

Domaine d'Orfeuilles

Vouvray Réserve d'Automne

Blanc - Loire

DOMAINE D'ORFEUILLES

Histoire

Situé sur l'ancienne dépendance d'un château médiéval aujourd'hui disparu, le Domaine d'Orfeuilles, a véritablement été fondé en 1947 par Paul HERIVAULT. Son père, avait exploité avant lui 2 hectares de vignes entre les deux guerres. Lui-même était fils d'une lignée de vignerons.

Désormais, le vignoble couvre près de 23 hectares de vigne en A.O.C Vouvray. Réparti sur les communes de Chançay et de Reugny, il est cultivé par Bernard HERIVAULT et son fils Arnaud, qui perpétuent les traditions tant dans le travail de la vigne, que dans l'élaboration de leurs vins.

Vignes & Vins

Les Vignes:

Planté sur les coteaux, notre vignoble profite d'excellentes expositions sud, sud-ouest et sud-est. Chanceux d'avoir autour de notre Domaine, tous les différents types de sols de l'Appellation Vouvray, nos vignes bénéficient aussi bien des argiles, des argilo-calcaires que des sols recouverts d'une forte densité de pierres silex. Ces situations offrent des conditions idéales pour la maturité des raisins de Chenin Blanc.

La Cave:

Dotés d'outils modernes et performants, nous utilisons la gravité pour réceptionner les raisins avec le plus grand soin dans nos pressoirs puis les jus dans les cuves. Simplicité, rapidité et respect optimum du fruit du travail d'une année, sont les maîtres mots dans nos chais.

Nous cultivons la vigne de façon à obtenir les plus belles grappes dans un respect ultime de la nature. L'agriculture biologique a officiellement été mise en œuvre depuis 2010.

La suite logique de notre démarche et de notre philosophie de travail, nous a menés progressivement à la Biodynamie depuis 2015