

Domaine de Chevilly

QUINCY LA LICORNE D'OR

Blanc - Loire

Méthodes d'agricultures :

Lutte raisonnée
HVE (Haute Valeur Environnementale)

Présentation

Les raisins sont vendangés à la machine de bonne heure le matin pour récolter à la fraîcheur.

La vendange est triée et acheminée dans un pressoir pneumatique. Après pressurage, le moût est refroidi pour effectuer un débouillage à froid pendant 24 heures. Le jus débouillé estensemencé avec des levures pour lancer la fermentation alcoolique qui dure environ 10 jours à une température comprise entre 16 et 18°C. Le vin obtenu est élevé pendant 3 mois sur lies fines.

100 % Sauvignon Blanc

Ce bouquet typique et rafraîchissant qui s'ouvre avec du genêt, du buis et de l'herbe fraîche, évolue vers des arômes fruités (agrumes, poire). La bouche confirme le profil vivifiant du nez. Le registre des agrumes frais s'y exprime sans réserve, porté par une belle acidité qui permet une belle tension typique du Quincy.

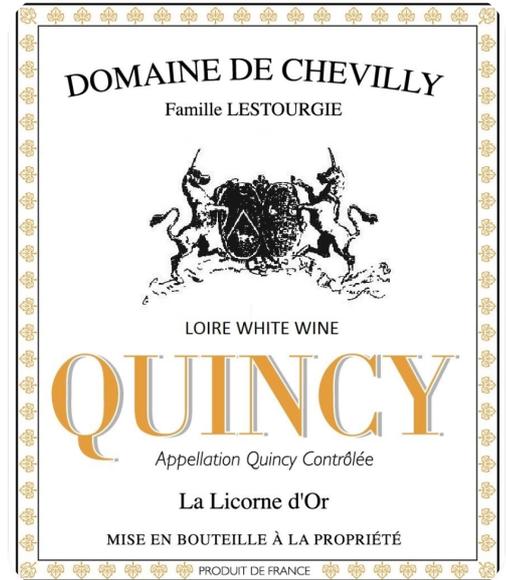
Parfait en apéritif et accompagne également les poissons grillés ou en sauce, les fruits de mer, les viandes blanches et les plats exotiques ainsi que les fromages de chèvre.

Récompenses millésime 2023 :

Liger d'Or 2024, Médaille d'Argent CGA 2024

Récompenses millésime 2024:

Liger d'Argent 2025, Médaille de Bronze CGA 2025



DOMAINE DE CHEVILLY

Histoire

Antoine et Yves Lestourgie, 2 frères, sous le Domaine de Chevilly ont commencé l'aventure du vin en 1994 avec la production de Quincy. 30 ans plus tard, le domaine est passé à 15ha40 dont 13ha en Quincy, 1ha en Reuilly Gris et 1ha40 en Reuilly Rouge. En chemin, Florence et Géraldine, épouses respectives d'Antoine et Yves, sont venues enrichir le domaine de leurs compétences. Aujourd'hui, ils ont principalement 2 objectifs :

- Produire en respectant le Terroir.
- Elaborer une gamme de vins gourmands.

Vignes & Vins

Ils s'engagent dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement. Cette volonté a été récompensée par une certification

dite Haute Valeur Environnementale (HVE = Haute Valeur Environnementale). HVE 3 est le plus haut niveau d'un système de certification environnementale pour les exploitations agricoles (y compris les vignobles). Cette certification s'appuie sur 4 indicateurs de performance environnementale qui concernent :

- la préservation de la biodiversité,
- la stratégie phytosanitaire (ils pratiquent uniquement le désherbage mécanique),
- la fertilisation / gestion des engrais,

Le terroir est constitué de sables plus ou moins profonds avec par endroits un sous-sol plus argileux. Ceci explique le mono cépage de leur appellation, le Sauvignon étant particulièrement bien adapté à des sols pouvant se réchauffer rapidement d'où une précocité au niveau de la maturité. Leurs vignes sont suivies en culture raisonnée. Ceci implique d'intervenir qu'à bon escient et de respecter au mieux l'environnement.

Pour exploiter à l'optimum leur terroir, ils travaillent les sols pour entre- autre ne plus utiliser de désherbants, ils enherbent entre les rangs pour limiter la vigueur du cep.

La densité de plantation est de 6500 pieds/ha.

La taille de la vigne en Guillot Double répond à deux objectifs :

- Pérenniser la plante en limitant la production
- Limiter la production pour assurer la qualité

Toujours dans le même but, selon les années, ils pratiquent l'ébourgeonnage ou/et l'égrappage ainsi que l'effeuillage pour limiter les maladies et faciliter la maturité.

Leur chai de vinification fait appel aux techniques récentes de vinification :

- Conquêt de réception avec table de tri et tapis d'alimentation des pressoirs
- pressoir pneumatique
- cuves inox thermo régulées
- filtre à terre

Conditionnement :

- Bouteilles : 75cl, 37.5cl et 150 cl
- Bouchon : liège

Une oenologue de formation élabore leurs cuvées dans le respect le plus total de la vendange : c'est le fruit et le terroir qui doivent se retrouver à la dégustation.

En résumé, leur souci constant réside en deux priorités :

- Faire exprimer au mieux les qualités de leurs 3 cépages sur des terroirs d'exception
- Respecter l'environnement pour respecter leur terroir

Leur gamme se compose de 4 cuvées :

- 2 vins en Quincy : La Licorne d'Or et la Cuvée Zoé
- 2 vins en Reuilly : La Licorne Grise et La Licorne Rouge

Leur travail est récompensé tous les ans par l'obtention de plusieurs prix et médailles.

Millésime 2022 :

Reuilly Rouge La Licorne Rouge : Liger de Bronze au Concours des Ligiers 2023

Reuilly Gris La Licorne Grise : Au Guide Hachette 2024

Quincy La Licorne d'Or : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2023

Millésime 2023 :

Reuilly Gris La Licorne Grise : Liger Grand Or 2024

Quincy La Licorne d'Or : Liger Or 2024

Médaille d'Argent au CGA 2024

Reuilly Rouge La Licorne Rouge : Au Guide hachette 2025

Médaille d'Or au CGA 2025

Quincy La Licorne d'Or : Liger Argent 2025
Médaille de Bronze au CGA 2025

