







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.

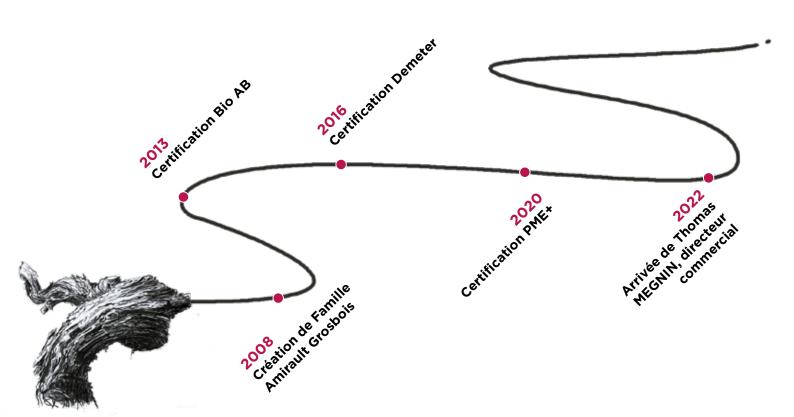
Deux propriétés familiales, deux cousins, Xavier et Nicolas qui n'ont de cesse de réinventer leur métier.

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 vignerons et qui puissent les ravir ».



Thomas MEGNIN Directeur Commercial

« Une diversité d'appellations, de cépages et de vinifications qui en font un négoce de jardiniers innovants et modernes ».



Grégoire DUBOIS Vignes, Chai, Commercialisation

« 4 appellations de rouge de Loire qui donnent envies de découvrir le Cabernet Franc. Vinifié selon un cahier des charges strict, nous démistifions ce cépage pour le plus grand nombre ».



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 Grioche :

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



• 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 créer 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 persévérence 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 poduits sont bio et issus de l'agriculture biodynamique. Interdiction des OGM, engrais chimiques, pesticides synthétiques, nitrites, acides citriques, 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 nanomatériaux, production en serre chauffée. La techniques physiques brutales et traumatisantes. Aucun production et la transformation sont beaucoup 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 ecostystèmes 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.



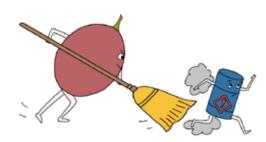


VINS BIOS, BIODYNAMIQUES, NATURELS

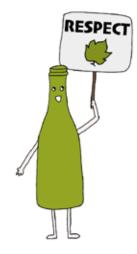
Quelle différence?



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).

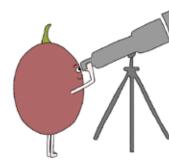


Côté vinification, le label exige de respecter le plus possible la véritable nature du produit : seuls les produits œnologiques certifiés bio sont autorisés, certains procédés de vinification sont interdits et l'usage du soufre est limité.

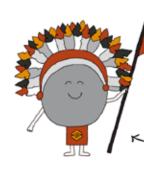




Fondée sur les préceptes de Ruc envisage le domaine viticole con l'influence des astres. Pour favor **Demeter** exige que le vigneron s biodynamiques sur les sols et la



Côté vinification, le label est très des fermentations exclusivemen encore moins de soufre qu'en bi





S AMIQUES

lolph Steiner, la biodynamie nme un écosystème soumis à iser la biodiversité, le **label** applique des préparations vigne.

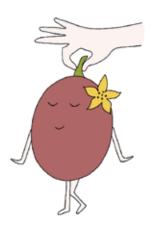


exigeant : très peu d'intrants, t en levures indigènes et o.

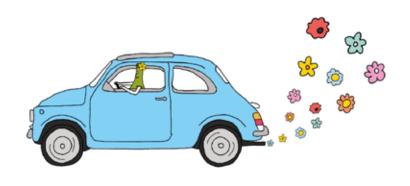




Le principe du vin naturel ou vin nature est de limiter le plus possible l'intervention de l'homme pour laisser s'exprimer la nature. Le nouveau **label Vin Méthode Nature** précise sa définition. Côté vigne, les raisins doivent être bio ou en conversion et vendangés uniquement à la main.



