

Les vins Gris AOP, 100 % Pineau d'Aunis



Domaine Brazillier



Domaine Colin



Pascal Creuzet, Les Caves Aux Caux

Charles et Florent Jumert, Domaine de La Berthelotière

Dominique Norguet, Domaine du Four à Chaux

Denis Noury, Les Caves Baudet

Cave Les Vignerons du Vendômois

Domaine Martellière



Le Pineau d'Aunis, rare, particulier, unique et spécifique à sa région

"Le Pineau d'Aunis a toujours été le cépage authentique de la région, le représentant de son terroir" explique Patrice Colin.

Un ouvrage historique mentionne la présence du Pineau d'Aunis dès le IX^{ème} siècle en Anjou, on le cultive donc dans la vallée du Loir depuis plus de mille ans. Selon Galet, dans son Dictionnaire Encyclopédique des Cépages.

Aujourd'hui, il n'est d'ailleurs plus guère cultivé que dans cette région - mis à part quelques communes de la Vallée du Cher... car le Cabernet franc l'a supplanté en Anjou. Sa production se répartit sur 140 hectares sur l'aire géographique de l'AOP Coteaux du Vendômois et Vins de Pays (41).

L'AOP Coteaux du Vendômois en bref :

Le vignoble des Coteaux du Vendômois est installé sur son territoire depuis le 5^{ème} siècle, l'AOP Coteaux du Vendômois s'étend sur 125 hectares, répartis sur 28 communes dans le pays des boucles du Loir, entre Vendôme et Montoire. Les vignerons (9 produisant des vins en AOC dont la cave coopérative créée en 1929, qui en regroupe 3), pratiquent la polyculture pour la plupart, néanmoins, très attachés à la culture de la vigne et y apportent toutes leurs compétences, et produisent en année pleine 5 000 hectolitres d'A.O.P. Coteaux du Vendômois.

Syndicat des Coteaux du Vendômois – Président Pierre-François Colin

[Cliquer ici](#) pour le dossier de présentation

Observatoire des Vins – BP 202 – Route de la Gare – 41100 Thoré la Rochette
+33 (0)2 54 72 75 37 / + 33 (0)6 80 72 83 96 – syndicatsaoc@wanadoo.fr

Relations Presse Paris : **VINCONNEXION INT.** – +33 (0)6 22 60 14 15 – vinconnexion@vinconnexion.com – vinconnexion.com – <https://thinkdrinkglobal.com/>



Domaine Brazillier

5 rue de l'Orangerie – 41100 Thoré La Rochette - 02 54 72 78 56 - vinbrazillier@wanadoo.fr
www.domaine-brazillier.fr



Tradition Gris 2024 – BIO - AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rose intense, brillante. Nez fin et gourmand, floral lilas, fruité cerise, une touche d'amande fraîche et des fines épices. Bouche fraîche, dynamique et fruitée, finement épicée (muscade) jusque dans la longueur, une note saline en finale

Ses plats : crevettes épicées, sashimis, sardines, gratin de la mer, filets de rouget grillés

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC de vente à la cave : 9,50 euros



Domaine Colin - Biodynamie certifié Demeter

5 rue Gaudetier - 41100 Thoré La Rochette - +33 (0)2 54 72 80 73 – colinpatrice41@orange.fr - www.patrice-colin.fr



Gris Jeunes Vignes 2024 – BIO - AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis. Vignes de 25 ans

Dégustation : robe rose saumoné, brillante. Nez minéral et frais, fruité petits fruits rouges. Bouche fruitée, fondue, fraîche, gourmande, une note mentholée, finement épicé, fraîche et longue

Ses plats : crevettes, langoustines, sole au citron, poisson grillé, terrine d'aubergines, beaufort

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC de vente à la cave : 9,00 euros

Gris Bodin 2024 – BIO - AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis. Vignes de 95 ans

Dégustation : robe rose saumon, claire et lumineuse. Nez complexe, floral rose, fruité fraise-agrumes, finement épicé cannelle et poivre blanc, une note d'estragon. Bouche harmonieuse et fraîche jusque dans la jolie longueur

Ses plats : sushis, moussaka, blanquette de la mer, chèvre mi-sec.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC de vente à la cave : 11,00 euros



Pascal Creuzet

Les Caves aux Caux, 4 rue du Bois Velaudin, 41100 Thoré La Rochette - 06 82 33 87 23 - contact@lescavesauxcaux.fr

