DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine des Buissonnes

AOC Côteaux du Giennois

Blanc - Loire

Méthode d'agricultures :

Lutte raisonnée

Présentation

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon 100 %

Terroir : Le terroir Silex produit des vins recherchés pour la finesse et la puissance de leur minéralité. Terroir très précoce, ces pierres capturent la chaleur accumulée la journée et la restitue pendant la nuit, ce qui accélère la maturité des baies.

Degrés : 13.5%

Culture : Respectueuse de l'environnement, raisonnée

Domaine des Buissonnes

Histoire

Le Domaine des Buissonnes est un domaine classique des vins du Val de Loire, et du Sancerre en particulier. Ils agrandissent leur exploitation avec le développement de l'appellation en Coteaux du Giennois.

5 générations, Marie Elise Naudet a repris le domaine avec son père il y a 6 ans, elle dirigera le domaine avec son amie Virginie, le 1ER JANVIER 2024 elle a succédé à son père. Elle gère uniquement leurs propres vignes.

Passionnées avec son amie Virginie, elles perfectionnent tous les conseils techniques et manipulent/essayent tous les nouveaux points de recherche. POINT FORT; elles travaillent à 90% avec des levures indigènes.

Son vignoble, s'étendant autour de Sancerre, Sury en Vaux, le haut du plateau de Maimbray, et sur 8 villages aux alentours.

Vignes & Vins

Les vignes:
Total 16.2 hectares:

9.7 hectares Sancerre white

3.2 hectares Sancerre red

2.4 hectares Coteaux du Giennois white

0.8 hectares Coteaux du Giennois red

22.5 km entre les 2 vignes les plus éloignées.

Agriculture:
Bien sûr, elle effectue un travail de remplacement des vignes en raison de certaines dégénérescences (surtout ç Sancerre et alentours) et de l'âge. Une étude de l'adaptation au réchauffement climatique est également réalisée: changement de taille, labour, timing, produits bio...

Elle a toujours choisi des ouvriers passionnés et fait appel à une équipe si elle a besoin de plus de monde.

Le plus du domaine:
Ayant des vignes dans 8 villages et 29 parcelles individuelles, elle a la chance d'avoir les 3 sous-sols possibles :

-30% Terres blanches (plus calcaires et crayeuses),

- 35% Caillotte (petits cailloux brisés),

- 33 % Silex (silex) qui lui permet d'élaborer sa “ Cuvée Pierre à Feu”.

- Très rare: 2% de sous-sol de Griottes

Récolte:
Principalement réalisé à la machine, avec quelques pentes et vignes à la main. Possédant des vignes sur le plateau mais aussi sur les versants de différentes vallées, elle peut prolonges les vendanges pour optimiser la maturité.

A Sancerre, historiquement, les domaines possèdent des vignes dans différents vallées pour réduire les risque d'orages qui suivent très souvent une ou deux vallées à chaque millésime.

Installations:
Différents pressoirs pour contrôler le temps, ainsi que la qualité des jus en fonction des sous-sols.

Elles vinifient dans de petites cuves en fonction de chaque vignoble et les assemblent au printemps selon la qualité et l'évolution.