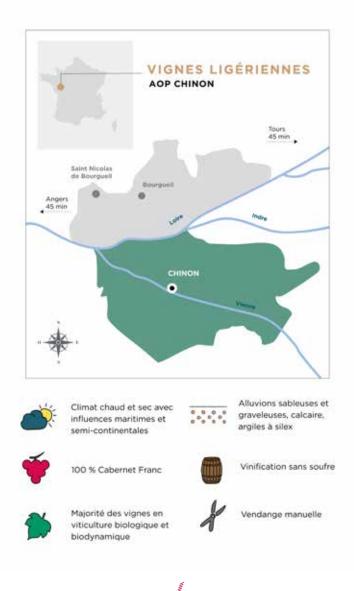
Côté vinification, même exigeance, le vigneron intervient le moins possible : aucun intrants ni manipulations, des fermentations en levures indigènes, aucun sulfites ou dose infime acceptée lors de la mise en bouteille.











AOP CHINON

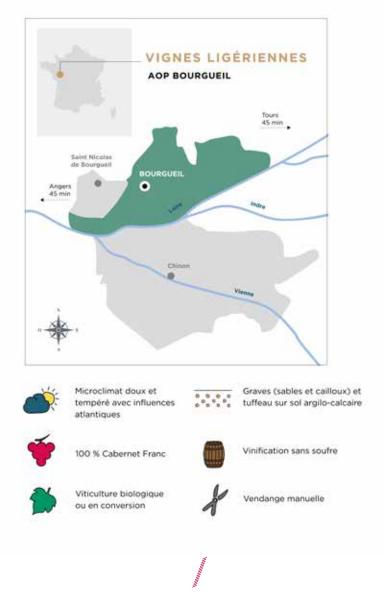
Il est dit que l'AOP Chinon bénéficie du climat le plus chaud et sec de Touraine, avec des influences soit océaniques, soit semicontinentales. Bien que le climat de l'appellation reste particulièrement doux, Chinon se situe « à la rose des vents », avec une alternance des vents d'Est et d'Ouest : les vents d'Est apportant fraicheur 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 vignerons à les accompagner dans la conversion en Agriculture Biologique de leur vignoble. La transmission est donc au cœur des pratiques.





AOP BOURGUEIL

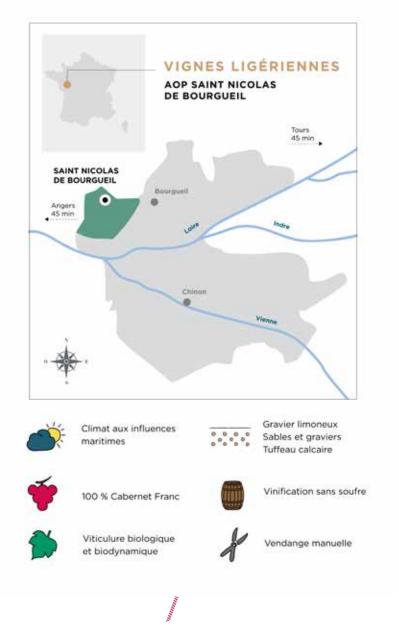
Le vignoble bourgueillois bénéficie d'une large ouverture sur la Loire, avec de nettes influences atlantiques qui remontent sur la vallée le coteau exposé plein sud et le plateau couvert de forêt protègent la terrasse des vents du Nord. On y retourne comme à Chinon un microclimat doux et tempéré.

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 Graviers. Le second, sur les coteaux, est constitué de tuffeaux, dit « tufs » avec un sol argilo-calcaire (craie du Turonien).

Cépages: 100% Cabernet Franc

<u>Viticulture</u>: 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.





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, parfais recouvert d'argile à silex ou de sables, la vigne développe un système racinaire plus profond.

Cépages: 100% Cabernet Franc

<u>Viticulture</u>: 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 NÉGLIGENCES,

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 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 fraicheur et le fruit.

Issus de plusieurs petites 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 Parcellaires** » est également le fruit de nos cuvées prestiges, mais l'expression de nos terroirs parcellaires 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+



UNE FAMILLE PASSIONNÉE, DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS.



+ 200 000
BOUTEILLES
SUR LES TABLES DE NOS
CONSOMMATEURS



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, DURAS, BRAUCOL, MERLOT ET SYRAH EN ROUGES - UNE SOURCE D'INSPIRATION & D'AVENIR.













