

Notre métier de vigneron



Nous avons le plaisir de vous présenter en quelques mots notre vignoble, le travail de la vigne, et nos vins. Nous sommes deux viticulteurs qui cultivons un Domaine familial de quinze d'hectares situé en AOC Touraine sur les Coteaux du Cher.

Depuis toujours, notre état de paysan nous incline au respect de la terre. C'est pourquoi nous intégrons au mieux nos pratiques paysannes dans les cycles naturels. Nous nous devons de garder et favoriser la fertilité des sols en limitant l'érosion, en respectant la biodiversité, en préservant la qualité de l'eau ; c'est également réunir les conditions pour vous proposer un produit sain.

Ainsi, nous travaillons tout le vignoble sans engrais chimique ni pesticide de synthèse ; nous amendons nos sols uniquement avec du compost et aidons la vigne à se défendre principalement du mildiou et de l'oïdium avec de la « bouillie bordelaise » et du soufre. La terre est cultivée sur le rang par des labours superficiels et griffages, tout en laissant un passage herbé dans l'interrang afin de favoriser une diversité floristique et faunistique. C'est aussi pour nous une réponse pertinente et efficace aux problèmes écologiques et environnementaux de notre époque.

Afin de formaliser ce travail, notre Domaine est certifié par Ecocert en Agriculture Biologique depuis 1998. Du raisin au vin, c'est toujours la vie de l'infiniment petit qui travaille et nous essayons de l'orienter vers nos meilleurs espoirs.



Vous aimeriez...

- déguster nos vins à la cave
- visiter le vignoble attenant au chai (sur rendez-vous)
- connaître les points de vente de nos vins
- connaître nos tarifs
- être au courant des salons, foires, fêtes et marchés auxquels nous participons

... alors contactez-nous !

Courtault - Tardieux EARL

35, rue des Charmoises

41140 Thésée-la-Romaine

Tél. / fax : 02 54 71 50 97

alain.courtault498@orange.fr



Photos : Alain Courtault - Droits réservés. Conception graphique : Baptiste Tourret. IPNS.

Vins Biologiques

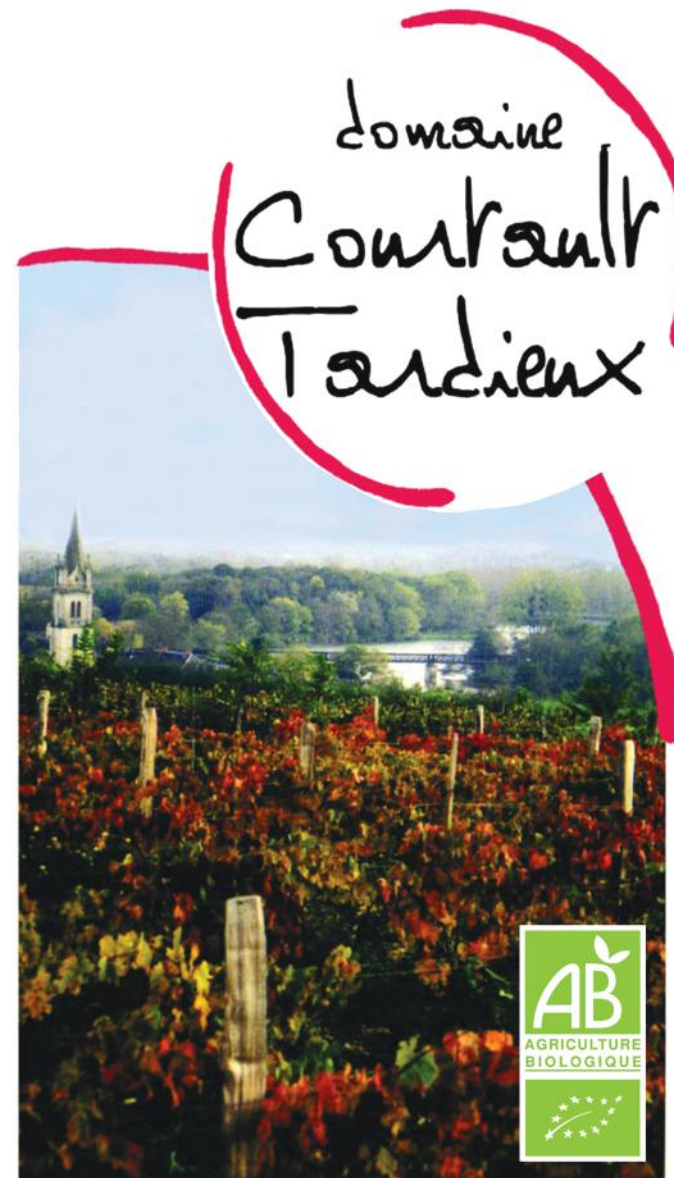
FR-BIO-01, Agriculture France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Viticulteurs en Val de Loire

AOC Touraine
AOC Crémant de Loire

domaine
Courtault
Tardieux



Parlons un peu de vigne...

