine Charavin <b>AB</b> Vignes d'horizon	Rasteau	2020		9,95 €	Un nez ample et franc qui exhale le cassis et des notes de cacao et de ganache. La riche en bouche est parfaitement maîtrisée par un fruité éclatant, ce qui en fait une cuvée très équilibrée et très digeste, ponctuée par une longue finale poivrée.
SUD-OUEST					
Château Joly	Jurançon	2019		8,95 €	Très bel équilibre pour ce blanc liquoreux dont la sucrosité est contrebalancée par la belle acidité des petit et gros manseng qui le composent. Les saveurs de fruits se succèdent au nez et en bouche (agrumes confits, mangue, abricot) avant sa longue finale minérale.
Château Lagrèzotte	Cahors	2019		12,95 €	Cette nouvelle cuvée de ce domaine incontournable de Cahors se révèle exubérante et pleine de panache. Son parfum, floral et fruité, complété de quelques épices et sa puissance en bouche gagneront en sagesse et en harmonie après quelques années de cave.

**Géant**  
Casino



DU 27 AOÛT AU 12 SEPTEMBRE

**ARNAUD MATÉOS**  
Responsable achats vins



*Nous mettons l'accent sur le bio et la naturalité, le fil conducteur et pas seulement une rhétorique, en particulier les références HVE. La clé de la réussite d'une foire aux vins, c'est un mélange de vins avec des noms et des appellations-phares, d'autres à la mode et quelques-unes méconnues pour la curiosité.*

**Château Gautoul 2018** ❤️

Cahors - 8,95 €

On ne croise pas assez de vins du Sud-Ouest en foires aux vins, et pourtant la diversité est grande avec comme locomotive l'appellation cadurcienne qui n'a cessé de progresser en qualité depuis une quinzaine d'années, valorisant le cépage local, le malbec. C'est le cas de ce domaine qui avait séduit le chef Alain Senderens dans les années 90 et qui appartient aujourd'hui à la famille belge Sweden. Les raisins des vieilles vignes de 30-40 ans de malbec (ou côt) ont été complétés par du merlot et du tannat pour un vin ample et rond, dense et fruité, aux tanins enrobés sur des fruits noirs et des fruits confits rehaussés par une finale croquante.



LA SÉLECTION DE Terre de Vins

ALSACE					
Trimbach	Alsace Riesling	2019		17,20 €	La réputation de la famille de Ribeauvillé n'est plus à faire. Ces amoureux des cépages alsaciens affectionnent tout particulièrement le riesling, le fer de lance de la gamme, racé et fruité, sur une belle vivacité citronnée et une pointe saline. Un vin droit et précis tout en longueur.
BEAUJOLAIS					
Piron	Chiroubles	2019		7,50 €	C'est le cru le plus haut perché du Beaujolais, à 250-450 mètres d'altitude, qui donne des vins aériens, frais et intenses. Un gamay gourmand et juteux, sur les fruits rouges et noirs et sur des tanins velours, qui appelle la velouté à table.
BORDEAUX					
Château Dalem <b>HVE</b> Tentation de Dalem	Fronsac	2019		13,95 €	Une belle structure, enveloppée dans des arômes de fruits noirs et rouges sur des grains fins et un sillon sur la longueur, terminé par une finale boisée-vanillée. Un 100% merlot, cépage majoritaire de cette propriété en conversion bio, conseillée par Michel Rolland.
Château Suduiraut Grandes Réserves Club des Sommeliers	Sauternes	2016		17,90 €	Une collaboration entre l'enseigne et le premier cru classé pour le plus grand bonheur du palais. Un bouquet de fruits confits, de miel d'acacia, de bergamote et de zestes d'agrumes sur une note exotique pour ce séillon teinté de sauvignon, crémeux à souhait.
BOURGOGNE					
Vignoble Decelle Villa <b>AB</b>	Savigny-lès-Beaune	2015		23,50 €	L'un des derniers millésimes de l'association entre le talentueux rhodézien Pierre-Jean Vill et Olivier Decelle du Roussillon avant que le vignoble ne devienne Decelle & Fils. Un pinot noir élégant et profond aux tanins fondus et aux arômes de fruits rouges et d'épices.
Hospices de Beaune Cuvée Raymond Cyrot	Pommard	2019		88,50 €	Un pommard atypique tant il est soyeux et fluide, se développant tout en longueur sur des arômes intenses de fruits rouges et noirs et des épices douces. À garder précieusement dans sa cave pour se faire plaisir sur un beau gibier de fête.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Dom, du Causse d'Arboras <b>AB</b> La Falte	Terrasses du Larzac	2017		9,90 €	Un vin à forte réputation et petit prix dans cette appellation très tendance ces dernières années. Il n'en faut pas plus pour se précipiter sur ce vin généreux mais frais, intense et croquant sur une puissance veloutée et des fruits rouges confiturés.
LOIRE					
Henry Marionnet <b>HVE</b> Les Pierres fines	Touraine	2020		6,60 €	Si Henry Marionnet a éprouvé des lettres de noblesse à des cépages ligériens oubliés, le gamay reste roi en son domaine de la Charmaise. Cette cuvée est un vrai bouquet de fruit rouges bien mûrs et d'épices, souple et juteux, prolongée d'une note poivrée.
Famille Amiraault Grosbois <b>BIODYNAMIE</b> Les Graupins	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	2018		12,60 €	Si les Amiraault-Grosbois, habitués des foires aux vins, ont élargi leur terrain de jeu ces dernières années, ils restent bien ancrés en Val de Loire et toujours aussi virtuoses avec le cabernet franc. Une cuvée juteuse et fraîche sur des tanins souples et un tanin discret.
Domaine de Riaux	Pouilly-Fumé	2019		12,70 €	Les Jesnot père et fils, Bertrand et Alexis, élaborent un pouilly-fumé atypique par sa rondeur onctueuse mais toujours sur une note de pierre à fusil incontournable pour ce sauvignon sur argile à oïlex. Fruits blancs, fleurs de sureau et zestes d'agrumes en finesse et longueur.
SUD-OUEST					
Brumont Tour Bouscassé	Madiran	2016		10,50 €	Alain Brumont, personnage emblématique de l'appellation et artisan du renouveau, décline le tannat sur ses deux châteaux et plusieurs cuvées dont ce Tour Bouscassé en tannat major avec cabernets franc et sauvignon. Un vin ample sur les fruits noirs et des tanins souples.
VALLÉE DU RHÔNE					
Charavin <b>BIODYNAMIE</b> Cher à vin by Marine et Paul	CDR Villages-Massif-d'Uchaux	2020		7,95 €	Le père est l'un des pionniers du bio puis de la biodynamie sur Rasteau et Cairanne ; il a été rejoint par ses enfants Marine et Paul sur sa dernière acquisition, dans cette belle appellation encore méconnue. Un vin gourmand à majorité grenache sans sulfites ajoutés, tout en finesse.

