



Jean-Claude & Didier AUBERT
10 rue de la Vallée Coquette
37210 VOUVRAY
02 47 52 71 03
vinsdevouvray@aubertjcd.fr

PRESENTATION DU VIGNOBLE DE VOUVRAY

Le vignoble de Vouvray est situé au cœur du Val de Loire sur la rive nord de la Loire entre Tours et Amboise.

L'appellation d'origine contrôlée Vouvray s'étend sur huit communes viticoles pour une superficie de 2 200 hectares de vignes. Le vignoble est classé en AOC depuis 1936.

Le terroir de notre vignoble est constitué de sol Argilo calcaire et Argilo siliceux sur un sous-sol calcaire appelé localement « Tuffeau » dans lequel sont creusées nos caves troglodytes et dont la pierre servait à la construction des châteaux.

L'encépagement est composé uniquement du cépage « CHENIN » appelé également « Pineau de la Loire ».

Les vins de Vouvray sont essentiellement des vins Blancs tranquilles Sec ; Demi-sec ; Moelleux ou pétillants élaborés selon la méthode traditionnelle.

PRESENTATION DE L'EXPLOITATION

Notre vignoble est situé sur les communes de Vouvray et Rochecorbon, sur les coteaux bordant la Vallée Coquette, nous exploitons 45 hectares de vignes dont 42 hectares plantés en cépage CHENIN pour la vinification de Vouvray Tranquille et Méthode Traditionnelle, les 3 hectares restants sont plantés en cépage Gamay et Grolleau destinés à l'élaboration d'un rosé de Touraine Méthode Traditionnelle.

L'exploitation a été fondée en 1823 et au cours des 7 générations successives la famille Aubert a toujours fait progresser le vignoble.

Notre vignoble est conduit de façon traditionnelle en lutte raisonnée, nos vignes sont enherbées dans l'inter-rang pour une meilleure maturité et lutter contre l'érosion.

Les vendanges ont lieu fin septembre - courant octobre, lorsque la maturité optimale des raisins est atteinte selon le type de vins que l'on souhaite élaborer.

Les Vouvray Tranquilles sec, demi-sec, moelleux sont vinifiés en cuves thermo-régulées ou en fûts suivi d'un élevage sur lie fine puis ils sont embouteillés au printemps et conservés en bouteilles dans nos caves troglodytiques à une température constante de 12°C.

Les Vouvray Méthodes Traditionnelles sont élaborés dans nos caves à partir d'un vin de base vinifié en cuves thermo-régulées puis ils subissent une seconde fermentation en bouteilles suivie d'un long séjour sur lattes avant remuage et dégorgement.