

DEGUSTATION DE

**Saint
Nicolas**
DE BOURGUEIL

CLUB D'ENOLOGIE D'AIRBUS LE 21 AVRIL 2022

AVEC STÉPHANIE MORIN

DE LA FAMILLE MORIN

HERVÉ MORIN, VIGNERON ET BRASSEUR AU DOMAINE DE LA RODAIE

A SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



www.hervemorin.com

Qui sommes-nous ?

Hervé et moi sommes vigneron sur l'appellation Saint Nicolas de Bourgueil, dans une exploitation familiale. Notre vignoble de 21 ha, en cabernet franc, est certifié HVE et en conversion bio depuis 2019.

Depuis de nombreuses années, nous travaillons nos sols ou les enherbons pour ne plus utiliser aucun désherbage chimique ; nous trions notre récolte et nous avons à cœur de proposer un vin rouge de Loire d'une qualité fine et constante.

Hervé vous propose des cuvées de Saint Nicolas de Bourgueil aromatiques, franches et équilibrées où chaque terroir de St Nicolas de Bourgueil s'exprime et se découvre. Des vins de Loire par excellence, qui se partagent en toute occasion, et que l'on redemande.

Depuis 2016, une seconde activité s'est invitée au domaine de la Rodaie, la brasserie ! Nous avons élaboré 6 recettes originales de bière artisanale, 4 recettes Bio, 1 Cola et des recettes éphémères voient régulièrement le jour.

Prendre le temps de cuire, de fermenter, de mûrir, dans le respect des orges et des houblons sélectionnés...le travail de Maître brasseur est exigeant et passionnant, les bières artisanales FARMER de la Brasserie de la Rodaie en sont le reflet.

Cuvée Elégance

Dénomination : AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Couleur : Rouge

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Certification HVE, Culture raisonnée, travail du sol mécanique sans désherbage chimique, en conversion bio

Nature du sol : sable et graviers

Vendanges : Mécaniques avec tri embarqué et tri densimétrique au chai

Vinification : Cuvaision de grains ronds entiers ; macération une douzaine de jours.

Elevage : Cuve inox

Dégustation optimale : 3 à 5 ans

Carton : 6 bouteilles couchées, carton à plat

Mise en bouteille au Domaine

Œnologue : B2M, œnologue indépendant.

Dégustation : Couleur intense et brillante, nez expressif de framboise, de mûres et de violette. Structure équilibrée et soutenue, tannins vifs et frais. Vin fruité, souple en bouche, à boire à température de cave, 13° à 15°.

Alliance gastronomique : charcuteries, volailles, poissons ou fromages de chèvre.

Cuvée Levant

Dénomination : AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Couleur : Rouge

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Certification HVE, Culture raisonnée, travail du sol mécanique sans désherbage chimique, en conversion bio

Nature du sol : Argilo calcaire

Vendanges : Mécaniques avec tri embarqué et tri densimétrique au chai

Vinification : Cuvaision de grains ronds entiers ; macération une douzaine de jours.

Elevage : Cuve inox

Dégustation optimale : 5 à 8 ans

Mise en bouteille au Domaine

Dégustation : Couleur intense et brillante, nez expressif de framboise, de violette et de réglisse. Structure équilibrée et soutenue, tannins souples et soyeux. Vin fruité, belle rondeur en bouche, à boire tempéré, entre 14° et 17°.

Alliance gastronomique : veau, pièce de bœuf ou fromage légèrement affiné.

Cuvée Signature

-Dénomination : AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Couleur : Rouge

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Certification HVE, Culture raisonnée, travail du sol mécanique sans désherbage chimique, en conversion biologique

Nature du sol : Argilo calcaire. Ilots de parcelles au nord de l'appellation.

Vendanges : Mécaniques avec tri embarqué et tri densimétrique au chai

Vinification : Cuvaision de grains ronds entiers ; macération une dizaine de jours.

Elevage : 12 mois en barrique de chêne neuf, utilisées de un à quatre ans

Dégustation optimale : 5 à 9 ans

Mise en bouteille au Domaine

Dégustation : Couleur intense et brillante, nez aux accents subtils de vanille. Structure équilibrée et soutenue, tannins souples et francs. Vin fruité, charnu, légèrement épicé, très aromatique. A déguster tempéré, entre 15° et 18°.

Alliance gastronomique : une pièce de bœuf, un petit gibier ou une viande en cocotte ; Fromage.

Cuvée Coup de Foudre

Dénomination : AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Couleur : Rouge

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Certification HVE, Culture raisonnée, travail du sol mécanique sans désherbage chimique, en conversion biologique

Nature du sol : Argilo calcaire

Vendanges : Mécaniques avec tri embarqué et tri densimétrique au chai

Vinification : Cuvaison de grains ronds entiers ; macération une dizaine de jours.

Elevage : 12 à 18 mois en foudre de 2500 litres de chêne neuf, assemblé à la vapeur d'eau

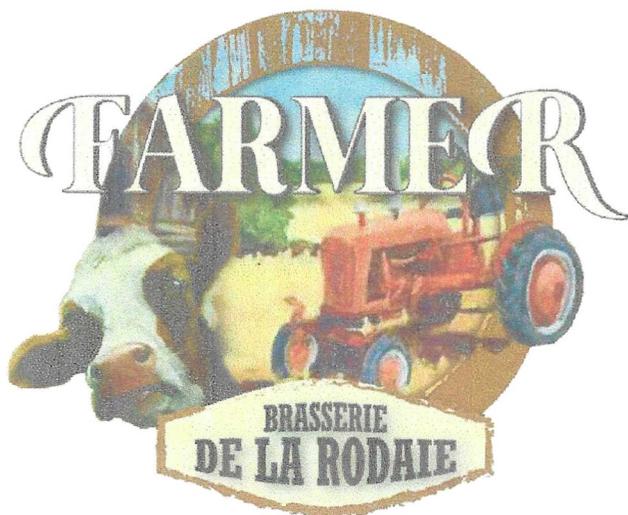
Dégustation optimale : 8 à 10 ans

Mise en bouteille au Domaine

Dégustation : Couleur sombre aux reflets violacés. Nez aux complexités de petites baies comme le cassis, la myrtille ou la mûre. Structure équilibrée et soutenue, tannins nets et veloutés. Vin puissant mais délicat, très aromatique et prometteur.

A boire tempéré, entre 15° et 18°.

Alliance gastronomique : un magret de canard, une souris d'agneau ou un Fromage.



**Au cœur du vignoble de St Nicolas de Bourgueil,
depuis 2016**

**La Brasserie de la Rodaie a naturellement trouvé
sa place.**

Hervé Morin Vigneron-Brasseur

Élabore des bières de caractère et de Terroir.



« Après une sélection des meilleures orges, je réalise la cuisson pendant plusieurs heures de différents malts suivant la recette originale de chaque bière FARMER.

La fermentation se déroule pendant une semaine à 20 °C et la garde au froid pour la maturation dure 2 à 3 semaines à 3 °C, pour terminer par une refermentation en bouteille et une garde de quelques semaines. »

Il ne vous reste plus qu'à savourer nos bières Blanche, Blonde, IPA, Ambrée Brune ou Impériale Stout bien fraîches.

Venez visiter notre cave et la brasserie toute l'année, sur rendez-vous.