# CONCOURS AMPHORE, FRANCE

## DIPLÔME OR — 2022 —

du Concours International  
des Vins Biologiques et en Conversion

Décerné à / Awarded to :

*SAS Famille Amiraault-Grosbois*

Pour / For :

*AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - France*

*Famille Amiraault-Grosbois - Les Graipins biodynamie*

*Rouge 2019 - Lot : LCOGR19*

*Vin n° 455*



**Victor GOMEZ**  
Directeur du concours

[www.concoursbio.com](http://www.concoursbio.com)



# AG

FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOIS  
VIGNERONS

## CONCOURS DE L'ANIVIN, FRANCE

### BEST VALUE ANIVIN DE FRANCE SELECTION 2021



MÉDAILLE D'ARGENT

COCORICO

Duras - Colombard - Merlot - Syrah  
Vin De France, 2020

Lot : 70% C34 & 30% C16 - 160 F

FAMILLE AMIRAUT-GROSBOIS

41 Rue des Quatrebras, 37140 ST-NICOLAS-DE-BOURGLÈRE France

Vin sélectionné par un jury de professionnels  
sous l'égide des Oenologues de France.

  
Didier Fages  
Président  
des Oenologues de France

  
Geneviève Lamy  
Présidente  
Anivin de France

OENOLOGUES  
DE FRANCE

ANIVIN DE FRANCE  
Association des Vignerons Français



# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS

## CONCOURS DE L'ANIVIN, FRANCE

### BEST VALUE ANIVIN DE FRANCE SELECTION 2021



MÉDAILLE D'ARGENT

TROMPE SOURIS

Merlot - Duras - Braucol - Syrah  
Vin De France, 2020

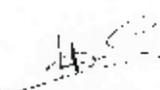
Lot: 90% C16 à 50% C54 - 100HL

FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS

Allée aux Quarterons, 37405 NICOLOIS DE BOULLEUIL, France

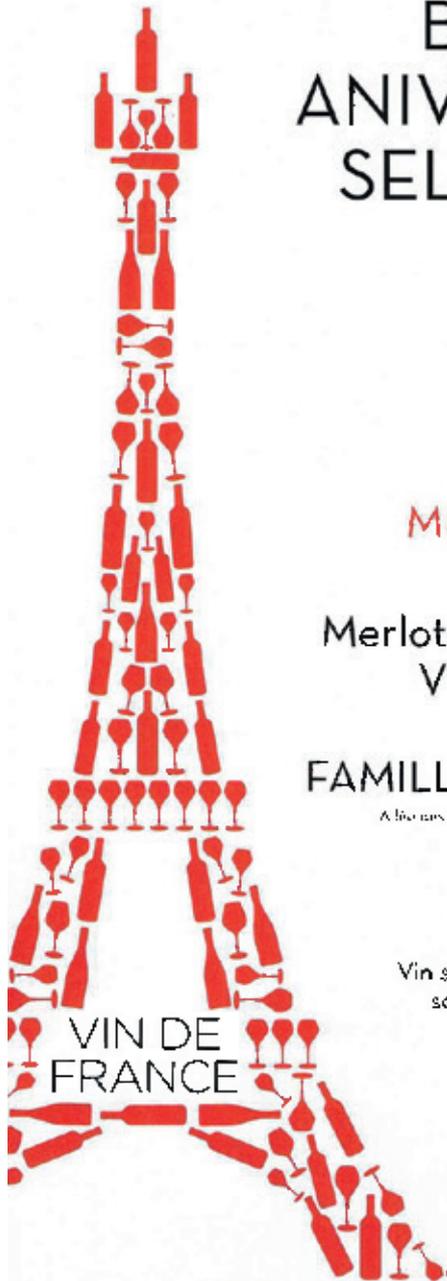
Vin sélectionné par un jury de professionnels  
sous l'égide des Œnologues de France.

  
Didier Eugène  
Président  
des Œnologues de France

  
Serge Fontani  
Président  
Anivin de France

ŒNOLOGUES  
DE FRANCE

ANIVIN DE FRANCE  
Allée aux Quarterons, 37405 NICOLOIS DE BOULLEUIL



# CONCOURS DES FÉMINALISES FRANCE



# AG

FAMILLE  
AMIRAUT GROSBOIS  
VIGNERONS

## CONCOURS DES FEMINALISES FRANCE



Concours *Mondial* des Vins  
**FÉMINALISE**

*Diplôme officiel*

**FAMILLE AMIRAUT-GROSBOIS  
BOURGUEIL**

Les Caillottes  
BIO

2019 ROUGE

LE FONDATEUR :



