

# 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



## 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 IXème 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 5ème 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](mailto:syndicatsaoc@wanadoo.fr)

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

## ➡ **Domaine Brazilier**

5 rue de l'Orangerie – 41100 Thoré La Rochette - 02 54 72 78 56 - [vinbrazilier@wanadoo.fr](mailto:vinbrazilier@wanadoo.fr)



### **Tradition 2023 – 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 Gaudetterie - 41100 Thoré La Rochette - +33 (0)2 54 72 80 73 – [colinpatrice41@orange.fr](mailto:colinpatrice41@orange.fr) - [www.patrice-colin.fr](http://www.patrice-colin.fr)



### **Gris 2023 – 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 2023 – 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](mailto:contact@lescavesauxcaux.fr)

### **Gris 2022 – 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](mailto:cavejumert@gmail.com)

### **Gris Vieilles Vignes d'Aunis 2023 – 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 2023- 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 grillés, chèvre frais.

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 2023 - 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 2023 – 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

#### **Gris 2022 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

#### **Gris 2023 Le Cocagne – 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