



FRAIS

Merlot

PINOT  NOIR

Jarnac • Chassors • Jonzac

TYPICITE

COLOMBARD

VERDILLE

MATHA • COZES • HIERSAC

TALMON

Aromatiques

ST SORNIN

• Mainxe •

St Sauvant



ST PIERRE  JULLIERS

CABERNET

SAUVIGNON

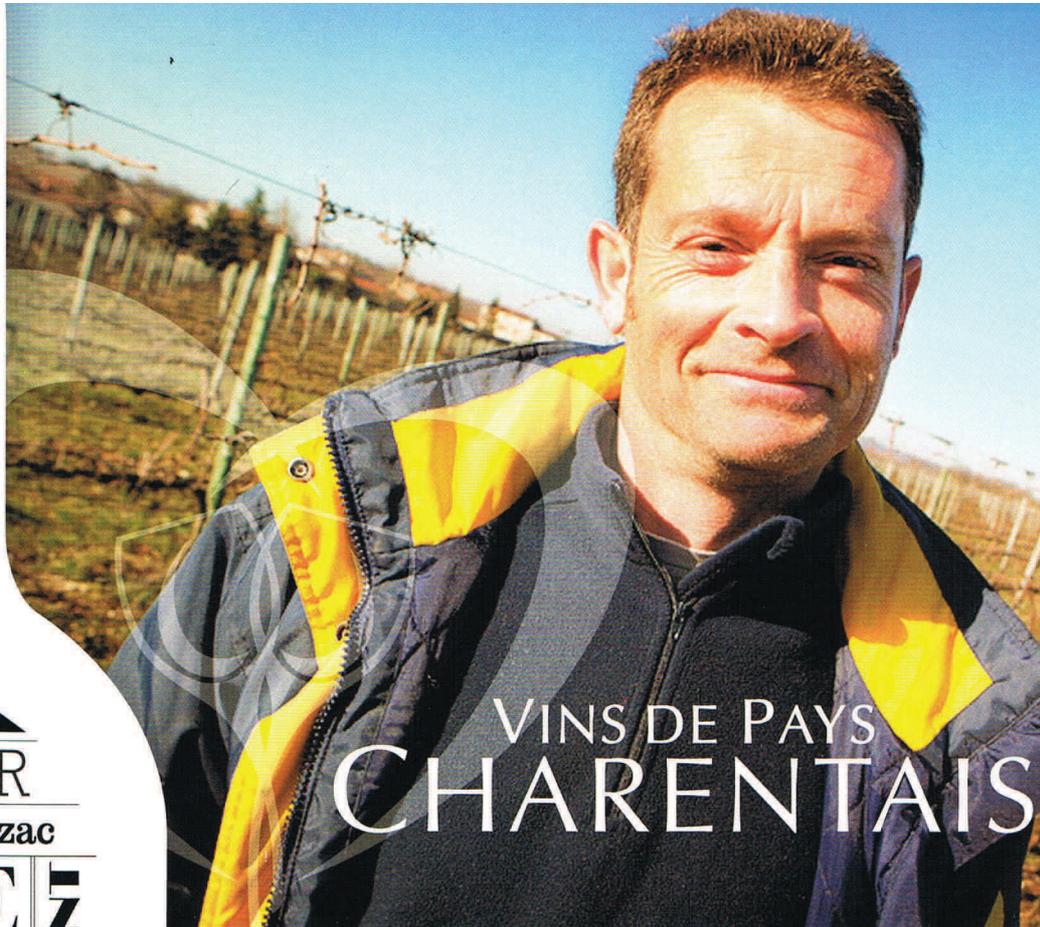
Chardonnay

ASNIÈRES SUR NOUÈRE

Ile de Ré 

Ile d'Oléron

SABLONCEAUX



VINS DE PAYS
CHARENTAIS

Portrait

Pascal Gonthier – Domaine Pierrère-Gonthier

A 47 ans ce vigneron, qui a repris l'exploitation familiale vieille de 300 ans, a déjà fait ses preuves. Depuis 10 ans, il travaille à la transformation du vignoble de ses parents, initialement destiné au Cognac. Et depuis 1998, il ne produit plus que des vins qui rivalisent sans complexe avec les Bordeaux.

Pour lui « *Les Vins de Pays Charentais, c'est avant tout une passion* ».

Adresse : **Domaine Pierrère-Gonthier // Impasse Marin – 16170 Saint-Amant-de-Nouère**

DOMAINE
PIERRIERE GONTHIER

VIN DE PAYS CHARENTAIS

SITUATION

Entre Cognac et Angoulême

HISTORIQUE

Propriété familiale depuis 400 ans.

Le Phylloxera fut un moment difficile pour le domaine dont le vignoble ne se reconstitua que dans les années 1970, puis un doublement de la surface en vignes en 1990, pour atteindre aujourd'hui 23 ha : 16 ha de Cognac

1 ha de Pineau

6 ha de vin de pays rouge

Première plantation du vin de pays : 1993

Première production : 1996

CLIMAT

Influence océanique : sécheresse estivale entrecoupée d'orages.

Belle arrière saison, d'où la maturation possible du Cabernet-Sauvignon.

La situation septentrionale des Charentes confère au Merlot des qualités aromatiques certaines, en comparaison au vignoble du sud de la France.

TERROIR

Terres argilo-calcaire de type rendzine brunifiée : caillouteuses, bien drainées, peu argileuses, se réchauffant vite.

Roche mère : calcaire, à platin, du Jurassique, évitant les problèmes de sécheresse.

Terrains semblables à Sancerre ou à certains grands crus de Bourgogne.

CEPAGES

Merlot = 2/3

Cabernet-Sauvignon = 1/3

Sur porte-greffe non vigoureux et clones reconnus comme hautement qualitatifs.

MODE DE CONDUITE

Cordon de Royat (taille courte), pour des rendements modérés.

Etablissement des ceps à maximum 60 cm du sol.

Plan de palissage très haut (2.20m) pour obtenir une surface foliaire importante nécessaire à une maturation optimum.

Travail du sol et enherbement contrôlé.

Traitements raisonnés.

LES VENDANGES

C'est l'absence de pourriture qui détermine la date de récolte : « à bon raisin, bon vin ».

Pour : - le Merlot : fin septembre - début octobre
- le Cabernet-Sauvignon : entre le 10 et le 20 octobre

Tout est question de patience.....

Rendements auto limité à 60 hl/ha maxi (80 hl/ha autorisés).

VINIFICATION

Eraflage.

Macération à froid pendant 3 jours.

Fermentation alcoolique pendant 4-5 jours avec remontages intensifs (30-32°C).

Macération poste fermentaire environ 12 jours à 25°C.

Assemblage du jus de goutte et du jus de presse.

Fermentation malolactique à la suite.

Soutirages avec aération.

Collage à l'albumine d'œuf.

Filtration la plus légère possible.

COMMERCIALISATION

CHR & caves : 80% - particuliers : 20%

Visites techniques aux professionnels recommandées.