Concours *Mondial* des  
**FÉMINALISE**

# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS

## PRIX PLAISIR BETTANE & DESSEAUE FRANCE



### CONCOURS BETTANE+DESSEAUE PRIX PLAISIR 2021 MÉDAILLE DE BRONZE



**Décerné à** Famille Amirault Grosbois

**Pour** Clos Pichard Saint Nicolas de  
Bourgueil 2018 (Rouge)

[prixplaisir.bettanedesseauve.com](http://prixplaisir.bettanedesseauve.com)

*A Bettane - Thierry Desseauve*



# CHALLENGE MILLESIME BIO FRANCE

**CONCOURS INTERNATIONAL DU SALON MILLÉSIME BIO**  
MILLÉSIME BIO FAIR INTERNATIONAL COMPETITION



**2022**

Challenge  
**Millésime BIO**

**MÉDAILLE D'OR**

Décernée à / Awarded to :

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS  
Saint Nicolas de Bourgueil - FRANCE  
CLOS PICHARD  
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - Rouge - 2019  
Volume déclaré : 7333 Bouteilles  
729



Montpellier - France  
les 11 et 12 janvier 2022

Nicolas Richarme,  
*Président de Sudvinbio*

Commissariat Général  
T. DUCHEMIN.

# CHALLENGE MILLESIME BIO FRANCE

**CONCOURS INTERNATIONAL DU SALON MILLÉSIME BIO**  
MILLÉSIME BIO FAIR INTERNATIONAL COMPETITION



**2022**

Challenge  
**Millésime BIO**

## MÉDAILLE D'ARGENT

Décernée à / Awarded to :

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS  
Saint Nicolas de Bourgueil - FRANCE  
LES MULLAUDIÈRES  
France sans IG - Rouge - 2020  
Volume déclaré : 30000 Bouteilles  
729



Montpellier - France  
les 11 et 12 janvier 2022

Nicolas Richarme,  
*Président de Sudvinbio*

Commissariat Général  
T. DUCHÈNE.

# CHALLENGE MILLESIME BIO FRANCE

**CONCOURS INTERNATIONAL DU SALON MILLÉSIME BIO**  
MILLÉSIME BIO FAIR INTERNATIONAL COMPETITION



**2022**

Challenge  
**Millésime BIO**

## MÉDAILLE DE BRONZE

Décernée à / Awarded to :

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS  
Saint Nicolas de Bourgueil - FRANCE  
TERRASSE CHAUDE  
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - Rouge - 2020  
Volume déclaré : 15000 Bouteilles  
729



Montpellier - France  
les 11 et 12 janvier 2022

Nicolas Richarme,  
*Président de Sudvinbio*

Commissariat Général  
T. DUCHENNE.