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.

lien 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

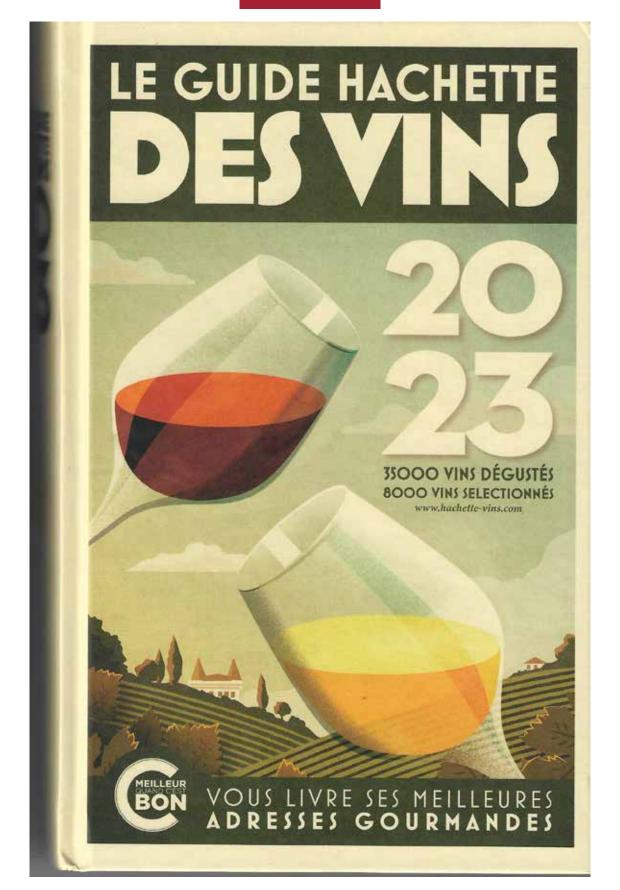
Saumur-Champigny
La Source du Ruault 2021
Un cabernet franc croquant et floral avec une belle intensité de bouche qui n'ôte rien à la fraîcheur. Les tanins un peu fermes révèlent une finale de sous-bois. 12 €

89/100 BÉATRICE ET PASCAL LAMBERT

Chinon Les Terrasses 2020 Délicieuse interprétation d'un cabernet franc bien mûr, extrait tout en douceur pour



LE GUIDE HACHETTE DES VINS





LE GUIDE HACHETTE DES VINS

8 à 11 €

a cinquième chaël Midoir père en 1997 été familiale de la Sologne pour ses créine de 27 ha alement par ics et rosés.

le cœur pour vec, en prime, r cette cuvée elui d'un sau-fruité sur un ample, carespoindre des une finale qui rat, des Saint-25

nery,



8 à 11 €

5 tient son appartenu rigé depuis r les terres

BOLINGUEIL

Superficie: 1356 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 gouleyants et fruités s'ils proviennent des terrasses aux sols graveleux à sableux.

B FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS Les Caillottes 2021 ★

30000



8à11

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 cordal, à boire dans sa jeunesse.

2022-2025

o¬ FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS, allée des Quarterors, 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil, tél. 02 47 97 75 25, thomas@amirault-grosbois.com

B DOM. DE LA CHEVA Chevalerie 2018 ★

4800 III

eque née de vieilles vignes o reteror sablo-calcaire, est rég cents C'est bien le cas de e de fins arômes de fruits s, a un boisé bien ajusté et ag la bouche apparaît tend stans soyeux et fins. Une pu ren bourgueil de bien-être ■ 12024-2030 ■ Noms d'o 56; 20000 b.) 1 Une cuv seus terroirs dont le nom rese nécessité de protéger ters un bourgueil très gour Fruts rouges, plein, riche et tos tanins veloutés. Un vir 20026



PIERRE GUIGUI





174 GUIDE DES VINS BIO 2023

FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS

Société de négoce-vigneron, nous collaborons avec des partenaires vignerons et jardiniers sur les appellations de Loire telle que les AOP Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil, Saumur-Champigny et sur les appellations du Sud Ouest telles que les AOP Gaillac, IGP Côtes du Tarn ou bien notre gamme de Vin de France (blanc, rouge, pétillant).

