



Parcelle  
n°5

## "Les 3 fées"

*Coteaux du Layon  
Millésime 2017*

### Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** schiste friable

**Exposition :** plein Sud sur coteaux (pente 7 %) en surplomb du Layon

**Âge des vignes :** 40 ans

**Cépage :** Chenin

**Occupation du sol :**  
enherbement naturel et travail du sol

**Vendanges :** manuelles en caisse,  
raisins confits, botrytisés

**Date des vendanges :** pourriture

noble au 15 novembre

**Rendement / ha :** 21 hl

**Élevage :** 6 mois en cuve, 2 ans en  
barrique

**Pressurage :** pneumatique très lent

**Sucre résiduel :** 190 gr

**Garde :** 15 ans et plus



### Conseils de dégustation :

À servir frais avec une planche de fromages à l'apéritif, du foie gras, une tartine de Roquefort avec une fine rondelle de poire ou une tarte à la rhubarbe.



Domaine CLO, 479 Clos des Ardillais, Vaudelnay, 49260

06 28 62 57 91



cyril.leau@domaineclo.com



# clo

- Agriculture biologique -  
**"Blanc de Saumur"**

*Saumur blanc AOC*

*Millésime 2022*

Parcelle  
n°11

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** argile à silex

**Date des vendanges :** 20 septembre

**Exposition :** Est-Ouest

**Rendement / ha :** 45 hl

**Âge des vignes :** 25 ans

**Élevage :** 6 mois en barrique

**Cépage :** Chenin

**Pressurage :** pneumatique

**Occupation du sol :**

**Sucre résiduel :** 0 gr

enherbement, travail du sol

**Garde :** 5 à 10 ans et plus

**Vendanges :** manuelles en caisse



## Conseils de dégustation :

Peut être dégusté seul à l'apéritif ou en accompagnement de crustacés flambés, d'une dorade à la japonaise ou d'un fromage à pâte cuite (Abondance, Beaufort...).





Parcelle  
n°31

# "Chardonnay"

*IGP Val de Loire*

*Millésime 2022*

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** limono-argileux

**Date des vendanges :** 10 septembre

**Exposition :** Nord-Sud

**Rendement / ha :** 55 hl

**Âge des vignes :** 25 ans

**Élevage :** cuve

**Cépage :** Chardonnay 100%

**Pressurage :** direct, pneumatique

**Occupation du sol :**

**Sucre résiduel :** 0 gr

enherbement, naturel

**Garde :** 4-5 ans

**Vendanges :** à la machine



## Conseils de dégustation :

Peut être dégusté entre amis autour d'un repas d'été, une salade d'avocats, tomates mozzarella...



# **clo**

- Agriculture biologique -

## "Chenin Noir"

Parcelle  
n°1

*Anjou blanc*

*Millésime 2019*

### Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** coteaux de Schistes, roche mère affleurante non mécanisable

**Exposition :** Sud, pente de 25%

**Âge des vignes :** 60 ans

**Cépage :** Chenin

**Occupation du sol :**

enherbement, travail du sol

**Vendanges :** manuelles en caisse

**Date des vendanges :** 24 septembre

**Rendement / ha :** 25 hl

**Élevage :** un an sur lies avec fermentation malolactique, non filtré

**Pressurage :** pneumatique

**Sucre résiduel :** 0 gr

**Garde :** 10 ans et plus



### Conseils de dégustation :

Peut être dégusté seul à l'apéritif ou en accompagnement de coquilles St Jacques gratinées de homard ou de poissons de rivières. S'accorde également avec vos fromages à pâte cuite.





Parcelle  
n°4

# "Délicatesse"

*Coteaux du Layon*

*Millésime 2023*

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** schiste friable

**Exposition :** Plein sud sur coteaux (pente 7 %) en surplomb du layon

**Âge des vignes :** 40 ans

**Cépage :** Chenin

**Occupation du sol :**

enherbement naturel

**Vendanges :** manuelles en caisse

**Date des vendanges :**

28 octobre, dernier tri

**Rendement / ha :** 30 hl

**Élevage :** cuve

**Pressurage :** pneumatique très lent

**Sucre résiduel :** 110 gr

**Garde :** 15 ans et plus



## Conseils de dégustation :



Lors d'un apéritif dinatoire en accompagnement d'une tranche de foie gras, de fromages (rondelle de poire couchée sur son lit de Bleu d'Auvergne).



