

A photograph of two men standing in a vineyard. The man on the left has grey hair and glasses, wearing a red polo shirt and dark trousers, holding a glass of red wine. The man on the right has brown hair and is wearing a light blue t-shirt and orange trousers, holding a glass of white wine. They are standing in front of a large bush of pink roses. In the background, there are green vineyard rows and a stone building with a thatched roof. The scene is framed by green grapevines at the top and sides. The sky is clear and blue.

AG

**FAMILLE
AMIRAULT 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 cessé 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.

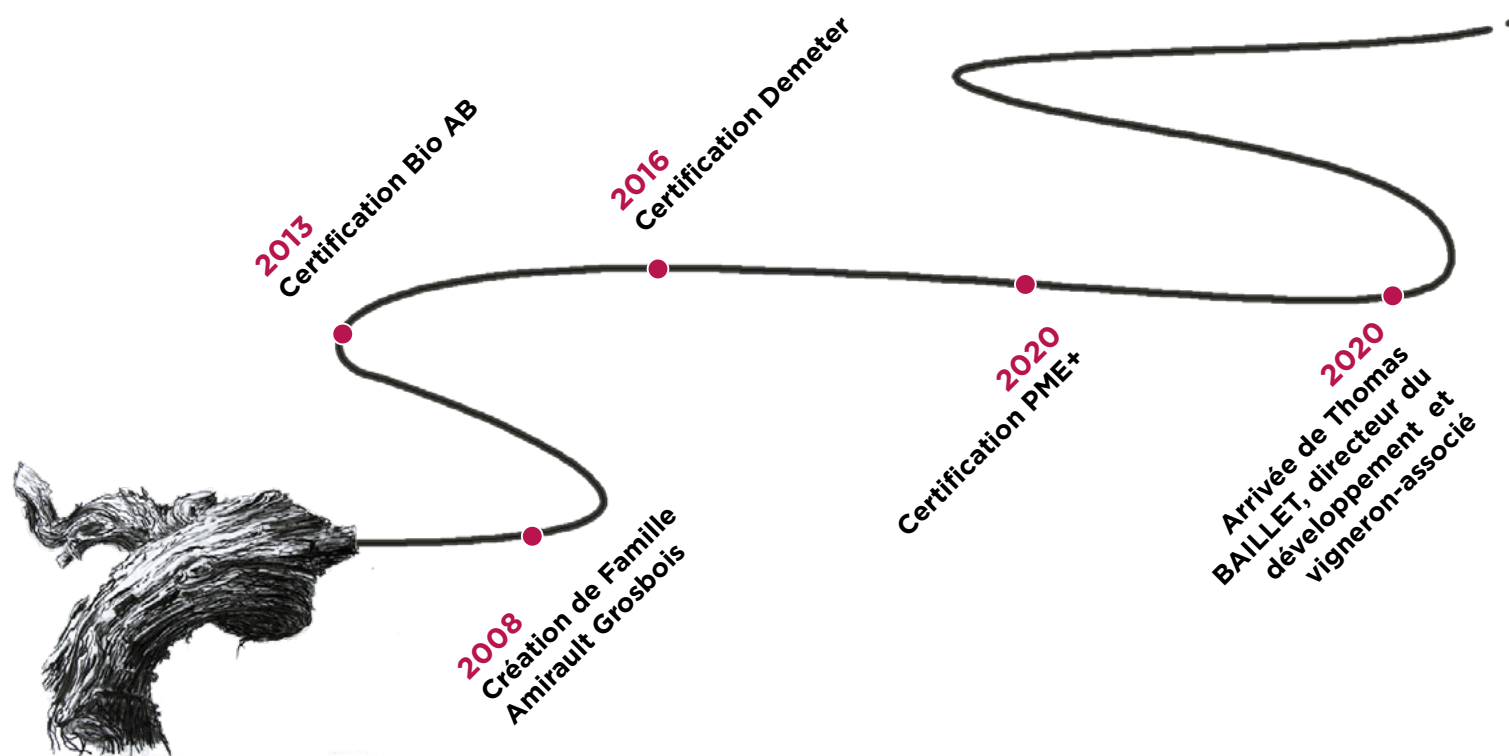
Cela les conduit à la rencontre d'autres vignerons pour identifier les meilleurs terroirs de France afin de proposer une gamme de vins d'une étonnante fraîcheur.



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 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 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 rapprocher 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. »



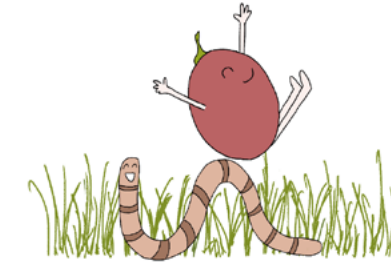
CULTIVONS LE JARDIN DU VIGNERON

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.



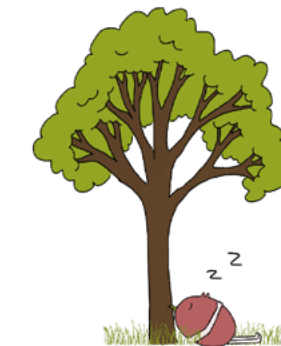
Nous pratiquons l'enherbement naturel dans nos parcelles et nous travaillons nos terres sans intrants pour favoriser l'activité et la vie biologique du sol.



