



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 13,91 %

Sucre résiduel : 0 g/L

PH : 3,8

Volatile : 0,60 g/L

SO2 total : < 10 mg/L

PRODUCTION

1.316 bouteilles numérotées

" PAVILLON DU GRAND CLOS " 2022

AOP BOURGUEIL ROUGE

LE DOMAINE

Créé en 1936 par Eugène Amirault, le domaine Y. Amirault est situé sur la rive droite de la Loire, terre calcaire de prédilection du Cabernet franc. Repris en 1977 par le petit-fils Yannick, qui l'a fait continuellement évoluer pour défendre une viticulture biologique et engagée sans jamais céder à l'achat de vendange ou recourir au négoce pour garantir une totale authenticité. Aujourd'hui, c'est l'arrière petit-fils Benoît qui pérennise la dizaine de crus répartis sur les villages de Bourgueil & Saint-Nicolas-de-Bourgueil (19 hectares au total). Chaque terroir est jardiné suivant le cycle lunaire, cueilli à la main puis élevé individuellement en fûtaille ou amphore. Et comme depuis toujours, tous nos vins sont produits à 100 % avec nos propres raisins (pas d'achat de vendange) !

LE TERROIR

Le Pavillon est un monopole surplombant le coteau du Grand Clos, situé en haut du village de Bourgueil. Après 50 années d'abandon, le clos fut restauré, terrassé puis replanté par Yannick en 1997.

Superficie de 0,21 hectare seulement !

Sol argileux (1 à 2 mètres) sur le calcaire du turonien.

Enherbement naturel et travail sous le rang.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.

Tri du raisin avec éraflage intégral sans foulage.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte, avec macération de 4 semaines.

Élevage de 24 mois dans 2 tonneaux de 450 L.

LE MILLÉSIME

2022 démocratise encore un peu plus le Cabernet Franc avec de nouveaux records de précocité mais aussi de sécheresse. L'année est marquée par plusieurs incendies de forêt. Le raisin n'aura pas souffert de ces conditions extrêmes, lui permettant d'acquérir une maturité très précise.

LES NOTES

Cuvée sortie uniquement dans les millésimes d'exception (2003, 2005, 2010, 2017, 2018, 2020 et enfin 2022...) et en quantité confidentielle.

Vin très généreux à l'identité variétale subtile, avec une trame de tanins dense et fondue. Comme aime dire Yannick : « C'est richement bon ! ».

A boire dès maintenant et jusqu'en 2038.



☎ +33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