BAILLET, Thomas

- Allée des Quarterons
- **6** 02 47 97 75 25
- @ agnes@amirault-grosbois.com
- mww.amirault-grosbois.com

Les Graipins

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil

ROUGE ◆ 2019 ◆ 810



MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS AMPHORE 2022 DES VINS BIO.

- · Cabernet franc
- Grillades, plats en sauce

83	Sulfites	35 mg/l	I
ME	Alcool	12,5 1 vol.	
NNO	Sucre	0,4 g/l	
NUT	Calories	74 Kcal/100ml	



DOMAINE GUION

Le Domaine Stéphane Guion étend ses vignes, d'une superficie de près de 7 hectares, sur la commune de Benais, à l'ouest de Bourgueil. Pionnier de la viticulture biologique dans le Val de Loire, le domaine familial Guion est en bio depuis 1965, et en biodynamie depuis 2021. Après une récolte manuelle des raisins, le vigneron conduit ses vinifications avec l'aide des seules levures indigènes et sans utilisation d'intrants oeno logiques.

GUION, Stéphane

- 3 Route de Saint Gilles, 37140 Benais
- € 06 68 70 20 77
- @ stephaneguion@hotmail.com
- a www.domaineguion.com

Authentique

AOP Bourgueil

ROUGE ◆ 2019 ◆ BIO

Stéphane Guion a toujours fait des vins de tous respectant au plus haut point l'appellation retrouve le cabernet franc et sa mache toulier mais aussi le sol qui donne des vins droits et reux ». Ici il y a ce petit plus, cette tendre caractère, cette salinité et cette vibration.

- Cabernet franc
- Tajine

DONNÉES NUTRITIONNELLES	Sulfites	32 mg/l
	Alcool	13,4 % vol.
	Sucre	0,3 g/l
	Calories	79 Kcal/100ml





EVMAGNUM EVIN PLUS GRAND







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



Le Monde

e, official un toucher ne encore, il mérite lu 34 €.

AUX-ENIS

te appellation
a seule à produire
omain Moreau
i 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 €.

JX-R

nboise appétiss pur de cerise s surtout n bouche. e jus de fruit de cerise griotte. Impelement joyeux et libre, avec seulement 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

Was Croisée », 2019

Le terroir du saint-nicolas-debourgueil 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-ues contares.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



medevins

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM





Terre de Vins

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 des le 6. Nova 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



OUVE Nº 102 (AB)

Languedoc - 6,95 €

Derrière Artisans Partisans se cachent les équipes qui œuvrent auprès de Pierre Borie, propriétaire de château Ollieux 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 parcellaire, ce Nº102 est ambitieux par son assemblage de cazignan (50 %), grenache (40 %) et syrah, issus de vicilles vignes. Résultat ? D'une incroyable gourmandise, il séduit dès le nez avec son asomatique complexe et précise. La bouche est ample et juteuse avec une grande fraîcheur.