Domaine CLO, 479 Clos des Ardillais, Vaudelnay, 49260



06 28 62 57 91



cyril.leau@domaineclo.com



Parcelle  
n°25

# "Ephémère n°3"

*Vin de France*

*Millésime 2023*

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** altération de craie limono-argileuse **Date des vendanges :** 9 septembre

blanche crétacé **Rendement / ha :** 55 hl

**Exposition :** Sud, sur la butte d'Argentay **Élevage :** 6 mois en cuve,

**Âge des vignes :** 45 ans **fermentation malo-lactique**

**Cépage :** Chenin **Pressurage :** pneumatique très lent

**Occupation du sol :** **Sucre résiduel :** brut nature

enherbement, travail du sol **Dosage :** non dosé

**Vendanges :** manuelles en caisse **Prise de mousse :** méthode traditionnelle

**Date de dégorgement :** 27.04.22



## Conseils de dégustation :

À servir frais avec une planche de fromages à l'apéritif, du foie gras, une tartine de Roquefort avec une fine rondelle de poire ou une tarte à la rhubarbe.



Parcelle  
n°29

# "La Haute Cerisaie"

*Saumur Blanc*

*Millésime 2021*

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** altération de craie limono-argileuse blanche crétacé

**Date des vendanges :** 28 septembre

**Exposition :** Sud, sur la butte d'Argentay

**Rendement / ha :** 35 hl

**Âge des vignes :** 45 ans

**Élevage :** 12 mois en cuve,

**Cépage :** Chenin

1/2 fermentation malo-lactique

**Occupation du sol :**

**Pressurage :** pneumatique

enherbement, travail du sol

**Sucre résiduel :** 0 gr

**Vendanges :** manuelles en caisse

**Garde :** 10 ans et plus



## Conseils de dégustation :

Peut être dégusté seul à l'apéritif ou en accompagnement d'une terrine de thon, d'un bar au beurre blanc ou d'un fromage à pâte cuite.





Parcelle  
n°34

# "La petite bête"

Rosé IGP Val de Loire

Millésime 2022

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** limoneux-argileux

**Date des vendanges :** 10 septembre

**Exposition :** Sud

**Rendement / ha :** 40 hl

**Âge des vignes :** 30 ans

**Élevage :** 6 mois sur lies fines

**Cépage :** Gamay 100%

**Pressurage :** direct, pneumatique

**Occupation du sol :**

**Sucre résiduel :** 0 gr

enherbement, travail au sol

**Garde :** 1 à 2 ans

**Vendanges :** mécaniques, égrappées



## Description

Le rosé de gamay, à la robe brillante pétales de rose, dégage des arômes de bonbons anglais ; la bouche fraîche et volumineuse aux notes d'agrumes, pamplemousse titillera vos papilles. Savourez ! Vous risquerez de trouver "la petite bête" !



## Conseils de dégustation :

La petite bête est un rosé idéal pour déguster votre repas, que ce soit avec de simples grillades ou en accompagnement d'une salade de crudités.



Domaine CLO, 479 Clos des Ardillais, Vaudelnay, 49260



06 28 62 57 91



cyril.leau@domaineclo.com



Parcelle  
n°3

# "Le méchant rouge"

*Anjou Rouge AOC*

*Millésime 2022*

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** sable sur schiste

**Date des vendanges :** 13 octobre

**Exposition :** Sud

**Rendement / ha :** 50 hl

**Âge des vignes :** 35 ans

**Élevage :** 1 an en cuve

**Cépage :** Cabernet franc 100%

**Macération :**

**Occupation du sol :**

15 jours en semi-carbo, en infusion

enherbement, travail au sol

**Sucre résiduel :** 0 gr

**Vendanges :** mécaniques, égrappées

**Garde :** 2 à 5 ans



## Conseils de dégustation :

C'est une cuvée gourmande, idéale à partager entre amis autour de viandes grillées, une salade de gésiers, un gratin dauphinois et de vos planches apéritives de fromages et charcuteries.