Le vin, produit complexe, est le reflet du raisin : de son cépage, du terroir, du climat de l'année et, bien sûr, du travail du viticulteur. C'est pourquoi nous accordons beaucoup d'importance à la terre, à connaître et préserver ses atouts.

Notre Domaine est constitué par 3 grands types de terrains, qui génèrent chacun des qualités particulières au vin :

- SOL ARGILO-CALCAIRE, SUR LES COTEAUX
Il apporte une finesse aromatique et une bonne structure ; il donne des vins de garde.
- SOL D'ARGILE À SILEX, EN HAUT DES COTEAUX
Cette terre permet de produire des vins aromatiques et gouleyants.
- SOL SILICO-ARGILEUX, SUR LE PLATEAU
Il confère légèreté et souplesse au vin.

Depuis vingt ans, nous renouvelons le vignoble en le recentrant vers les coteaux argilo-calcaires. La replantation régulière nous permet de garder des vignes âgées tout en assurant un bon équilibre entre jeunes et vieilles vignes.



... et de vin

La vinification a lieu au chai et l'élevage dans notre cave creusée dans le tuffeau. La culture biologique donne des raisins mieux constitués et équilibrés. La fermentation des jus se fait naturellement grâce aux levures présentes sur les fruits (et non à partir de levures extérieures élevées en laboratoire). Aussi, la quantité de sulfites (SO₂) apportés lors de la vinification est faible.

La vinification et l'élevage se font en cuve et la mise en bouteille au printemps : cela permet de garder le caractère aromatique de nos vins.

Afin de préserver sa richesse gustative, le vin est peu ou pas filtré. Aussi, un éventuel dépôt dans la bouteille ne nuit pas à la qualité.

Le *Sauvignon* et le *Pineau d'Aunis* sont à boire dans les 2 ans.

Le *Côt* et le *Gamay* atteindront le meilleur de leur qualité après 1 an de mise en bouteille.

Le *Cabernet* et le *Tradition* atteindront un bel équilibre après 2 à 3 années de vieillissement en bouteille. Avec le *Côt*, ils peuvent se déguster jusqu'à 15 ans d'âge. Avis aux amateurs de vins vieux !



Notre production en vendanges manuelles

CRÉMANT DE LOIRE AOC

Blanc brut, méthode traditionnelle.

Récolte manuelle en caisses, sélection des meilleurs jus par faible pressurage, tirage et prise de mousse en cave pendant 12 mois minimum puis dégorgement. Issu du cépage Chardonnay, à déguster frappé en apéritif.

TOURAINES SAUVIGNON AOC

Vin blanc, sec fruité, souple, plein et gras en fin de bouche. À déguster frais (10 - 12 °) avec fruits de mer, entrées, volailles, fromages de chèvre secs, comté affiné...

TOURAINES PINEAU D'AUNIS AOC

Cépage local vinifié en rosé, sec, couleur pelure d'oignon, au goût « poivré ». Servir frais (10 - 12 °). Vin fin accompagnant aisément le tagine d'agneau et les charcuteries fines.

TOURAINES GAMAY AOC

Vin rouge fruité, gouleyant. Servir frais (12 - 14 °) avec charcuterie, viande blanche, fromage à pâte molle, chèvre frais.

TOURAINES CABERNET AOC - Égrappage manuel

Vin de semi-garde, rouge cerise, arôme de cassis, charpenté. Chambrier la bouteille débouchée 2 à 4 heures et servir à 16 - 18 ° avec des viandes rouges et fromages de brebis.

TOURAINES TRADITION AOC

Vin rouge de semi-garde. Complexe et rond, il est issu d'un assemblage de Gamay, Côt et Cabernet. Servir légèrement chambré (14 - 16 °) en accompagnement d'une pièce de veau.

TOURAINES CÔT AOC - Égrappage manuel

Vieux cépage des Coteaux du Cher, il donne des vins de garde d'un rouge grenat, très ample et souple en bouche, d'une grande finesse aromatique. Servir à 14 - 16 ° avec un gigot d'agneau ou un bœuf bourguignon.

Nos vins sont disponibles à la vente à la cave, par livraison et expédition, en :

- cartons de 6 bouteilles
 - Cubitainers de 22 et 33 litres
 - Outre à vin de 5 et 10 litres, longue conservation
- Dégustation au chai et tarifs sur demande.