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 vignerons, que des équipes.

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.



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.



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.

NOTRE FORCE, NOS ÉQUIPES :

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

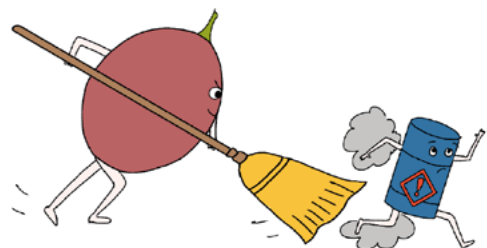


VINS BIOS, BIODYNAMIQUES, NATURELS

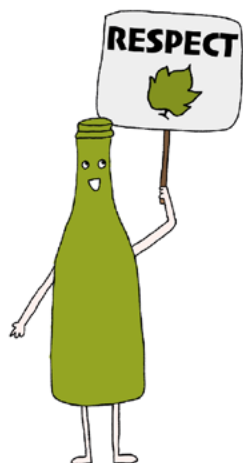
Quelle différence ?

AB | LES VINS BIOLOGIQUES

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).

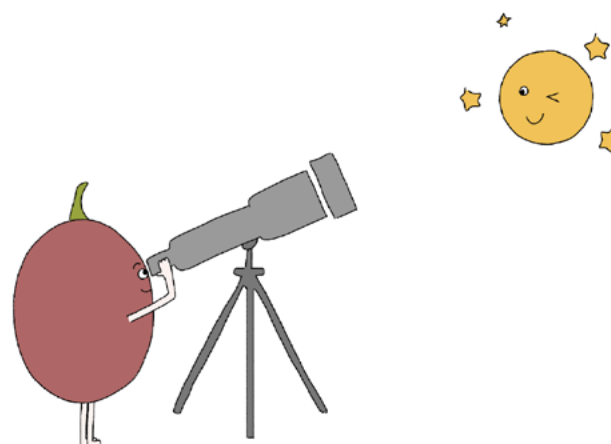


Côté vinification, le label exige de respecter le plus possible la véritable nature du produit : seuls les produits œnologiques certifiés bio sont autorisés, certains procédés de vinification sont interdits et l'usage du soufre est limité.

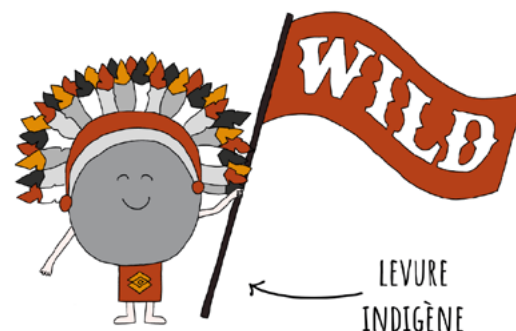


LES VINS BIODYNAMIQUES

Fondée sur les préceptes de Rudolph Steiner, la biodynamie envisage le domaine viticole comme un écosystème soumis à l'influence des astres. Pour favoriser la biodiversité, le **label Demeter** exige que le vigneron applique des préparations biodynamiques sur les sols et la vigne.

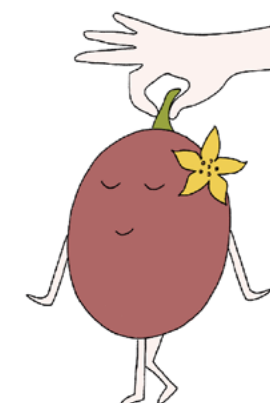


Côté vinification, le label est très exigeant : très peu d'intrants, des fermentations exclusivement en levures indigènes et encore moins de soufre qu'en bio.