# CONCOURS ELLE À TABLE FRANCE

Diplôme 2021  
MÉDAILLE D'OR



**Décerné à**

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS

**Pour**

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - France  
Famille Amirault-Grosbois - Terrasse Chaude - Certifié Bio  
Rouge 2019  
Lot : LAGSNAR19  
Vin n° 11405

CONCOURS  
DES VINS  
ELLE  
à TABLE  
2021

Victor  
E. Gomez  
Président du  
concours

Danièle  
Gerrens  
Directrice  
de la rédaction  
ELLE à Table

ELLE

ELLE est une marque de HACHETTE FILIPACCHI PRESSE SA, Paris, France.

Armonia  
CONCOURS ET SÉLECTIONS



[www.trophees-vins.elle.fr](http://www.trophees-vins.elle.fr)

CONCOURS DES VINS

ELLE  
à table

# CONCOURS ELLE À TABLE FRANCE

Diplôme 2021  
MÉDAILLE D'ARGENT



**Décerné à**

Famille Amirault-Grosbois

**Pour**

VDF Vin De France - France  
Famille Amirault Grosbois - Les Mullaudières - Certifié Bio  
Rouge 2020  
Lot : I3 + I6  
Vin n° 11403

CONCOURS  
DES VINS  
ELLE  
à TABLE  
2021

Victor  
E. Gomez  
Président du  
concours

Danièle  
Gerrens  
Directrice  
de la rédaction  
ELLE à Table



ELLE est une marque de HACHETTE FILIPACCHI PRESSE SA, Paris, France.



[www.trophees-vins.elle.fr](http://www.trophees-vins.elle.fr)

CONCOURS DES VINS

ELLE  
à table

# CONCOURS DES LIGERS FRANCE



## ***CERTIFICAT***

Association des Oenologues Ligériens

certifie que :

**FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS**  
**Allée des Quarterons 37140 ST NICOLAS DE BOURGUEIL**

a bien obtenu un

**Liger d'Argent**

pour son

**AOP Saint Nicolas de Bourgueil Rouge 2021**  
**FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS, Cuvée Les Boissières**

Pour un volume de 225.00 hl détenus au samedi 15 janvier 2022 et composé de

2 \* / Cuves n°105 + F451

lors de l'édition 2022 du Concours des Ligiers

Angers le dimanche 30 janvier 2022

Mr Jean-françois LIEGEOIS  
*Président de l'association*

# CONCOURS DES LIGERS FRANCE



## ***CERTIFICAT***

Association des Oenologues Ligériens

certifie que :

**FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS**  
**Allée des Quarterons 37140 ST NICOLAS DE BOURGUEIL**

a bien obtenu un

**Liger de Bronze**

pour son

**AOP Saint Nicolas de Bourgueil Rouge 2018**  
**Terre de Vau**

Pour un volume de 80.34 hl détenus au vendredi 15 janvier 2021 et composé de  
10712 \* / Lots(s) n°LCQQU18

lors de l'édition 2021 du Concours des Ligiers

Angers le samedi 30 janvier 2021

Mr Jean-françois LIEGEOIS  
*Président de l'association*

# CONCOURS DES LIGERS FRANCE



## ***CERTIFICAT***

Association des Oenologues Ligériens

certifie que :

**FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS**  
**Allée des Quarterons 37140 ST NICOLAS DE BOURGUEIL**

a bien obtenu un

**Liger d'Argent**

pour son

**AOP Saint Nicolas de Bourgueil Rouge 2019**  
**La Chenaie**

Pour un volume de 197.00 hl détenus au vendredi 17 janvier 2020 et composé de

2 \* / Cuves n°103 + F453

lors de l'édition 2020 du Concours des Ligiers

Angers le dimanche 02 février 2020



Mr Jean-françois LIEGEOIS  
*Président de l'association*

**CONCOURS DE LYON,  
FRANCE**



DIPLÔME/DIPLOMA  
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

**MÉDAILLE D'OR**  
GOLD MEDAL

**DÉCERNÉ À / AWARDED TO**

Famille Amirault-Grosbois

**POUR / FOR**

AOP Bourgueil - France  
Famille Amirault-Grosbois - Cuvée Les Caillottes - Certifié Bio  
Rouge 2021  
Lot : C13 + C15  
Vin n° 57633

