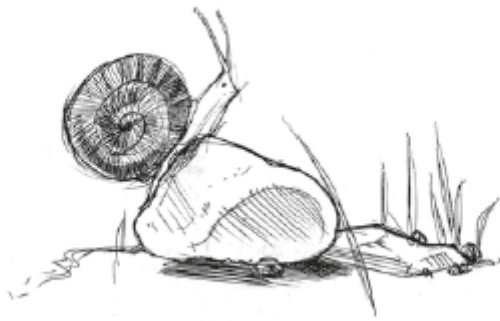




# NOS TERROIRS

*Amboise est un petit vignoble de coteaux qui s'épanouit entre 100 et 130 mètres d'altitude sur un grand plateau calcaire. Cette plate-forme crayeuse naturelle est comme tranchée en deux par la Loire qui coule d'Est en Ouest. Les affluents Nord du fleuve ligérien découpent de petites vallées qui dessinent des coteaux exposés Est et Ouest. Les falaises de tuffeau affleurant abritent nos caves de vinification. La roche-mère calcaire est surmontée par des marnes et une qualité d'argiles variées chargées en silex. La richesse géologique de notre appellation permet de créer des vins aux personnalités fortes et variées. Coteaux, flanc de falaises, creux de plateau, chaque parcelle de notre Domaine propose sa propre singularité : composition pédologique, acidité des sols, exposition, micros-climats, singularité des levures et enzymes indigènes peuplant cet habitat naturel... plusieurs univers, plusieurs écosystèmes se côtoient à quelques mètres les uns des autres. La vinification parcellaire est une évidence.*

## Le Clos de Beauce

*Ce clos historique de la commune voisine de Cangey n'en est hélas plus un... au fil des siècles et des tourments de l'histoire, ses belles pierres taillées de tuffeau blanc ont été pillées et déplacées. Il n'en subsiste aujourd'hui que quelques vestiges çà et là, témoignant du glorieux passé de cet endroit.*

*Son nom provient des calcaires de Beauce originaires d'un lac ancien datant de plus de 23 millions d'années (aquitanien). Ici, vieillissent à mi-pente de ce coteau tourné plein Sud, de vieilles vignes de chenin, plantées à la fin des années 1950. Les argiles y sont chargées de gros silex, en profondeur comme en surface.*

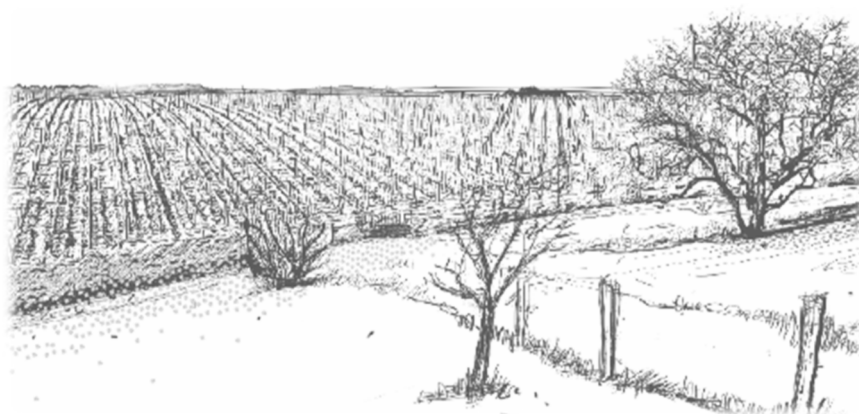
*Ce terroir nous offre une grande subtilité de textures et d'arômes, étoffée par une puissance sur les millésimes solaires. De tous nos terroirs, c'est celui qui s'ouvre et se révèle en dernier à la dégustation, en bouteilles comme sur fûts.*



# Les Beauvoirs

*À quelques centaines de mètres à l'Est de notre cave, la parcelle des Beauvoirs surplombe les petits villages de Limeray et Cangey. Le microclimat de cette zone est parmi les plus atypiques du domaine. Niché au creux d'un vallon sur le plateau calcaire, ces rangs de Chenin plantés au début des années 2000 sont tournés vers l'Est, et non le Sud. De fait, moins sensibles aux canicules estivales des dernières années, ils bénéficient d'une fraîcheur climatique particulière.*

*Ces conditions d'ensoleillement et de luminosité optimales permettent à ce terroir d'exprimer une grande fraîcheur, tout en faisant la part belle au fruit lorsque le millésime y est favorable. La roche calcaire affleurante, en particulier sur les hauts de pente, et les silex nombreux en profondeur sur toute la parcelle procurent aux jus une belle tension et une minéralité éclatante.*



## Le Clocher

*De l'autre côté du chemin qui monte au plateau, en haut de la falaise, à l'orée d'un bosquet de feuillus remué par les vents. La parcelle perchée du Clocher veille sur le Domaine, le bourg et son église médiévale. Ici, les rangs plantés à la veille des années 2000 sont tournés vers le Sud.*

*Le calcaire aquitainien règne en maître dans le sous-sol. En surface, des argiles blanches très spécifiques, chargées en kaolinite et riches en silex s'étendent sur le plateau face à la Loire.*

*Ce terroir délivre un fruit gourmand et concentré, puissant quand le millésime le décide, et toujours souligné par de l'énergie et de la tonicité. Une grande tension caractérise parfois ce terroir sur des années propices, comme 2019 a pu l'être récemment. Les vins y sont rapidement ouverts, gourmands et prêts à boire.*