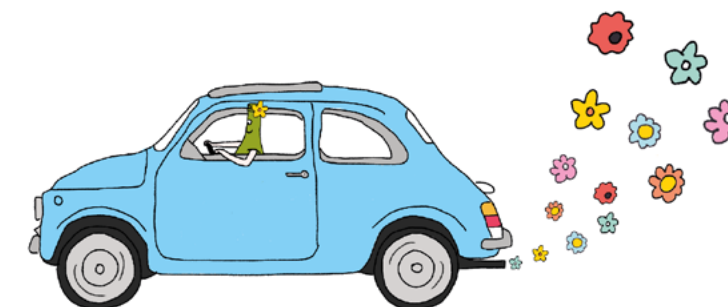


LES VINS NATURELS

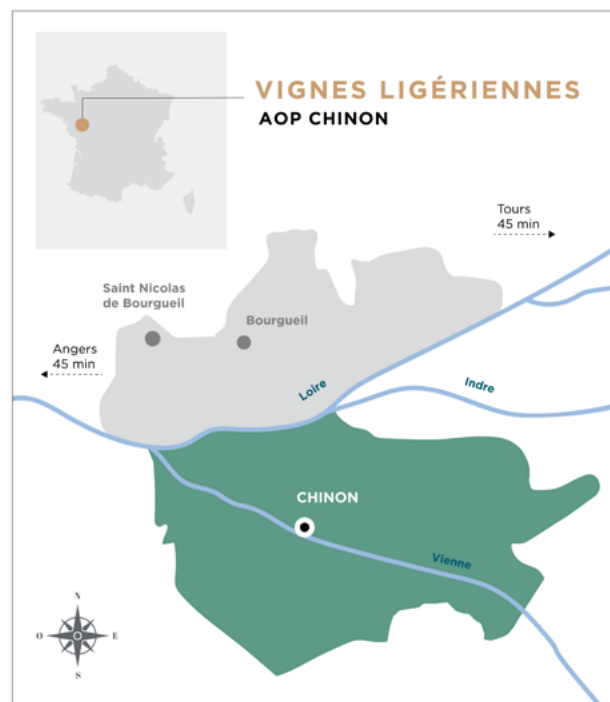
Le principe du vin naturel ou vin nature est de limiter le plus possible l'intervention de l'homme pour laisser s'exprimer la nature. Le nouveau **label Vin Méthode Nature** précise sa définition. Côté vigne, les raisins doivent être bio ou en conversion et vendangés uniquement à la main.



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.







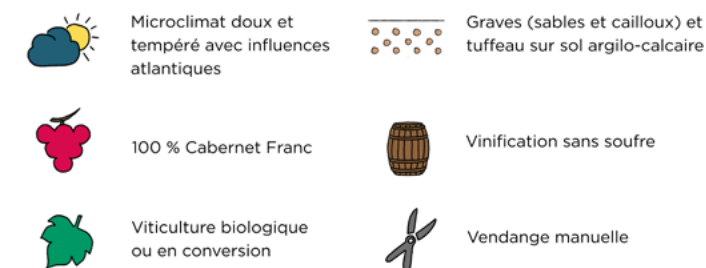
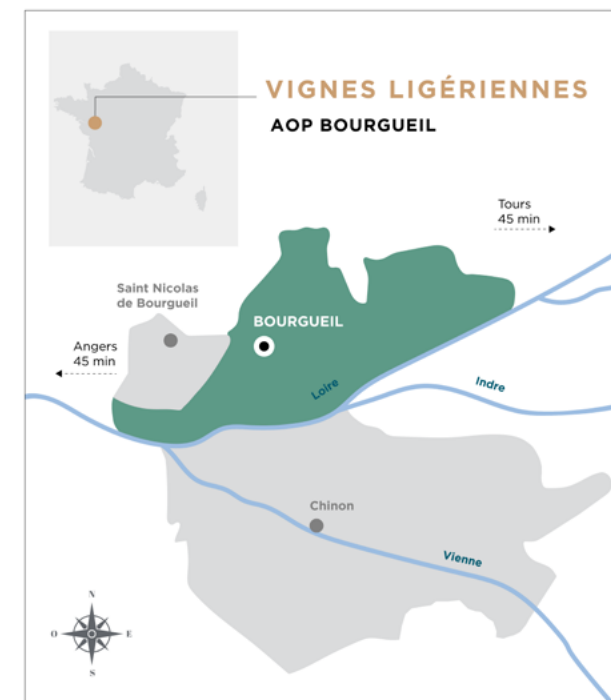
• **AOP CHINON**

Il est dit que l'AOP Chinon bénéficie du climat le plus chaud et sec de Touraine, avec des influences soit océaniques, soit semi-continrentales. 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-continrentale) tandis que les vents d'Ouest apportent humidité et chaleur (influence océanique). Cela impacte 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 vignerons à les accompagner dans la conversion en Agriculture Biologique de leur vignoble. La transmission est donc au cœur des pratiques.



• **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.



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, où 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.

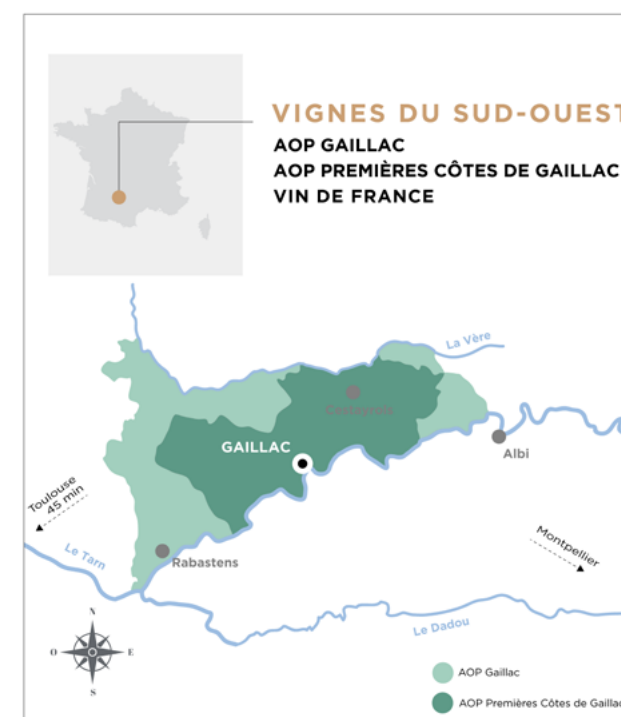
Viticulture : 100% du vignoble est mené en Agriculture Biologiques, tant nos raisins blancs que rouges. Le vignoble est également mené sous la pratique du semi-végétal, évitant l'érosion des sols l'hiver et au printemps, amender les sols sans ajout extérieur et décompacter naturellement les sols. La 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.