		A		ı
	I			ı
i	А			ı
-	L			ŀ
1	1	7	n	
	+	L	Ľ	
4	1	96	4	F

				ALSA	CE	
Bestheim Grand Prestige	٥	Crémant d'Alsace	2015	•	9,90 €	Un effervescent de belle facture qui enchante par la finesse de ses builes et de ses au au parfum d'agrumes et de brieche. La bouche est ample avec beaucoup de risoleur et d'iniclussité. La finale reste fraîche aux accents de chron et de noisette.
			В	ORDE	EAUX	
Château Pomies-Agassac	•	Haut-Médoc	2016	•	7,49 €	Un pur mertot à point pour être lou dès maintenant. On aime sa poissance partoitement équilitrée et sa frakcheur. Sa compleoné oltactive oscièle entre les troits mêrs, le moiss et le cuir. En bouche, sa motière est pleine, d'une belle structure et beturcup de sougle
Ch. Larose-Perganson (HVE)		Haut-Médoc	2016	-	9,95 €	Les plus impatients se régalement des maintenant avec ce laux-médoc qui commence à névéter tout son potentiel. Son nez complexe de mola, sous-bois, fruits rouges et not et réglisse dévoite une bouche tout en acctavoité.
Château Pey La Tour Maison Dourthe	۵	Bordeaux Supérieur	2018	-	11,50 €	Premier nez de mûre, pois à l'aération cuir et cessis s'enchaînent. Belle attaque ampte et onctiveuse, palais bien construit, généreur, avec les tantes qu'il faut pour clorrer de la structure et une sepidité goermande. Belle officie.
Rollan de By		Médoc	2018	•	13,95 €	Il se caractérise par sa fluidité élancée et sa finale toot en langueur. La paiet le cumule fruité mûx, des notes de sous-bois et de final toméfaction. La pune et le san noir se rela
	_		ВС	URG	OGNE	
Nicolas Potel	۵	Bourgogne- Hautes-Côtes-de-Nuits	2019	•	9,50 €	Un fruit éclatant qui explace dès le nez avec son panier de petites toines rougis et noise. La bouche dévoile une polie matière croquante et traiche, avec de la mâche et un fruité servoureux qui se prolonge jusqu'en finale avec une pointe poènée.
Domaine Mathias AB	٥	Poully-Fulssé	2020	ı	17,95 €	Son parfure siduit d'ambidée avec de joises notes chronnées et de soisatte. D'une bella tension, la boache, très équilibrée avec un joil ges et des saveurs d'agrunes et de pain brioché, se conduit par une longue finale miniérale.
		LAN	GUE	0C-1	ROUSSILL	ON
Domaine de Cibadiès HVE Pegasus	٥	IGP Pays d'Oc	2020	•	4,50 €	Récolté en sumatwité, or charánensy se révêle d'une grande gourmandise aver ses not de restes canits, de finits cuits et secs. O'une grande richesse, la booche reche harmoniouse avec un joil gras et une grande suavité.
Mas Amiel AB Promesse	٥	Côtes-du-Roussillon	2020	•	9,95 €	Ce domaine fut pormi les pionniers à remettre le Roussillon sur le desant de la scère au des vins secs. Cette curée à base de grenache blanc, macatieu, rosseanne et marjanne un joil not de Reurs et d'agrunnes. Sa bouche gourmande et souple reste très failt-he.
				LOII	RE	
Famille Amirault-Grobois AB Terrasse chaude	۵	Saint-Nicolas-de-Bourguell	2020	•	9,95 €	Quet bonteur que ce cabenet-franc à parteite moturité. Son sez embaume les fivits no accompagnés de joises notes Ronales. Sa belle motiler, channo et jatouse es booche, offre un beau soyeux non déhué de structure, de la falicheur et beaucoup de glummarde
Domaine de l'Ermitage	٥	Menetou-Salon	2020	•	10,95 €	Une très belle expression du saxelignon qui raiet d'és le nez avec son porture de astres de cition, de verveine et de Reura blanches. Vive en ettaque, la bouche est élégants et pais avec une finale très sapide.
				RHÔ	NE	
Domaine Charavin AB Vignes d'horizon	•	Rasteau	2020	<u>:</u>	9,95 €	Un nez ample et franc qui exhale le cassis et des notes de cacus et de garrique. La riche un touche est parfaitement matricée par un fruité éclatant, ce qui en fait unelconée très équitibrie et très digeste, ponctuée par une longue finale poincie.
			51	JD-01	UEST	
Château Jolys	٥	Jurançon	2019	1	8,95 €	Inter bet depitibre pour ce blanc liquoreux dont la sucresité est contrébalancée par la bel acidité des petit et gres mansang qui le composent. Les saveurs de finite se succident au nez et en bouche lagrames confiss, mangor, abricot prent se lengue finale/unitiée.
Château Lagrézette	۵	Cahors	2019	-	12,95 €	Cette nouvelle covie de ce damaine incontournable de Cahes se sévêle exubélaise et pl de parache. Son partium, florait et fruité, compôté de quelques épices et se puissance se bouche cagamont on sagasse et en harmonie après quelques années de caire.









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 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.

ARNAUD MATÉOS

Responsable achats vins



Nous mettons l'accent sur le bio et la naturalité, le fil conducteur et pas seulement une thématique, en particulier les références HVE. La clé de la résosite 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.

