Depuis 1890

Domaine des Forges

Stéphane & Séverine BRANCHEREAU

vigneron indépendant

Des vins et des personnalités authentiques

Chenin Secs / Dry White Wine
100 % CHENIN

Chenin Moelleux & Liquoreux
Sweet & Syrupy White Wine
100 % CHENIN

5 ème Génération de vigneron, passionné par le Cépage Chenin, Stéphane Branchereau toujours à la recherche de la perfection s'est progressivement installé sur les plus prestigieux terroirs de l'Anjou.

Le vignoble Familial s'étend désormais sur 50Ha, dont **27Ha en Cépage Chenin**, 3,25Ha au Nord de la Loire sur 3 parcelles de **Savennières,** terroir de prédilection pour l'élaboration de grands Blancs secs : **"Le Moulin du Gué", "Le Clos du Papillon" et la célèbre Roche aux Moines** avec ses pentes exposées plein sud et ses roches d'origine volcanique,,,

Deux parcelles sur le **Quarts de Chaume Grand Cru,** terroir situé dans un couloir de courant d'air entre la Loire et le Layon, sur des coteaux bénéficiant d'un microclimat permettant le développement de la pourriture noble indispensable à l'élaboration des grands liquoreux.

Nos parcelles en **Coteaux du Layon St Aubin** réputées comme "**La Perle du Layon**" et en **Coteaux du Layon 1er Cru Chaume** nous permettent de produire des vins d'une élégance intense, dont la concentration est toujours équilibrée avec juste assez de puissance, de fraîcheur et de fruits.

Les méthodes de culture sont traditionnelles et appliquées dans le respect de la nature: travail du sol, l'enherbement (un rang sur deux), Ebourgeonnage au printemps, effeuillage en été et vendange en vert. le domaine commence une **Certification Haute Valeur Environnementale.**

Les vendanges sont manuelles par tries successives, pouvant aller jusqu'à 3 à 4 passages, ce qui permet de sélectionner les raisins plus ou moins concentrés et d'élaborer des vins de grande qualité. Les rendements dépassent rarement 25 Hl/Ha pour les chenins.

Nous produisons des vins blancs sec, tendre, moelleux et liquoreux, des vins rosés, des rouges, et du crémant de Loire.

Le Cabernet, le Chardonnay et le Sauvignon fermentent à une température contrôlée en cuve inox où en fûts.

Les Layons, Les Savennières et l'Anjou blanc: de plus en plus élégant fermentent lentement, parcelle par parcelle et tri par tri, en cuve ou en barriques de 400 litres, avec une malo partielle et un élevage minutieux sur lies avec batonnage assurant plus de gras et de concentration.

Les résultats sont des vins d'une richesse et d'une intensité qui montrent clairement le potentiel de classe mondiale de ce style de Chenin!

Since 1890... The Domaine des forges is a family Vineyard since 5th generations. **Passionate about the grape variety Chenin, Stéphane Branchereau, always in search of perfection, gradually settled on the most prestigious terroirs of Anjou.**

We Grow over 50 hectares of vines, between two rivers, Loire and Layon. That include a little sauvignon and chardonnay, some low-cropping gamay planted on schist , Cabernet franc and cabernet sauvignon… **and 27 hectares of Chenin Blanc.**

Thanks to a great variety of soils, and a very specific microclimate, we are able to make wonderful wines, from mineral and elegant dry wines like the **Savennières**, to powerful, fruity sweet wines like Quarts de Chaume.

The Chenin includes a finely-placed 1 parcelle in the Quarts de Chaume Grand Cru and plots in 3 separate area of **Savennières**, our original **Moulin du Gué** being joined by 1 hectare in the **Clos du Papillon** and another in the famous **Roche aux Moines**.

We quietly use the steep slopes of St Aubin and Chaume to produce intensely elegant wines whose great concentration is always held in balance with just enough power, freshness and fruit.

Ensuring both quality and ripeness of the grapes by grassing through the vineyards, pruning short and doing a summer thinning and de-leafing, picking is in perfectionist tris – and yields seldom rise above 25 hectos/hectare for the chenins… The cabernet, chardonnay and sauvignon ferment at controlled temperatures in a series of stainless steel and underground vats or in barrels.

The Layons, Savennières and the increasingly elegant Anjou blanc ferment slowly, parcelle by parcelle and tri by tri, in vat or in 1 – 3 year old 400 litre double-barriques, with a partial malo and careful élevage sur lie ensuring extra gras and concentration.

The results are wines of a richness and intensity that show clearly the world-class potential of this style of Chenin!

WINE PARIS

vinisud vinovision

11-13 02 2019
PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES

DOMAINE DES FORGES

STAND 4B 044d
CHENIN

ANJOU – LOIRE VALLEY WINES