Microclimat doux et tempéré avec influences atlantiques



Argilo-calcaire



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



Vinification sans soufre



Colombard 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 fruitée 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.

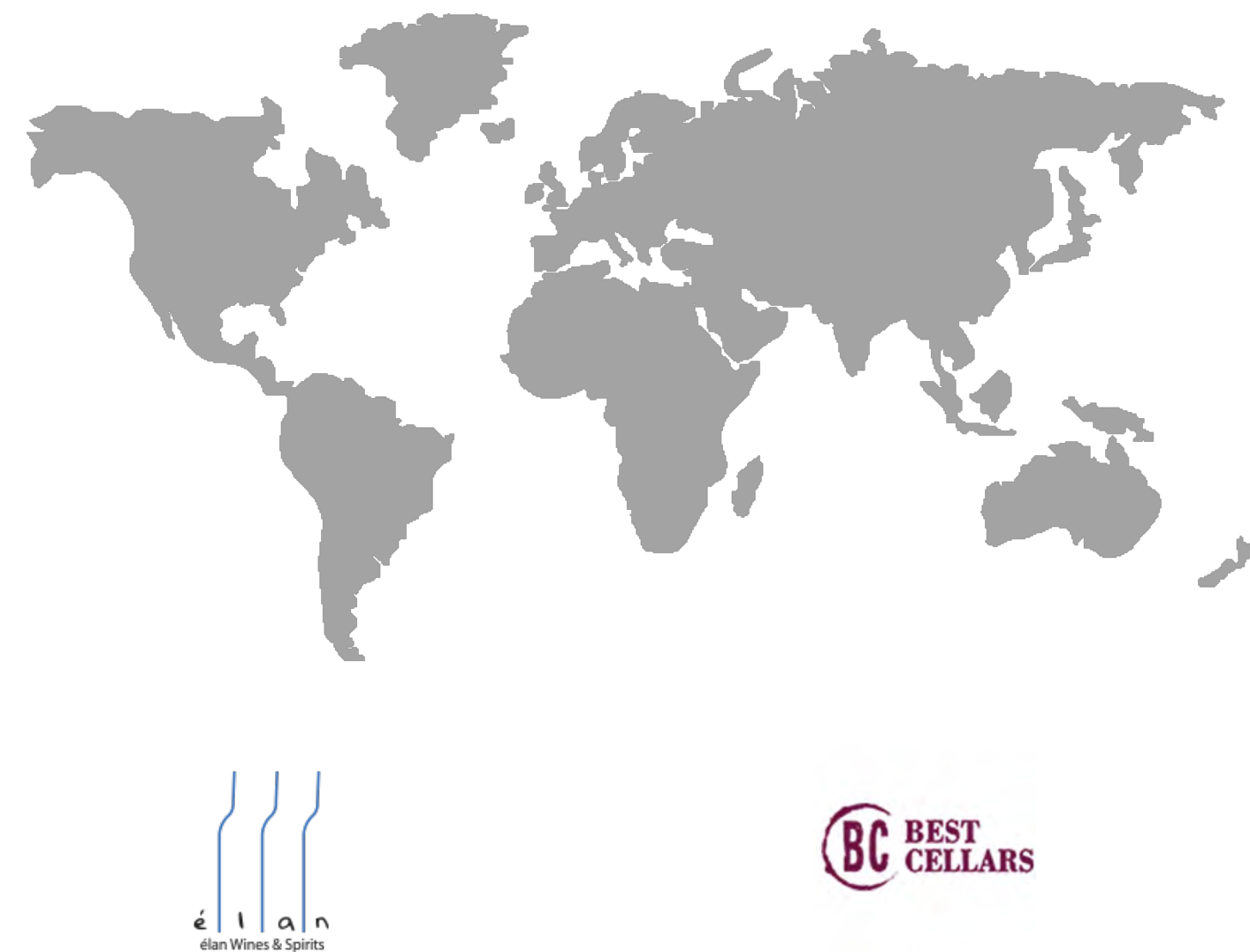


NOTRE DISTRIBUTION, DES CLIENTS QUI NOUS FONT CONFIANCE :

National



Export



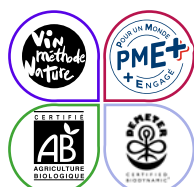
FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS EN QUELQUES CHIFFRES :



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



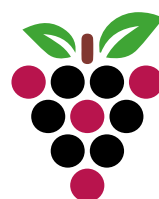
**4 GAMMES
DE VINS**



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



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



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



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



**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.**



AG

FAMILLE
AMIRAULT GROSBOIS
VIGNERONSLA REVUE DU
vin
DE FRANCE

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

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE
larvf.comFabuleux
cabernets
francs de Loire110 rouges
de grande classe18 VIGNOBLES
RUSSES
EN FRANCE!VINS BRETONS
À quoi vont-ils
ressembler?Livrées chez vous
BANC D'ESSAI
DES BOX VINLE SUD-OUEST
AVEC L'ACCENT
Braucol, abouriou, négrette...CÉPAGES RARE
DES ALPES

11 pages de saveurs oubliées



I 13477 - 660 - F - 7 50 € - R1

AG

FAMILLE
AMIRAULT GROSBOIS
VIGNERONSLA REVUE DU
vin
DE FRANCELes Dégustations
Atours d'un géant de la LoireFamille 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.