	-			ALS	ACE	
Trimbach	٥	Alsace Riesling	2019	1	17,20 €	La réputation de la femille de Ribeauxilé n'est plus à faire. Ces amountour des cépages alsaciens affectionnent tout particulièrement le riessing, le ter de lance de la gutme, sacé et fruité, sur une belle vinacité citionnée et une pointe sallon. Un vin drait et précis tout en langueur.
	_		В	EAUJ	OLAIS	
Piron	4	Chiroubles	2019	•	7,50 €	Crest le crui le plus haut perché du Beaujotais, à 250-450 mètres d'attitude, qui donne de vins aériens, lois et intenses. Un genay governand et juteur, sur las fruits rauges et mil et sur des tamins velours, qui appelle la volaille à bable.
201 75-5	_		E	ORD	EAUX	
Château Dalem HVE Tentation de Dalom	۵	Fronsac	2019	-	13,95 €	Une belle structure, enveloppée dans des antimes de finalts noirs et rouges sur des grains. Fins et on soyeur sur la longueur, terminel par une finale boisée-venillée. Un 106 la moto cépage majoritaire de cette propriété en conversion bie, cancellilée par Mistel Refision.
Château Suduiraut Grandes Réserves Club des Sommeliers	٥	Sauternes	2016	1	17,90 €	the collaboration settle fectoring at la number our desirt and to all a set of the set o
			В	OURG	OGNE	The state of the s
Vignoble Decelle Villa AB	٥	Savigny-lès-Beaune	2015	-	23,50 €	L'un des derniers millésimes de l'association entre le talontosox Rhodavien Pierre-Jean V et Olivier Decréte du Roussillon avant que le vignoble se devienne Decette & Fils. Ille pine noir élégant et profond aux tanins fondes et oux arbnes de fuuls sougre et d'épides.
Hospices de Beaune Cuvée Raymond Oyret	•	Pommard	2019	-	88,50 €	Le permand atypique tant il est soyeux et flaral, se développant trut en langueur sur des arbress interess de fauts rauges et noirs et des épices douces. À gardes précesusens dans sa cave pour se faire plaisie sur en base gibler de lifte.
	-	LAI	NGUE	OC-F	ROUSSILL	
Dom. du Causse d'Arboras AB La Faite	۵	Terrasses du Larzac	2017	-	9,90 €	Un vin à forte réputation et petit prix dans cette appellution tels tendance ces don illes anoles. Il n'en faut pas plus pour se précipiter sur ce vin généreur mais frais, interée et coquant sur une puissance veluntée et des fruits nages confluefs.
	_			LOIF	RE	
Henry Marionet HVE Les Pierres fines	٠	Touraine	2020	•	6,60 €	Si Honry Marionnet a sidoneé des lattres de roblesse à des cépages ligériens out-liés, Le gamay restle roi en son domaine de la Charmoise. Cette cuele est un viai bouquet de fin rouges bien miss et l'épices, souple et juteuse, prolongée d'une note pointée.
Familie Amirault Grosbois BIODYNAMIE Les Grapins	۵	Saint-Micolas de Bourgueil	2018	<u>.</u>	12,60 €	Si fes Amiraet-Groebein, habitués des foires aux virs, ent élamp l'eur ternain de jeu ces dereières années, ils restent bien annois en Val de Laire et troipars aussi witubses au le cabernet fionc. Une cavée juteuse et foichte sar des tanins souples et un tonifié discret
Domaine de Ríaux	٥	Poulty-Furné	2019	•	12,70 €	Les Jeannot père et fils, Bertrand et Alexis, étaborent un poultly-famé atypique par sa modeur anchieuse mais trujques sur une note de pierre à fissil incontramable pour ce sauxignon sur argille à sitez. Fruits Mancs, Seurs de sureau et zestes d'agruntes un fines et longueur.
			su	D-OU	EST	
Brumont four Bouscesse	۵	Madiran	2016	-	10,50 €	Alain Brumont, personnege emblématique de l'appetiation et artisan du recouveou, téctime le tannat sur ses deux châteaux et plusieurs coviles dont ce l'our Bouscassé en tarinot majeur avec cabernets franc et sauvignon. Un vie ample sur les fruits noire et des horiss souples:
	_		VALLÉ	E DU	RHÔNE	
Charavin BIODYNAMIE that à vin by Marine et Paul	۵	ODR Villages-Massif-d'Uchaux	2020	•	7,95 €	Le père est l'un des pionniers du bin puis de la bindynamie sur Rastrau et Cairanne ; il u été rejoint par ses enfants Marine et Paul sur sa dernière requisition, dess cette tre la appellation encore méconnue. Un vin gournand à majorité grenache sans subfites ajoutés, tout en finesse.