2022

**PHILIPPE LEFEBVRE**  
Président du concours

**FLORENCE PÉRIER**  
Présidente d'honneur  
Le Café du Peintre  
Trophée du Bouchon Lyonnais de l'Année 2013

[WWW.CONCOURS LYON.COM](http://WWW.CONCOURS LYON.COM)

# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS

## CONCOURS DE LYON, FRANCE



DIPLÔME/DIPLOMA

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

# MÉDAILLE D'ARGENT

## SILVER MEDAL

DÉCERNÉ À / AWARDED TO

Famille Amirault-Grosbois

POUR / FOR

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - France  
Famille Amirault Grosbois - Terrasse Chaude - Certifié Bio  
Rouge 2021  
Lot : 106  
Vin n° 60387

2022

**PHILIPPE LEFEBVRE**  
Président du concours

**FLORENCE PÉRIER**

Présidente d'honneur  
Le Café du Peintre  
Trophée du Bouchon Lyonnais de l'Année 2013

[WWW.CONCOURS LYON.COM](http://WWW.CONCOURS LYON.COM)



**CONCOURS DE LYON,  
FRANCE**



DIPLÔME/DIPLOMA  
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

**MÉDAILLE D'OR**  
GOLD MEDAL

DÉCERNÉ À / AWARDED TO

Famille Amirault-Grosbois

POUR / FOR

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - France  
Famille Amirault-Grosbois - Cuvée la Coulée de Graviers -  
Certifié Bio  
Rouge 2020  
Lot : C1  
Vin n° 56700

2021

**PHILIPPE LEFEBVRE**  
Président du concours

**ERIC GOETTMANN**  
Président d'honneur  
Meilleur Ouvrier de France Sommelier  
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

[WWW.CONCOURS LYON.COM](http://WWW.CONCOURS LYON.COM)

**CONCOURS DE LYON,  
FRANCE**



DIPLÔME/DIPLOMA

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

**MÉDAILLE D'OR**  
GOLD MEDAL

DÉCERNÉ À / AWARDED TO

Famille Amirault-Grosbois

POUR / FOR

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - France  
Famille Amirault-Grosbois - Cuvée Terre de vau - Certifié  
Biodynamie  
Rouge 2019  
Lot : S52  
Vin n° 56703

2021

**PHILIPPE LEFEBVRE**  
Président du concours

**ERIC GOETTMANN**  
Président d'honneur  
Meilleur Ouvrier de France Sommelier  
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

[WWW.CONCOURS LYON.COM](http://WWW.CONCOURS LYON.COM)

**CONCOURS DE LYON,  
FRANCE**



DIPLÔME/DIPLOMA

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

**MÉDAILLE D'OR**  
GOLD MEDAL

DÉCERNÉ À / AWARDED TO

Famille Amirault-Grosbois

POUR / FOR

AOP Gaillac - France  
Famille Amirault-Grosbois - Cuvée mas de Roques - Certifié Bio  
Rouge 2020  
Lot : C26  
Vin n° 56705

2021

**PHILIPPE LEFEBVRE**  
Président du concours

**ERIC GOETTMANN**  
Président d'honneur  
Meilleur Ouvrier de France Sommelier  
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

[WWW.CONCOURS LYON.COM](http://WWW.CONCOURS LYON.COM)

# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS

## CONCOURS DE LYON, FRANCE



### DIPLÔME/DIPLOMA

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

# MÉDAILLE D'ARGENT

## SILVER MEDAL

DÉCERNÉ À / AWARDED TO

Famille Amirault-Grosbois

POUR / FOR

AOP Bourgueil - France  
Famille Amirault-Grosbois - Cuvée la Butte aux Ânes - Certifié  
Bio  
Rouge 2020  
Lot : S107 + F451  
Vin n° 56696

# 2021

**PHILIPPE LEFEBVRE**  
Président du concours

**ERIC GOETTMANN**  
Président d'honneur  
Meilleur Ouvrier de France Sommelier  
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

[WWW.CONCOURS LYON.COM](http://WWW.CONCOURS LYON.COM)



# AG

FAMILLE  
AMIRAULT GROSBOIS  
VIGNERONS

## CONCOURS DE LYON, FRANCE



### DIPLÔME/DIPLOMA

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

# MÉDAILLE D'ARGENT

## SILVER MEDAL

DÉCERNÉ À / AWARDED TO

Famille Amirault-Grosbois

POUR / FOR

AOP Chinon - France  
Famille Amirault-Grosbois - Cuvée le Bourg - Certifié Biodynamie  
Rouge 2020  
Lot : B9 + B3  
Vin n° 56694