# Les Tonnes Barils

*Ces toutes jeunes vignes de Chenin plantées en 2014 vont bientôt fêter leurs dix ans. Elles partagent le même coteau que Les Clos de Beauce, sur les hauts de pente. Plein Sud, baignées de soleil, la biodiversité et la richesse de ses sols confèrent à ses jus des fermentations franches et linéaires.*



*Le calcaire aquitainien y compose une nouvelle fois le socle du plateau, surmonté ici par des argiles rouges riches en fer et en petits silex.*

*Ce sol très ferreux dessine la trame clinquante et acidulée des moûts issus de ce terroir. Digeste et fraîchement énergiques, les jus des Tonnes Barils s'acoquinent tendrement d'une touche de sucres résiduels. C'est un terroir unique, spécialement dédié à la production de Chenins « sec-tendres ».*

## Le Buisson

*Jean-Baptiste et Stéphane gardent un œil attentif à cette parcelle historique appartenant aux Bonnigal depuis quatre générations. Son histoire ne fût pas un long fleuve tranquille : vendue, rachetée, découpée, arrachée au fil des décennies, elle appartient enfin à nouveau au Domaine, et ne changera plus de mains.*

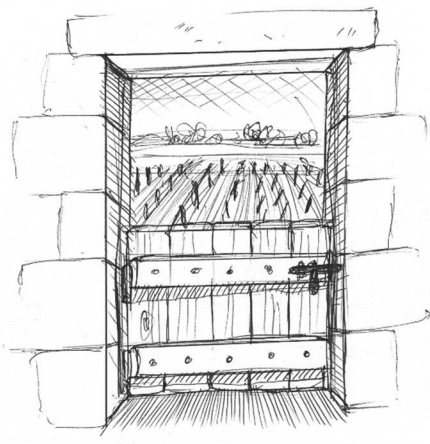
*C'est le seul terroir de Chenins sur sol argilo-calcaire. La présence de silex n'est visible qu'en surface et l'épaisseur d'argile est très faible sur certains secteurs, laissant ainsi apparaître une croûte de calcaire. Il est situé sur le plateau à 300 mètres à l'Ouest de notre cave. Replantées en 2012 en exposition Sud, tout au flanc de la falaise et abritées d'un petit bois, les vignes s'y épanouissent face à la Loire et au Château d'Amboise.*

*La belle exposition et la grande qualité de ces sols argilo-calcaires confèrent au Buisson puissance, élégance, concentration et tension. La complexité des vins issus de si jeunes vignes y est surprenante.*



*Nous croyons fermement dans le potentiel de ce terroir, tout comme les anciens y croyaient avant nous. De belles surprises sont à venir ici...*

## Huis Clos



*Les doyennes du Domaine. Ces « vieilles dames » sommeillent paisiblement depuis 1933 à mi-pente d'un magnifique coteau en bord de falaise. Orientées Sud – Sud-Est, les vignes livrent une production discrète et limitée, quand le millésime le permet.*

*Lorsque Jean-Baptiste et Stéphane reprennent l'exploitation en 2015, ils ambitionnent d'y produire une cuvée noble, à l'image de ces ceps anciens et de cette parcelle d'exception. Quelques aléas climatiques plus tard, le premier millésime de Huis Clos voit enfin le jour en 2017.*

*Très profondément enracinées dans ce calcaire aquitain couvert d'argiles à silex, les plantes y délivrent des rendements confidentiels. Les jus y sont rares, denses et délicats, toujours profonds et dotés d'une énergie minérale puisée au cœur du calcaire.*

## Mont Luma

*C'est la parcelle la plus occidentale du Domaine. Orientés plein Sud, nos Côts y bénéficient d'un bain de soleil généreux, tout en haut du plateau surplombant Pocé-sur-Cisse et le Château de Fourchette, où une légende du rock coule des jours heureux à la campagne.*

*Nulle trace de silex ici, nous sommes à l'Ouest du plateau et des argiles peu épaisses laissent vite place à un calcaire dense de l'ère turonienne. Les plantes âgées de 45 ans livrent des vins structurés, concentrés en fruit et charnus. Sur les millésimes solaires, les vins se parent d'un charme puissant et épicé évoquant des Côts plus « sudistes ». Le terroir de tuffeau n'est pas en reste. Il offre une trame saline et la fine touche de fraîcheur qui vient équilibrer la dégustation.*



# Les Séminées

*Cap à l'Est, tout près des Clos de Beauce, le terroir des Séminées s'enfonce doucement vers un bois de chênes, suivant une déclivité du plateau surplombant le village. Les pieds de Côt plantés à la fin des années 90 sont exposés vers l'Est, à la lumière douce du soleil levant.*

*Microclimat par excellence, préservé des chaleurs estivales des dernières années, son sol d'argiles à silex sur calcaire aquitainien délivre des jus délicats pourvus d'une grande minéralité saline. Tension et fine trame tannique offrent un parfait ancrage aux fruits noirs et aux arômes, qui s'expriment tout en longueur et en finesse.*

*Le terroir des Séminées et des élevages finement adaptés au millésime livrent des vins taillés pour les accords mets & vins en gastronomie.*



BONNIGAL-BODET, VIGNERONS