Bien 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 SO₂ 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

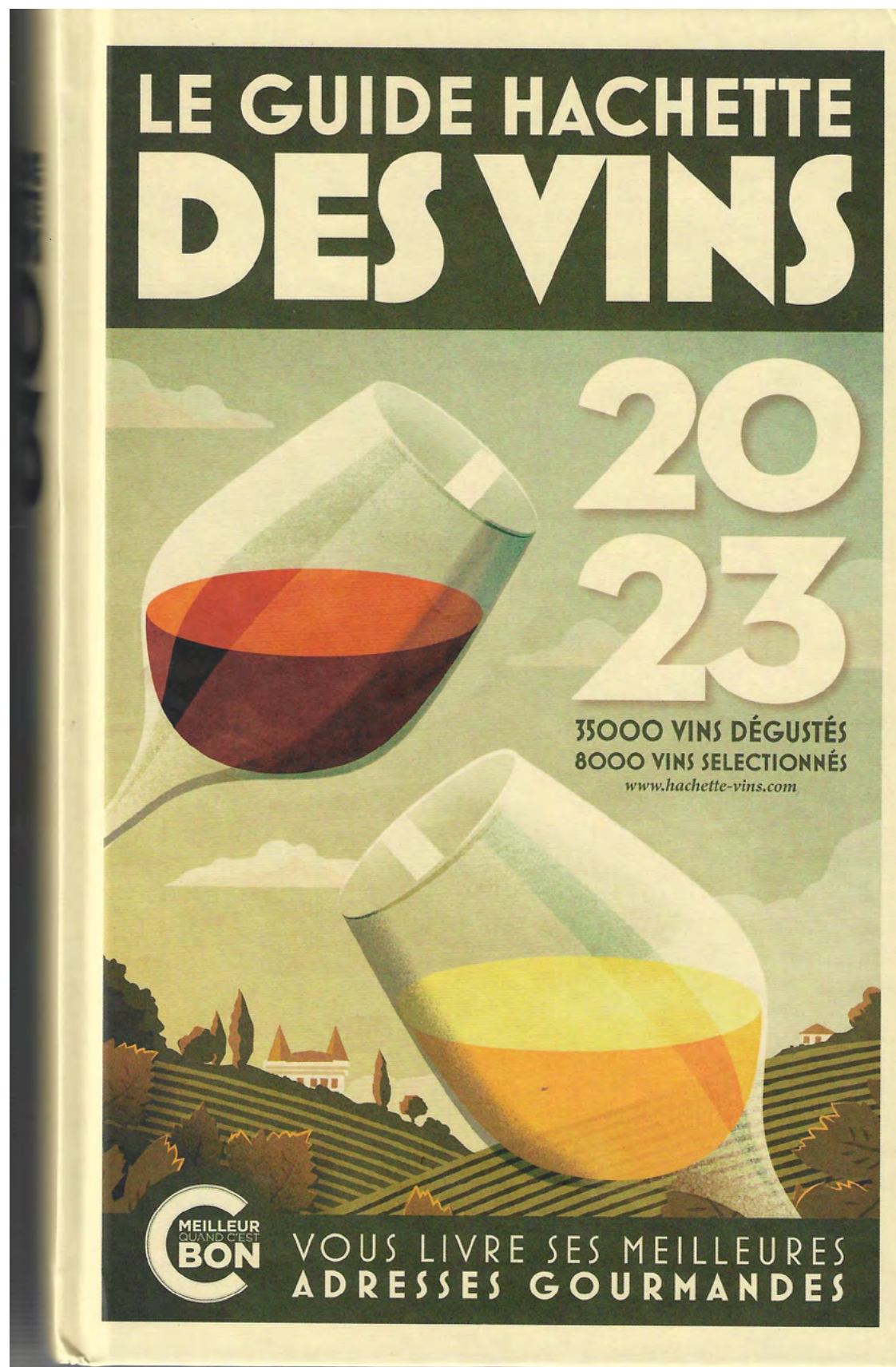
Dès le nez, une expression fine de framboise jaillit, coulant vers une bouche extraite avec douceur mais offrant une réelle concentration fraîche du fruit. Un passage en carafe d'une heure détendra sa matière et ses tanins. Une approche contemporaine du cabernet franc. 16 €

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



8 à 11 €

BOURGUEIL

Superficie : 1 356 ha / Production : 69 234 hl

Rouges et parfois rosés, les bourgueils sont produits à partir du cépage cabernet franc (breton), à l'ouest de la Touraine et aux frontières de l'Anjou, sur la rive droite de la Loire. Racés, dotés de tanins élégants, ils ont une très bonne aptitude au vieillissement, après une cuvaison longue, s'ils proviennent des sols sur tuffeau jaune des coteaux : au moins dix ans pour les meilleurs millésimes. Ils sont plus goureux et fruités s'ils proviennent des terrasses aux sols graveleux à sableux.