# 2021

**PHILIPPE LEFEBVRE**  
Président du concours

**ERIC GOETTMANN**  
Président d'honneur  
Meilleur Ouvrier de France Sommelier  
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

[WWW.CONCOURS LYON.COM](http://WWW.CONCOURS LYON.COM)



**CONCOURS DE LYON,  
FRANCE**



DIPLÔME/DIPLOMA  
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

**MÉDAILLE D'ARGENT**  
SILVER MEDAL

**DÉCERNÉ À / AWARDED TO**

Famille Amirault-Grosbois

**POUR / FOR**

AOP Chinon - France  
Famille Amirault-Grosbois - Cuvée les Terres Jaunes - Certifié Bio  
Rouge 2020  
Lot : B9 + B8  
Vin n° 56691

2021

**PHILIPPE LEFEBVRE**  
Président du concours

**ERIC GOETTMANN**  
Président d'honneur  
Meilleur Ouvrier de France Sommelier  
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

[WWW.CONCOURS LYON.COM](http://WWW.CONCOURS LYON.COM)

# CONCOURS TERRE DE VINS, FRANCE

DIPLÔME 2022  
CONCOURS DES VINS  
*Terre de Vins*

**MÉDAILLE D'OR**  
**2022**

Décernée à

**Famille Amirault-Grosbois**

pour

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil - France  
Famille Amirault-Grosbois - Veine de Quartz - (HVE)  
Haute Valeur Environnementale  
Rouge 2020  
Lot : LAMSNLY20 - Vin n° 7913



Madame  
**Sylvie TONNAIRE**  
Rédactrice en chef de "Terre de vins"

Monsieur  
**Victor GOMEZ**  
Directeur du concours



# CONCOURS TERRE DE VINS, FRANCE

DIPLÔME 2021  
CONCOURS DES VINS  
*Terre de Vins*

**MÉDAILLE D'ARGENT  
2021**

Décernée à

**Famille Amirault-Grosbois**

pour

AOP Chinon - France

Famille Amirault Grosbois - Le Vieux mur - Certifié Bio

Rouge 2020

Lot : B09 & B08 - Vin n° 5021



**Madame  
Sylvie TONNAIRE**  
Rédactrice en chef de "Terre de vins"

**Monsieur  
Victor GOMEZ**  
Directeur du concours



# BERLINER WEIN TROPHY, INTERNATIONAL

**Berliner Wine Trophy**  
 Le plus grand concours international de vins de l'OIV au monde



**BERLINER OR**

**2020**

**Famille Amirault Grosbois - Le  
 Bourg  
 France**



**Famille Amirault Grosbois**

**Comité de Coordination du Berliner Wine Trophy:**

*Jaeyounko*  
**Prof. Dr. Jae Youn Ko**  
 Président de la Korea International  
 Sommelier Association (K.I.S.A.)

*Wolfgang Haupt*  
**Wolfgang Haupt**  
 Vice-président de la Fédération Mondiale  
 des Grands Concours Internationaux  
 de Vins et Spiritueux (VINOFEF)

*Edmund J. Diesler*  
**Edmund Diesler**  
 Vice-président de  
 l'Union Internationale des  
 Œnologues (U.I.O.E)

*Benedikt Bleile*  
**Benedikt Bleile**  
 Supervision du jury du  
 Berliner Wine Trophy

Sous le Patronage de:

ORGANISATION INTERNATIONALE  
 DE LA VIGNE ET DU VIN

UNION INTERNATIONALE DES  
 ŒNOLOGUES

Membre de:

VINOFED  
 THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

Organisateur: DWM - Deutsche Wein Marketing GmbH - Am Borsigtum 1, 13507 Berlin, Germany - info@dwmt.de - www.wine-trophy.com



