

"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.





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

Exposition : Est-Ouest

Âge des vignes : 25 ans

Cépage : Chenin

Occupation du sol :

enherbement, travail du sol

Vendanges : manuelles en caisse

Date des vendanges : 20 septembre

Rendement / ha : 45 hl

Élevage : 6 mois en barrique

Pressurage : pneumatique

Sucre résiduel : 0 gr

Garde : 5 à 10 ans et plus



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...).





clo

- Agriculture biologique -

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

Exposition : Nord-Sud

Âge des vignes : 25 ans

Cépage : Chardonnay 100%

Occupation du sol :

enherbement, naturel

Vendanges : à la machine

Date des vendanges : 10 septembre

Rendement / ha : 55 hl

Élevage : cuve

Pressurage : direct, pneumatique

Sucre résiduel : 0 gr

Garde : 4-5 ans



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



clo
- Agriculture biologique -

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.

"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

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 : 28 septembre

Rendement / ha : 35 hl

Élevage : 12 mois en cuve,

1/2 fermentation malo-lactique

Pressurage : pneumatique

Sucre résiduel : 0 gr

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.





clo

- Agriculture biologique -

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

Exposition : Sud

Âge des vignes : 30 ans

Cépage : Gamay 100%

Occupation du sol :

enherbement, travail au sol

Vendanges : mécaniques, égrappées

Date des vendanges : 10 septembre

Rendement / ha : 40 hl

Élevage : 6 mois sur lies fines

Pressurage : direct, pneumatique

Sucre résiduel : 0 gr

Garde : 1 à 2 ans

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.





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

Exposition : Sud

Âge des vignes : 35 ans

Cépage : Cabernet franc 100%

Occupation du sol :

enherbement, travail au sol

Vendanges : mécaniques, égrappées

Date des vendanges : 13 octobre

Rendement / ha : 50 hl

Élevage : 1 an en cuve

Macération :

15 jours en semi-carbo, en infusion

Sucre résiduel : 0 gr

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

"Les pipelletes"

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.





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

Exposition : Nord/Sud

Âge des vignes : 40 ans

Cépage : Gamay teinturier 100%

Occupation du sol :

enherbement, travail au sol

Vendanges : manuelles

Date des vendanges : 20 septembre

Rendement / ha : 35 hl

Élevage : cuve

Macération : 12 jours,
grappes entières, en infusion

Sucre résiduel : 0 gr

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.



"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

Exposition : Est-Ouest

Garde : 10 ans et +

Cépage : Cabernet franc 100%

Occupation du sol :

enherbement, travail au sol

Vendanges :

mécaniques, égrappées, petites baies

aérées, légèrement compotées

Date des vendanges : 5 octobre

Rendement / ha : 40 hl

Sucre résiduel : 0 gr

Âge des vignes : 25 ans

Élevage :

1 an en cuve, 6 mois en bouteilles

Pressurage :

macération 21 jours, infusion,

séparation des jus



Conseils de dégustation :

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



"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

Exposition : Nord-Sud

Âge des vignes : 45 ans

Cépage : Cabernet franc 100%

Occupation du sol :

enherbement, naturel

Vendanges : mécanique

Date des vendanges : 10 octobre

Rendement / ha : 45 hl

Élevage : cuve

Macération :

15 jours, semi-carbo, en infusion

Sucre résiduel : 0 gr

Garde : 5-7 ans



Conseils de dégustation :

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