ON PARLE DE NOUS :

AMIRAULT 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 agriculturales 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 parcellaires 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 faisions 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-á-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 implantées 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 messager, 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 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

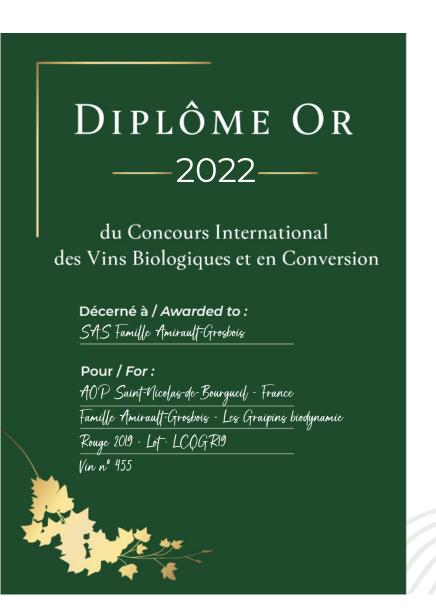
PME+ : Quelle est votre dernière innovation produit ?

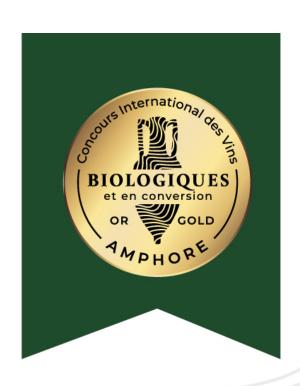
Thomas Baillet: Deux nouvelles cuvées viennent d'obtenir le label « Vin Méthode Nature », le seul organisme reconnu par l'état pour la défir vin dit « nature ». Cela s'inscrit dans notre démarche environnementale et sociale: Environnementale car nos vins doivent être certifiés bio, sans ir durant toutes 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





Victor GOMEZ
Directeur du concours





CONCOURS DE L'ANIVIN,

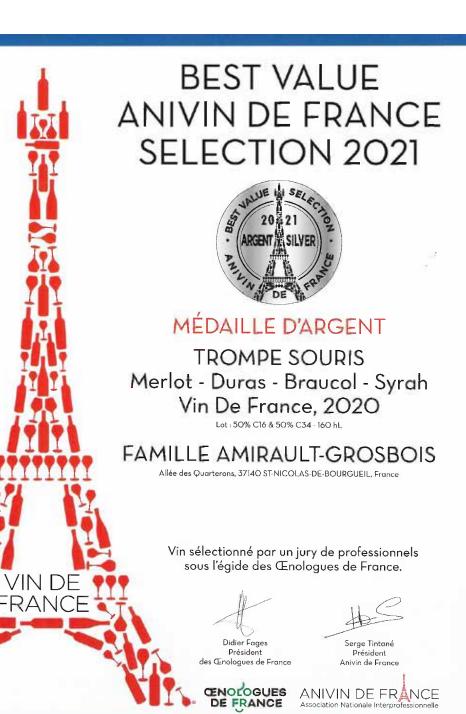
FRANCE







CONCOURS DE L'ANIVIN, FRANCE







CONCOURS DES FEMINALISES FRANCE







CONCOURS DES FEMINALISES

FRANCE







PRIX PLAISIR BETTANE & DESSEAUVE FRANCE







CONCOURS BETTANE+DESSEAUVE PRIX PLAISIR 2021 MÉDAILLE DE BRONZE

bettane + desseauve prix + plaisir

Décerné à

Famille Amirault Grosbois

Pour

Clos Pichard Saint Nicolas de

Bourgueil 2018 (Rouge)

prixplaisir.bettanedesseauve.com

ABetana Tty Du





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











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











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 TERRASSE CHAUDE Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - Rouge - 2020

Volume déclaré : 15000 Bouteilles





....







CONCOURS ELLE À TABLE FRANCE







CONCOURS ELLE À TABLE FRANCE





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











Victor E. Gomez Président du concours

M

Danièle Gerkens Directrice de la rédaction ELLE à Table

D. Gerhand

www.trophees-vins.elle.fr





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 $n^{\circ}105 + F451$

lors de l'édition 2022 du Concours des Ligers

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 $10712 \ ^* \ / \ Lots(s) \ n^{o}LCQQU18$

lors de l'édition 2021 du Concours des Ligers

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 Ligers

Angers le dimanche 02 février 2020

Mr Jean-françois LIEGEOIS





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

JA.