# BERLINER WEIN TROPHY, INTERNATIONAL

## Berliner Wine Trophy

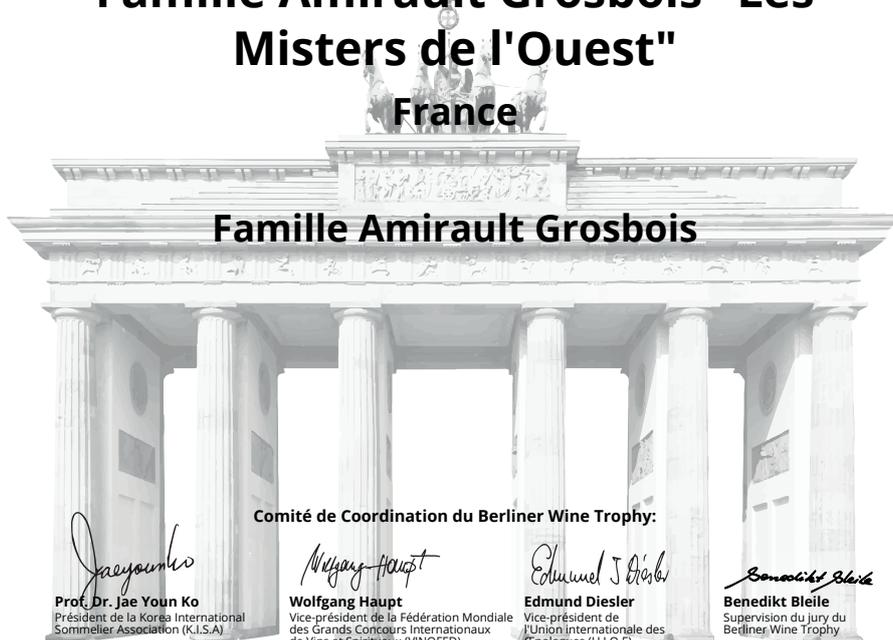
Le plus grand concours international de vins de l'OIV au monde



**BERLINER OR**

**2020**

**Famille Amirault Grosbois "Les  
Misters de l'Ouest"  
France**

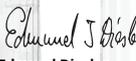


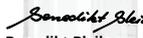
**Famille Amirault Grosbois**

Comité de Coordination du Berliner Wine Trophy:

  
**Prof. Dr. Jae Youn Ko**  
Président de la Korea International  
Sommelier Association (K.I.S.A.)

  
**Wolfgang Haupt**  
Vice-président de la Fédération Mondiale  
des Grands Concours Internationaux  
de Vins et Spiritueux (VINOFEF)

  
**Edmund Diesler**  
Vice-président de  
l'Union Internationale des  
Œnologues (U.I.O.E)

  
**Benedikt Bleile**  
Supervision du jury du  
Berliner Wine Trophy

Sous le Patronage de:

ORGANISATION INTERNATIONALE  
DE LA VIGNE ET DU VIN



UNION INTERNATIONALE DES  
ŒNOLOGUES



Membre de:

VINOFED  
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

Organisateur: DWM - Deutsche Wein Marketing GmbH - Am Borsigtum 1, 13507 Berlin, Germany - info@dwmt.de - www.wine-trophy.com



**FALSTAFF MAGAZINE,**  
INTERNATIONAL

**falstaff**

LOIRE  
TROPHY 2021

---

FAMILLES AMIRAULT-GROSBOIS  
Saint Nicolas de Bourgueil

---

hat

**93+ PUNKTE**

mit dem Wein

2018 LES GRAIPINS  
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

erzielt.

*W. Rosam*

Wolfgang M. Rosam  
Falstaff-Herausgeber

*Ulrich Sautter*

Ulrich Sautter  
Falstaff Chefredakteur Wein

**falstaff**

**FALSTAFF MAGAZINE,  
INTERNATIONAL**

**falstaff**

LOIRE  
TROPHY 2021

---

FAMILLES AMIRAUT-GROSBOIS  
Saint Nicolas de Bourgueil

---

hat

**92 PUNKTE**

mit dem Wein

**2019 »LE BOURG« AOP CHINON**

erzielt.

*W. Rosam*

Wolfgang M. Rosam  
Falstaff-Herausgeber

*Ulrich Sautter*

Ulrich Sautter  
Falstaff Chefredakteur Wein

**falstaff**

# WINESTATE MAGAZINE, INTERNATIONAL



## CERTIFICATE OF EXCELLENCE

AWARDED FOR  
ORGANIC & BIODYNAMIC  
WINE JUDGING  
2021

**Famille Amirault-Grosbois Les Graipins (Ecocert, Demeter)  
Loire Valley - AOP Saint-Nicolas de Bourgueil France  
Cabernet Franc 2017**

A handwritten signature in black ink, reading 'Peter Simitis'.

Peter Simitis  
EDITOR/PUBLISHER



A handwritten signature in black ink, reading 'Lara Simitis'.

Lara Simitis  
MANAGING EDITOR

Winestate Publishing Pty Ltd, 81 King William Road UNLEY SA 5061, AUSTRALIA TEL: 08 8357 9277 FAX: 08 8357 9212  
WEB: [www.winestate.com.au](http://www.winestate.com.au) Email: [editor@winestate.com.au](mailto:editor@winestate.com.au)



# WINESTATE MAGAZINE, INTERNATIONAL



## CERTIFICATE OF EXCELLENCE

AWARDED FOR  
ORGANIC & BIODYNAMIC  
WINE JUDGING  
2021

**Famille Amirault-Grosbois Les Arpents Organic  
(Ecocert, Demeter) Loire Valley - AOP Saint-Nicolas de Bourgueil  
France Cabernet Franc 2020**

A handwritten signature in black ink that reads 'Peter Simic'.