B FAMILLE AMIRAUT-GROSBOIS
Les Caillottes 2021 ★

30 000 8 à 11 €

Xavier Amirault (Clos des Quarterons) s'est associé à son cousin Nicolas Grosbois, flying winemaker dans le monde entier, pour créer en 2008 une structure de négoce qui propose des chinon, bourgueil et saint-nicolas issus de l'agriculture biologique. L'alliance du cabernet et d'un terroir de sables profonds est à l'origine d'un bourgueil expressif, ouvert sur des arômes de violette et de fruits rouges, à la bouche veloutée et bien fruitée, nantie de tanins fins. Un vin cordial, à boire dans sa jeunesse. 2022-2025

📍 FAMILLE AMIRAUT-GROSBOIS, allée des Quarterons, 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil, tél. 02 47 97 75 25, thomas@amirault-grosbois.com

970



Loire

Christina Filliatreau, Les Boisselées, saumur-champigny 2020

Belle structure, tannins encore fermes, serrés, il fait l'attendre.

90/100

2025→30

10,20 €

Famille Amirault-Grosbois, La Butte Aux Cailles, saint-nicolas-de-bourgueil 2020

Belle corbeille de fruits rouges et de fleurs au nez, bouche croquante avec des tannins glissants, franc, frais et bien droit.

93/100

2022→35

13,80 euros

AG

FAMILLE
AMIRAULT GROSBOIS
VIGNERONS

Le Monde

e, offrant un toucher
ne encore, il mérite
du. 34 €.
et.com

AUX- ENIS

au, 2019
te appellation
a 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 seulemen-
1,5 gramme de SO₂ 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 Cotelleraie,
« 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-cotelleraie.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

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

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

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 Muraillies 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 cagnan (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.



ALSACE					
Bestheim Grand Prestige	Crémant d'Alsace	2015		9,90 €	Un effervescent de belle facture qui enchante par la finesse de ses bulles et le ses arôme 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 merlot 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 HVE	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 régisse 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 sapidité gourmande. Belle affaire.
Rollan de By	Médoc	2018		13,95 €	Il se caractérise par sa fluidité élanée et sa finale tout en longueur. La palette cumule fruité mûr, des notes de sous-bois et de fine torréfaction. La prune et le zan 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 AB	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 brioiché, se conclut par une longue finale minérale.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Domaine de Cibadiès HVE	IGP Pays d'Oc	2020		4,50 €	Récolté en surmaturité, 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 Promesse AB	Côtes-du-Roussillon	2020		9,95 €	Ce domaine fut parmi les pionniers à remettre le Roussillon sur la devant de la scène avec des vins secs. Cette cuvée à base de grenache blanc, macabeu, roussanne et marsanne un joli nez de fleurs et d'agrumes. Sa bouche gourmande et souple reste très fraîche.
LOIRE					
Famille Amiraault-Grobois AB	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 soyeux 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 ravit dès le nez avec son parfum de zestes de citron, de verveine et de fleurs blanches. Vive en attaque, la bouche est élégante et précise avec une finale très sapide.
RHÔNE					
Domaine Charavin AB	Rasteau	2020		9,95 €	Un nez ample et franc qui exhale le cassis et des notes de cacao et de garrigue. 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 Jolys	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 vanillée.
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



ARNAUD MATÉOS

Responsable achats vins



Nous mettons l'accent sur le bio et la naturalité, le fil conducteur et pas seulement une rhématique, 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.

DU 27 AOÛT AU 12 SEPTEMBRE

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 côst) 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.



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 volaille à table.
BORDEAUX					
Château Dalem HVE	Fronsac	2019		13,95 €	Une belle structure, enveloppée dans des arômes de fruits noirs et rouges sur des grains fins et un soyeux sur la longueur, terminé par une finale boisée-vanillée. Un 100 % merlot, cépage majoritaire de cette propriété en conversion bio, conseillé 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 sémillon teinté de sauvignon, crémeux à souhait.
BOURGOGNE					
Vignoble Decelle Villa AB	Savigny-lès-Beaune	2015		23,50 €	L'un des derniers millésimes de l'association entre le talentueux Rhododéon 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 floral, 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 jour de fête.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Dom. du Causse d'Arboras AB	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 HVE	Touraine	2020		6,60 €	Si Henry Marionnet a redonné des lettres de noblesse à des cépages ligériens oubliés, le gamay reste roi en son domaine de la Charmoise. Cette cuvée est un vrai bouquet de fruit rouges bien mûrs et d'épices, souple et juteuse, prolongée d'une note poivrée.
Famille Amiraault-Grobois Les Grapins BIODYNAMIE	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	2018		12,60 €	Si les Amiraault-Grobois, 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 tonifié discret.
Domaine de Riaux	Pouilly-Fumé	2019		12,70 €	Les Jeannot 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 silex. 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, défend le tannat sur ses deux châteaux et plusieurs cuvées dont ce Tour Bouscassé en tannat, majoré avec cabernets franc et sauvignon. Un vin ample sur les fruits noirs et des tanins souples.
VALLÉE DU RHÔNE					
Charavin BIODYNAMIE	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.

ON PARLE DE NOUS :

AMIRAUT GROSBOIS 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 vignerons 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 vignerons 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 vignerons 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 vignerons 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 vignerons 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 vignerons vers la conversion AB de leur domaine, comme nous le faisons actuellement avec le CJC 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

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.



