



Vignoble créé en 1986, par l'association de deux savoir-faire, **Alain Bouleau** responsable du vignoble et **Patrice Lauredeau** responsable vinification et commercialisation.

C'est à Notre Dame d'Allençon, en Anjou, situé au cœur de la **Vallée de la Loire, patrimoine mondial de l'UNESCO**, à 20 kilomètres au sud-ouest d'Angers, que se situe le **Domaine de TERREBRUNE**, au lieu-dit La Motte.

A 5 kilomètres du village de Brissac Quincé, très connu pour son **Château historique**, le plus haut de France et l'un des plus originaux par son mélange d'époques architecturales.

Le Domaine de Terrebrune s'étend sur **55 hectares**, notamment sur cette même commune mais aussi sur Thouarcé et Bonnezeaux, possédant un terroir plutôt argilo schisteux.

Utilisant **six cépages** différents et bien implantés en Anjou :

- **Chenin,**
- **Chardonnay,**
- **Grolleau,**
- **Cabernet Franc,**
- **Cabernet Sauvignon et**
- **Gamay.**

Ces cépages exprimant parfaitement leur typicité, ils permettent de produire **10 appellations d'origine contrôlée** :

- **Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou,**
- **Anjou Rouge, Anjou Villages, Anjou Villages Brissac,**
- **Crémant de Loire, Anjou blanc sec,**
- **Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Bonnezeaux,** avec une prédominance pour les rosés, représentant **60% de notre production.**

Le Domaine de Terrebrune a pour vocation de produire uniquement des vins AOC ou maintenant appelé AOP.

Mise en place pour préserver l'équilibre naturel du vignoble

Différentes techniques sont utilisées pour la culture de cette vigne :

1. **La lutte raisonnée** qui est un travail de contrôle des interventions en suivant plusieurs critères : le temps, les sols, dans un but écologique.
2. **L'enherbement** est effectué sur tous le vignoble : entre chaque rang de vigne on sème de l'herbe pour concurrencer le cep, ce qui entraîne beaucoup d'effets bénéfiques pour la nature et pour la vigne.
3. **La traçabilité** : par un enregistrement journalier du vignoble à l'aide de logiciel informatique, le client peut retrouver l'histoire de sa bouteille. Bien sûr en commençant par le raisin, de la taille jusqu'au vendange, à la vinification, et à la mise en bouteille. La traçabilité, vous garantit l'authenticité du vin ainsi que toute l'attention qu'on lui porte.

1. Lutte raisonnée

La lutte raisonnée est un travail de contrôle des interventions en suivant plusieurs critères : le temps, les sols, dans un but écologique.

- Préserver l'environnement viticole et son habitat.
- Adapter la fertilité aux besoins de la plante en respectant le milieu naturel.
- Réduire l'utilisation des herbicides au strict minimum.
- Permettre une qualité et une maturation optimale du raisin par la maîtrise de la vigueur et une bonne exposition des grappes à la lumière.
- Obtenir la meilleure qualité de vendange possible en terme d'état sanitaire et de maturité, tout en limitant l'utilisation de produits phytosanitaires.

2. Enherbement total : inter rang et tournière

Le vignoble est enherbé en totalité. Au-delà de l'intérêt évident de régulation de l'eau, cette technique permet d'apporter un compost naturel à la vigne (par les tontes) et permet une vie écologique autour de la vigne qui favorise le développement de nombreuses espèces prédatrices des parasites de la vigne telles que les coccinelles et les thylodromes.

- Sur le sol : par réduction des phénomènes d'érosion et de ruissellement, amélioration de la structure, de la vie biologique et une meilleure santé des sols, filtration des produits phytosanitaires (traitement de la vigne) et facilitation de leur dégradation.
- Sur la plante : par réduction de la vigueur des souches, une baisse de rendement et donc une amélioration du potentiel qualitatif, ainsi qu'un enracinement plus profond.
- Sur le contexte parasitaire : en réduisant la vigueur, on réduit le risque de maladies et notamment le développement de la pourriture grise, on favorise le développement d'auxiliaires en leur créant des abris naturels à l'aide de plantes hôtes.

3. Réutilisation des eaux de pluies : pour les lavages de machines agricoles.

4. Vignoble très regroupé et à proximité du chai : moins de déplacement et moins de consommation de carburant.

Cave : Récupération des déchets et recyclage.

- Mise en place de la démarche HACCP¹.
- Eaux de cave récupérées et traitées par épandage sur des terres à fort pouvoir de filtration.
- Marc de vendange et lies distillé par la distillerie locale.
- Technologies modernes et équipement de cave favorisant les gains d'utilisation d'eaux et d'électricité. Utilisation d'un filtre tangentielle limitant les intrants (pas de terre de filtration et l'utilisation de l'eau pour le lavage. Détartrage vapeur pour limiter l'utilisation de produits détartrants très polluants.
- Déchets plastiques, cartons recyclés par la déchetterie locale.

¹ Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise.
<http://www.haccp-guide.fr/>

Mise en conditionnements :

- Mise en place de la démarche HACCP.
- Fournisseur étiquette certifié « imprim'vert » : favoriser les encres et colles naturelles.
- Utilisation de cartons recyclés pour les emballages.
- Utilisation de bouchons lièges uniquement.
- Bouteilles en verres recyclés.
- Minimiser les sur emballages inutile.

L' HACCP

L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (*NF V 01-002*).

Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

L'HACCP s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments:

- les dangers biologiques (virus, bactéries...)
- les dangers chimiques (pesticides, additifs...)
- les dangers physiques (bois, verre...).