Peter Simic  
EDITOR/PUBLISHER



A handwritten signature in black ink that reads 'Lara Simic'.

Lara Simic  
MANAGING EDITOR

Winestate Publishing Pty Ltd, 81 King William Road UNLEY SA 5061, AUSTRALIA TEL: 08 8357 9277 FAX: 08 8357 9212  
WEB: [www.winestate.com.au](http://www.winestate.com.au) Email: [editor@winestate.com.au](mailto:editor@winestate.com.au)







## THE WINEDOCTOR, INTERNATIONAL

### FAMILLE AMIRAUT GROSBOIS ST NICOLAS DE BOURGUEIL COULÉE DE GRAVIERS 2019

I have returned from the [Loire Valley](#). I would like to say I have returned refreshed, although it would not reflect the reality of it. I was under no illusion that acquiring a *maison secondaire* in France would be a breeze, but the necessary work does seem to expand to fill every available moment. I returned last week via an overnight sailing, departing from Caen in northern France after 9pm, so I needed to leave my house by 5pm to get there in time. At 2pm in the afternoon I was still planting a new laurel hedge at the bottom of my property, a long-overdue project which I completed just in the nick of time.

That kind of *every minute counts* scheduling typified my recent trip, one marked by two periods of quarantine (one in France, one here in the UK) and multiple Covid-19 tests (all negative). As a consequence, despite a hankering to call in on some of the region's *vignerons*, I had to bide my time and delay intended visits and tastings until some future trip. That did not prevent me uncovering some interesting wines though, including new vintages and new discoveries. One such encounter was this **St Nicolas de Bourgueil**, which I would like to tell you I encountered during a magical visit to a local *caviste*, one where the shelves groaned under the weight of *Ligérian* rarities from [Clos Rougeard](#), [Philippe Foreau](#), [Louis-Benjamin Dagueneau](#) and [François Cotat](#), among others.



## THE WINEDOCTOR, INTERNATIONAL

---

That would, however, be a lie. The truth is that I found it hidden among some much more dowdy bottles on the shelves of a *Carrefour* in Tours, after an enthralling visit to Ikea to buy everything from new bedding to garden umbrellas. If nothing else it is an illustration that you can find interesting bottles on the shelves of French supermarkets, even if there is sometimes not much wheat, and an awful lot of chaff.

While the domaine might not be immediately familiar, the two names involved are well-known to anyone interested in the red wines of the [Loire Valley](#). **Famille Amirault Grosbois** is a joint project created by **Nicolas Grosbois** of [Domaine Grosbois](#) in Chinon, and **Xavier Amirault** of [Domaine Amirault](#) in Saint-Nicolas-de-Bourgueil, the latter *vigneron* perhaps best known for his Clos des Quarterons *cuvées*. Although seemingly unconnected, the two are in fact cousins, and they came together back in 2008 to create the **Famille Amirault Grosbois** label, which essentially operates as a high-end *négociant* dealing principally in organic wines from their home appellations (although they have looked further afield, into Anjou and beyond).

The **2019 St Nicolas de Bourgueil Coulée de Graviers** from **Famille Amirault Grosbois** is 100% Cabernet Franc, certified organic, and sourced from several small parcels of vines planted on gravelly *terroirs*, as suggested by the name. The fruit is picked by hand, and fermented by indigenous yeasts. The *élevage* is modest and the result is approachable when young, as is the case for most wines from the appellation's gravel soils. It has a good depth of colour in the glass, dark and shimmering. The aromatic profile oozes *Ligérian* classicism, with a gravelly fruit profile led by bright redcurrant and cranberry fruits, laced with notes of green peppercorn, leather and dry baked earth. It has a sense of eager freshness which continues on the palate, where a touch of garden mint and green pepper join the flavour profile, with a pithy phenolic grip, all set in a light-to-medium substance. It finishes short, and overall it feels sappy, cool and relaxed, with some sense of charm, and an intriguing touch of bitterness in the finish. It has enough old-school character to please Loire traditionalists, and I am sure the declared alcohol, just 12.5%, will raise a few smiles. All in all it is a juicy and easy-drinking success which went down well with an impromptu barbecue. And I should say it also works well with an afternoon of hedge planting – take my word for it.

90/100 (7/6/21)



Allée des Quarterons  
37140 Saint-Nicolas de Bourgueil

[contact@amirault-grosbois.com](mailto:contact@amirault-grosbois.com)  
+ 33 (0)2 47 97 75 25

[www.amirault-grosbois.com](http://www.amirault-grosbois.com)