Domaine CLO, 479 Clos des Ardillais, Vaudelnay, 49260



06 28 62 57 91



cyril.leau@domaineclo.com



Parcelle  
n°24

# "Les piplettes

*Crémant de Loire*

*Millésime 2020*

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** altération de craie limono-argileuse blanche crétacé

**Exposition :** Sud, sur la butte d'Argentay

**Âge des vignes :** 45 ans

**Cépage :** Chenin

**Occupation du sol :**

enherbement, travail du sol

**Vendanges :** manuelles en caisse

**Date des vendanges :** 10 septembre

**Rendement / ha :** 55 hl

**Élevage :** 8 mois en cuve sur lie, 2 ans sur lattes en cave de tuffeau

**Pressurage :** pneumatique très lent, sélection du milieu de presse

**Sucre résiduel :** brut nature

**Dosage :** non dosé - brut nature

**Date de dégorgement :** 15.09.22



## Conseils de dégustation :

À servir frais avec une planche de fromages à l'apéritif, du foie gras, une tartine de Roquefort avec une fine rondelle de poire ou une tarte à la rhubarbe.



Domaine CLO, 479 Clos des Ardillais, Vaudelnay, 49260



06 28 62 57 91



cyril.leau@domaineclo.com



Parcelle  
n°33

# "Les proues"

VDF

Millésime 2022

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** limono-argileux

**Date des vendanges :** 20 septembre

**Exposition :** Nord/Sud

**Rendement / ha :** 35 hl

**Âge des vignes :** 40 ans

**Élevage :** cuve

**Cépage :** Gamay teinturier 100%

**Macération :** 12 jours,

**Occupation du sol :**

grappes entières, en infusion

enherbement, travail au sol

**Sucre résiduel :** 0 gr

**Vendanges :** manuelles

**Garde :** 2 à 5 ans



## Conseils de dégustation :

À découvrir en accompagnement d'un plat en sauce (Bourguignon, Coq au vin...), d'un jambon de Bayonne.



Domaine CLO, 479 Clos des Ardillais, Vaudelnay, 49260



06 28 62 57 91



cyril.leau@domaineclo.com



Parcelle  
n°26

# "Point zéro"

*Saumur rouge AOC "Puy-Notre-Dame"*

*Millésime 2019*

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** limono-calcaire types Aubes

**Date des vendanges :** 5 octobre

**Exposition :** Est-Ouest

**Rendement / ha :** 40 hl

**Garde :** 10 ans et +

**Sucre résiduel :** 0 gr

**Cépage :** Cabernet franc 100%

**Âge des vignes :** 25 ans

**Occupation du sol :**

**Élevage :**

enherbement, travail au sol

1 an en cuve, 6 mois en bouteilles

**Vendanges :**

**Pressurage :**

mécaniques, égrappées, petites baies  
aérées, légèrement compotées

macération 21 jours, infusion,  
séparation des jus



## Conseils de dégustation :



Vous pouvez le boire seul en apéritif ou en accompagnement d'un canard laqué épice, votre expérience de dégustation sera un délice.



Domaine CLO, 479 Clos des Ardillais, Vaudelnay, 49260



06 28 62 57 91



cyril.leau@domaineclo.com



Parcelle  
n°7

# "Rouge de Saumur"

*Saumur Rouge AOC  
Millésime 2019*

## Notre vision

Depuis trois générations, notre famille cultive la vigne dans la diversité que nous offrent l'Anjou Noir, l'Anjou Blanc et le plateau de Brossay.

Nous nous attachons à l'expression de nos terroirs et nous focalisons notre attention sur l'écoute et la compréhension du vivant. C'est pourquoi nous cultivons la vigne en agriculture biologique et que la défense de la biodiversité fait partie de nos convictions.

Au chai nous imaginons un vin qui laisse transparaître le terroir dont il provient. Nos différents cépages poussent sur des sols de craies, de schistes et d'argiles à silex et offrent une grande palette d'expression.

Nos cuvées sont le fruit de typicités géologiques, que nous vinifions ... les pieds sur terre ... la tête en l'air

**Sol :** argile à silex type jurassique

**Date des vendanges :** 10 octobre

**Exposition :** Nord-Sud

**Rendement / ha :** 45 hl

**Âge des vignes :** 45 ans

**Élevage :** cuve

**Cépage :** Cabernet franc 100%

**Macération :**

**Occupation du sol :**

15 jours, semi-carbo, en infusion

enherbement, naturel

**Sucre résiduel :** 0 gr

**Vendanges :** mécanique

**Garde :** 5-7 ans



## Conseils de dégustation :

À déguster seul à l'apéritif ou en accompagnement d'une belle pièce de boeuf.