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 : LCQGR19
Vin n° 455



Victor GOMEZ
Directeur du concours

www.concoursbio.com



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 hL

FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS

Allée des Quarterons, 37140 ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL, France

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

Didier Fages
Président
des Œnologues de France

Serge Tintané
Président
Anivin de France

**ŒNOLOGUES
DE FRANCE**

ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle



CONCOURS DE L'ANIVIN, FRANCE



CONCOURS DES FÉMINALISES FRANCE



CONCOURS DES FÉMINALISES FRANCE



PRIX PLAISIR BETTANE & DESSEAUE FRANCE



CHALLENGE MILLESIME BIO FRANCE

CONCOURS INTERNATIONAL DU SALON MILLÉSIME BIO
MILLÉSIME BIO FAIR INTERNATIONAL COMPETITION



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

CHALLENGE MILLESIME BIO FRANCE

CONCOURS INTERNATIONAL DU SALON MILLÉSIME BIO
MILLÉSIME BIO FAIR INTERNATIONAL COMPETITION



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. DUCHÊNE



Montpellier - France
les 11 et 12 janvier 2022

Nicolas Richarme,
Président de Sudvinbio

Commissariat Général
T. DUCHÊNE

CHALLENGE MILLESIME BIO FRANCE

CONCOURS ELLE À TABLE FRANCE

CONCOURS INTERNATIONAL DU SALON MILLÉSIME BIO MILLÉSIME BIO FAIR INTERNATIONAL COMPETITION



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. DU CHENNE

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

ELLE

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

Armonia
CONCOURS ET SÉLECTIONS



www.trophees-vins.elle.fr

CONCOURS
DES VINS
ELLE à TABLE
2021

Victor
E. Gomez
Président du
concours

Danièle
Gerkens
Directrice
de la rédaction
ELLE à Table

CONCOURS ELLE À TABLE FRANCE

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

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
Gerkens
Directrice
de la rédaction
ELLE à Table

ELLE

est une marque de HACHETTE FUPACCHI PRESSE SA, Paris, France.

Armonia
CONCOURS ET SÉLECTIONS



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 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

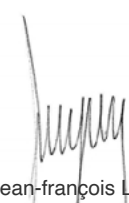
pour son

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°I03 + 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



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 : I06
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



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 Gravières -
Certifié Bio
Rouge 2020
Lot : C1
Vin n° 56700

2021

PHILIPPE LEFEBVRE
Président du concours

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

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 GOETTELMAH
Président d'honneur
Meilleur Ouvrier de France Sommelier
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

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 GOETTELMANN
Président d'honneur
Meilleur Ouvrier de France Sommelier
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

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 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 GOETTELMANN
Président d'honneur
Meilleur Ouvrier de France Sommelier
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

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 le Bourg - Certifié Biodynamie
Rouge 2020
Lot : B9 + B3
Vin n° 56694

2021

PHILIPPE LEFEBVRE
Président du concours

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

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 GOETTELMAHN
Président d'honneur
Meilleur Ouvrier de France Sommelier
Chef Sommelier Exécutif Paul Bocuse

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



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 (VINOFE)

Edmund Diesler
Vice-président de
l'Union internationale des
Enologues (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

Organisateur: DWM - Deutsche Wein Marketing GmbH

UNION INTERNATIONALE DES
ENOLOGUES

Am Borsigum 1, 13507 Berlin, Germany

VINOFE
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

info@dwms.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



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 (VINOFE)

Edmund Diesler
Vice-président de
l'Union internationale des
Enologues (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

Organisateur: DWM - Deutsche Wein Marketing GmbH

UNION INTERNATIONALE DES
ENOLOGUES

Am Borsigum 1, 13507 Berlin, Germany

VINOFE
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

info@dwms.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 AMIRAULT-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**

Peter Simic
EDITOR/PUBLISHER



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 Email: 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**

Peter Simic
EDITOR/PUBLISHER



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 Email: editor@winestate.com.au



WINE SYSTEM, INTERNATIONAL

internationaler bioweinpreis 2021 - Frühjahrsverkostung

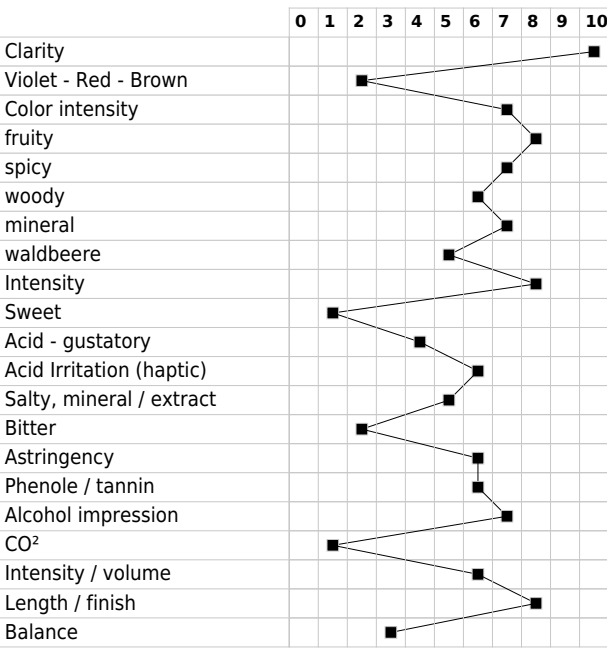
FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS - CUVÉE LES ARPENTS
Famille Amirault-Grosbois
rated 08.05.2021