FLORENCE PÉRIER

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

Thoronge &







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

(h)

FLORENCE PÉRIER

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

Horence &







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 GOETTELMANN

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

SHO







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

JAN.

ERIC GOETTELMANN

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

SHE







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

EH.







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

SH







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

JA.

ERIC GOETTELMANN

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







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

JA.

ERIC GOETTELMANN

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

WWW.CONCOURSLYON.COM







CONCOURS TERRE DE VINS, FRANCE

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 Terre de Vins OR

OR

OR

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

\$

Monsieur
Victor GOMEZ







CONCOURS TERRE DE VINS, FRANCE

MÉDAILLE D'ARGENT 2021

Décernée à

Famille Amirault-Grosbois

pour

AOP Chinon - France Famille Amirault Grosbois - le Vieux mur - Certifié Bio Rouge 2020 Lot: BO9 & BO8 - Vin n° 5021 Terre de Vins & ARGENT

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

F.

Monsieur
Victor GOMEZ







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



Sous le Patronage de:

union international procession of the control of th



rganisateur: DWM - Deutsche Wein Marketing Gmb

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN

Am Borsigtum 1, 13507 Berlin, Germany

info@dwm.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



Sous le Patronage de:







Organisateur: DWM - Deutsche Wein Marketing Gmbl

Am Borsigtum 1, 13507 Berlin, Germany

info@dwm.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.

Wolfgang M. Rosam

Ulrich Sautter

Ulrich Sautter Falstaff Chefredakteur Wein





FALSTAFF MAGAZINE, INTERNATIONAL

falstaff

TROPHY 2021

FAMILLES AMIRAULT-GROSBOIS
Saint Nicolas de Bourgueil

hat

92 PUNKTE

mit dem Wein

2019 »LE BOURG« AOP CHINON

erzielt.

Wolfgang M. Rosam

Ulrich Sautter
Falstaff Chefredakteur Wein





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

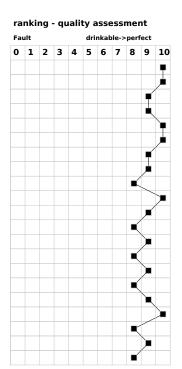
FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS - CUVÉE LES ARPENTS Familie Amirault-Grosbois rated 08.05.2021

R syste m.de
PAR-System
Copyright Martin Darting

90 Award: Gold **Total points** Category red wine 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 2.93 Acid in g/l Sulphur free/total in mg/l 25

Aged in / Form of maturation Wooden barrel/Barrique

analysis - intensity assessment little->clearly significantly recognisable 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 Clarity Violet - Red - Brown Color intensity fruity spicy woodv mineral waldbeere Intensity Sweet Acid - gustatory Acid Irritation (haptic) Salty, mineral / extract Bitter Astringency Phenole / tannin Alcohol impression CO² Intensity / volume Length / finish Balance



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

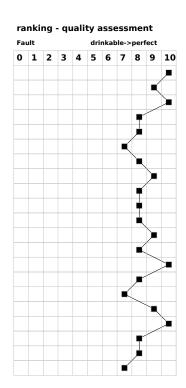
internationaler bioweinpreis 2021 - Frühjahrsverkostung

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS - CUVÉE LES CAILLOTTES Familie Amirault-Grosbois rated 08.05.2021



Award: Silver Total points 84 red wine Category 48734 Vintage 2020 Primary grape / grape varietie Cabernet Franc AOP Quality 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 5 6 7 8 9 10 Clarity Violet - Red - Brown Color intensity Herbal gruen-wuerzig herbal Heu, leicht trocken White pepper Intensity Sweet Acid - gustatory Acid Irritation (haptic) Salty, mineral / extract Bitter Astringency Phenole / tannin Alcohol impression Intensity / volume Length / finish Balance



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 Ligérian 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 lkea 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.

WINEDOCTOR



Allée des Quarterons 37140 Saint-Nicolas de Bourgueil

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

www.amirault-grosbois.com