Gris 2024 - AOC COTEAUX DU VENDÔMOIS

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rose pâle à reflet argenté. Nez frais, fruité abricot-fraise-citron, estragon, poivre gris. Bouche vive et fraîche, mûre et longue, saline en finale

Ses plats : saint jacques aux agrumes, poulet à la crème et aux champignons, saumon

Circuit de distribution : vente directe, cavistes

Prix TTC de vente à la cave : 4,90 euros



Charles et Florent Jumert

Domaine de La Berthelotière - 4 rue Berthelotière - 41100 Villiers sur Loir - +33 (0)2 54 72 94 09 - +33 (0)6 70 44 13 92
cavejumert@gmail.com

Gris Vieilles Vignes d'Aunis 2024 - AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Dégustation : robe or pâle, nuance argentée. Nez fruits à chair blanche pomme-poire-coing, citron, poivre blanc. Bouche très fraîche, minérale, fruitée, épicée et longue

Ses plats : fruits de mer, carpaccio de bœuf, crevettes sautées aux épices, filet de cabillaud rôti aux herbes

Circuit de distribution : vente directe, cavistes

Prix TTC de vente à la cave : 7,00 euros

➡ **Dominique Norguet**

Domaine du Four à Chaux - Berger - 41100 Thoré La Rochette +33 (0)2 54 77 12 52

dominique.norguet@orange.fr - www.domaine-four-a-chaux.com

Domaine du Four à Chaux Gris 2024 - AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Dégustation : rose pâle, lumineuse. Nez fin, frais, floral rose, fruité cerise, finement épicé cardamome, et estragon.

Bouche gourmande et fraîche, harmonieuse entre matière, fruits rouges et poivre blanc jusque dans la longueur

Harmonie mets-vins : salade chèvre-champignons, homard, saumon grillé, feuilleté de fruits de mer, filets de rouget

Ses plats : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC de vente à la cave : 6.20 euros

➡ **Denis Noury**

Les Caves Baudet - 41800 Houssay - +33 (0)2 54 85 36 04 - nourydenis@hotmail.fr

Saveurs d'Été Gris 2024 - AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Dégustation : robe pâle lumineuse, à nuance argentée. Nez intense, floral pivoine, fruité poire-mirabelle. Bouche ample et fondue, croquante, finement poivrée-pimentée en finale

Ses plats : charcuterie, cuisine asiatique relevée, fromage, salade composée

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC de vente à la cave : 6,00 euros

➡ **Les Vignerons du Vendômois**

60 avenue du Petit Thouars - 41100 Villiers sur Loir - 02 54 72 90 69 - caveduvendomois@wanadoo.fr

Montagne Blanche 2024 – AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rose argenté, lumineuse. Nez frais et gourmand, floral, fruité agrumes mandarine, fraise, finement épicé muscade, cannelle et poivre blanc. Bouche épicée, fruitée, fraîche et assez ample jusque dans la longueur

Ses plats : crevettes, sushi, tarte tomate-chèvre, brochette de poulet, Saint-Jacques aux agrumes, filet de truite, poisson grillé, gambas aux épices, tajine de poulet au citron confit

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC de vente à la cave : 6,50 euros

Le Cocagne Gris 2024 – AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Dégustation : robe rose argenté, lumineuse. Nez frais et gourmand, floral, fruité agrumes mandarine, fraise, finement épicé muscade, cannelle et poivre blanc. Bouche épicée, fruitée, fraîche et assez ample jusque dans la

Ses plats : salade avocat-pamplemousse-crevettes, saint-jacques, sauté de porc au curry, espadon grillé

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC de vente à la cave : 7,00 euros

Gris 2023 Cuvée 50 Nuances – AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rose brillante. Nez intense et mûr, floral rose et sureau, fruité fraise-framboise, fines épices cardamome et une pointe de cannelle. Bouche gourmande, équilibrée entre matière et fraîcheur, fruitée agrumes et fruits rouges, jolie longueur

Ses plats : jambon grillé aux herbes, filet de poulet à la crème, côtes d'agneau grillées, chèvre mi-sec

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC de vente à la cave : 9,00 euros

➡ **Domaine Martellière**

46 rue Fosse, 41 800 Montoire sur le Loir - 02 54 85 16 91 - contact@domainemartelliere.fr

Cuvée Jasmine - Gris 2024 – AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rosé clair. Arômes fruités, épicés poivre blanc

Ses plats : charcuteries, salades composées, poissons grillés, crustacés, moules à la crème, chèvre

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC de vente à la cave : 6,00 euros