© lacave.facecile.com

Anjou Blanc

Cépages : 100% chenin ou pineau de Loire

Age moyen des vignes : 20 ans

Caractère :

Au nez, on retrouve le bouquet du cépage Chenin (fruits jaunes, floral). C'est un vin qui présente à la fois finesse et fruité.

Vin à **boire jeune**, plus frais et fruité, à servir à température de **8°C** (réfrigérateur).

Il surprend agréablement dans l'accompagnement **des fruits de mer et poissons en sauce**, sans oublier **les hors d'œuvre**. Un vin méconnu mais étonnant de qualités.

Cabernet d'Anjou

Cépages : 80% cabernet franc, 20% cabernet sauvignon

Age moyen des vignes : 20 ans

L'unique appellation en rosé moelleux au monde, doit contenir au minimum 10 g/l de sucre résiduel. Digne des plus grands vins Rosé de France.

Caractères :

Vin demi-sec à la robe rose pourpre légèrement grenadine, le Cabernet d'Anjou exhale un nez très vif de framboise et de groseille. Fruité en bouche. **Agréable dans sa jeunesse**, il offre alors toute sa fraîcheur aromatique. Mais c'est aussi un **excellent vin de garde** qui, avec le temps, tandis que sa robe se drape de reflets d'ambre, acquiert des arômes suaves de fruits rouges confits et d'écorce d'orange.

Accompagnez le à **l'apéritif** sur des **viandes blanches, repas asiatique (sushi)**, ou **épicer (il adoucit les épices)**, également sur des **pâtisseries, bavaois aux fruits rouges**.

C'est un vin à boire jeune, mais le Cabernet d'Anjou est un vin moelleux, donc qui peut vieillir quelques années.

Anjou Rouge

Cépage : cabernet franc 80 %, cabernet sauvignon 20 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Caractères :

L'Anjou Rouge donne un vin souple et fruité, d'une couleur légèrement rubis. Il développe des arômes fruités, proche de la framboise ou du cassis.

Se consomme **jeune ou 2 à 3 ans** selon les millésimes, à une température de **14-16°C (l'été, favorisé une température fraîche de 12°C)**.

Accompagnez le de **pâtés** ou sur des **buffets campagnard, viandes, fromages légers**.

Anjou Villages

Cépage : cabernet franc 50 %, cabernet sauvignon 50 %

Age moyen des vignes : 25 ans

Caractères :

Très belle robe sombre profonde aux reflets veloutés. Nez de fruits rouges et noirs dominés par le cassis et la mûre. Très bonne harmonie laissant espérer un **vieillissement valorisant sur plusieurs années**. Servez-le à **température ambiante** (un passage en carafe permet de magnifier son puissant bouquet, surtout après quelques années de bouteilles).

Anjou Villages Brissac

Il accompagne les **viandes rouges, les gibiers** et les **fromages de caractère**. **Superficie** : 0.5 ha
Sols : Sables argileux et argile sableuse avec schiste, surface caillouteuse provenant de quartz et silex

Sous sols : sable limoneux et argile sableuse

Relief : coteaux

Cépage : cabernet sauvignon 100 %

Densité de plantation : 4500 pieds / ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Taille : Guyot double

Rendement moyen : 40 hl/ha

Vendange : machine

Sucre résiduel : > 2g/l

Titre Alcoométrique : 13%

Élevage : en fût de 400 litres dont 20% neuf puis de 2ème et 3ème vins, pendant 6 mois

Cette appellation est née en 1997 dans l'aire d'appellation des Coteaux de l'Aubance. Sur 100 hectares au sud de la Loire, l'Anjou Villages Brissac est produit sur une dizaine de communes autour de Brissac Quincé. Les raisins utilisés proviennent de parcelles qui ont été rigoureusement délimités et sélectionnés en fonction de leur aptitude à produire de grands vins. Vin rouge exclusivement, l'Anjou Villages Brissac est issu des deux cépages Cabernet. Le Cabernet Franc lui confère sa finesse, une structure souple et veloutée, tandis que le Cabernet Sauvignon lui assure une puissante charpente et une grande richesse de tanins, le prédisposant ainsi à devenir un excellent vin de garde, (Plus de 10 ans). Pour notre domaine il s'agit d'un 100% Cabernet Sauvignon. La commercialisation n'est possible qu'à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte.

Vinification

La macération est effectuée en cuve inox pendant 28 à 33 jours sous contrôle des températures entre 22 et 24° C. Les premiers jours de macération, il est effectué deux brassages par jour puis la fréquence diminue jusqu'à ce que la macération se termine sans aucun brassage. (Un brassage à la pompe consiste à remonter la valeur en jus du volume de la cuve). Puis viens alors la fermentation malolactique. L'élevage s'effectue en fûts de 400 litres dont 20% de fûts neuf. La mise en bouteille est réalisée sans filtration. Il est normal qu'un léger dépôt apparaisse dans les bouteilles.

Caractères

Très belle robe sombre profonde aux reflets pourpre. Nez de fruits rouges et noirs, humant un léger boisé. Longue présence en bouche qui lui donne de l'ampleur et du caractère du fait aussi à ces tannins soyeux. Très bonne harmonie laissant espérer un vieillissement valorisant sur une dizaine d'années. Servez-le, à température ambiante (un passage en carafe permet de magnifier son puissant bouquet, surtout après quelques années de bouteilles). Il accompagne les viandes rouges (côte de bœuf), les gibiers (sanglier ou chevreuil) et les fromages de caractère (livarot, époisses, vieux camembert).