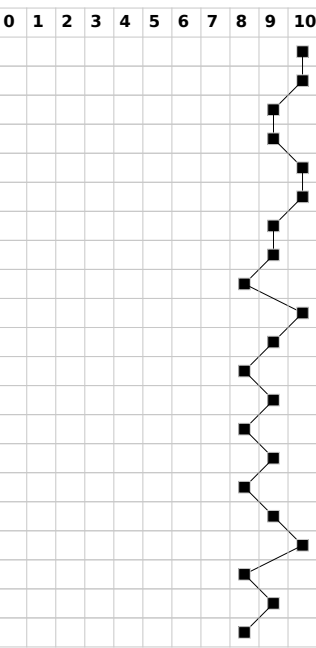
PAR-System
Copyright Martin Darting

Total points	90	Award: Gold
Category	red wine	48735
Vintage	2020	
Primary grape / grape varietie	Cabernet Franc	
Quality	AOP	
Country - region	Frankreich - Loire	
Alcohol in vol. %	12.90	
Residual sugar in g/l	0.07	
Acid in g/l	2.93	
Sulphur free/total in mg/l	25	
Aged in / Form of maturation	Wooden barrel/Barrique	

analysis - intensity assessment
little->clearly significantly recognisable



ranking - quality assessment
Fault drinkable->perfect



Summary

stylistics

reductive - - - oxidative	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
modern - - - traditionel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

exaltation

little - - - much	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
-------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Potential 2025

WINE SYSTEM, INTERNATIONAL

internationaler bioweinpreis 2021 - Frühjahrsverkostung

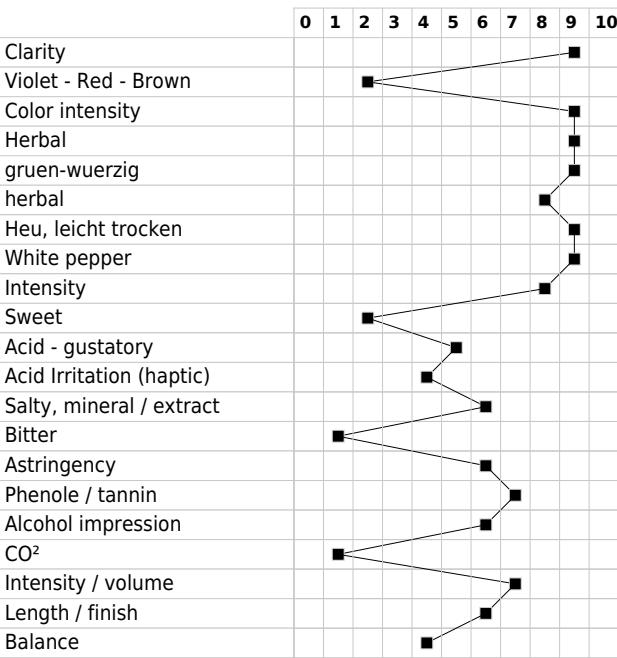
FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS - CUVÉE LES CAILLOTES
Famille Amirault-Grosbois
rated 08.05.2021



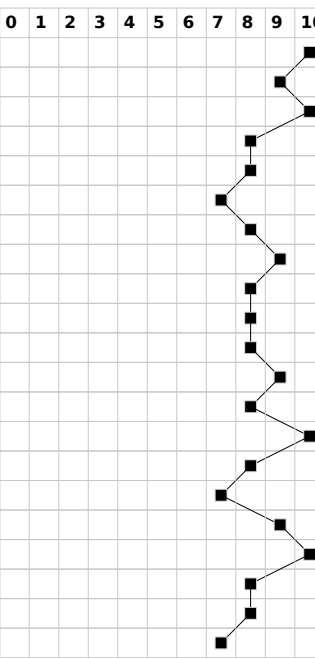
PAR-System
Copyright Martin Darting

Total points	84	Award: Silver
Category	red wine	48734
Vintage	2020	
Primary grape / grape varietie	Cabernet Franc	
Quality	AOP	
Country - region	Frankreich - Loire	
Alcohol in vol. %	12.61	
Residual sugar in g/l	0.07	
Acid in g/l	3.45	
Sulphur free/total in mg/l	23	
Aged in / Form of maturation	Steel barrel	

analysis - intensity assessment
little->clearly significantly recognisable



ranking - quality assessment
Fault drinkable->perfect



Summary

stylistics

reductive - - - oxidative	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
modern - - - traditionel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

exaltation

little - - - much	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
-------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Potential 2025

THE WINEDOCTOR, INTERNATIONAL

FAMILLE AMIRAULT 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 *Ligérien* rarities from [Clos Rougeard](#), [Philippe Foreau](#), [Louis-Benjamin Dagueneau](#) and [François Cotat](#), among others.



WINEDOCTOR

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 *Ligérien* 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)

WINEDOCTOR



Allée des Quarterons
37140 Saint-Nicolas de Bourgueil

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

www.amirault-grosbois.com

