Pascal et Alain Lorieux

viticulteurs à Saint Nicolas de Bourgueil et Chinon

Pascal et Alain Lorieux

viticulteurs

à St Nicolas de Bourgueil: 64, avenue St Vincent 37140 St Nicolas de Bourgueil
à Chinon: «Malvault» 37500 Cravant les Coteaux

Téléphone: 33 (0)2 47 97 92 93 et 33 (0)2 47 58 59 14
Télécopie: 33 (0)9 57 29 58 76
e-mail: contact@lorieux.fr

Site: http://www.lorieux.fr

Exploitation agricole à responsabilité limitée

Le domaine

Située de part et d'autre de la Loire sur les communes de Saint Nicolas de Bourgueil et Cravant les coteaux, notre exploitation viticole produit les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée St Nicolas de Bourgueil et Chinon.

Le domaine est la réunion de deux exploitations viticoles créées respectivement par Pascal à Saint Nicolas en 1985 et par Alain en 1989 à Cravant. Il est maintenant composé de 20 hectares de vignes (12 à St Nicolas et 8 à Cravant).

Afin de bien respecter les particularités de chaque appellation, Pascal vinifie dans son chai à Saint Nicolas et Alain dans sa cave de Cravant.

Ainsi, bien que les méthodes d'entretien de la vigne, de vinification et d'élevage du vin soient très proches, il est possible de préserver l'originalité de chaque cru.

La taille du domaine nous permet de participer à tous les travaux dans la vigne et aux chais, aidés par trois personnes.

Tél: +33 (0)2 47 97 92 93 et +33 (0)2 47 58 59 14
Fax: +33 (0)957 29 58 76
e-mail: contact@lorieux.fr

Exploitation agricole à responsabilité limitée

64, avenue St Vincent 37140 St Nicolas de Bourgueil
2, Malvault 37500 Cravant les Coteaux
http://www.lorieux.fr

Culture raisonnée à la vigne

La vigne est plantée à une densité de 5000 pieds à l'hectare. La taille traditionnelle , de type guyot simple, est courte (six yeux sur la baguette). L'entretien du sol est mené selon la méthode de ***l'enherbement naturel maîtrisé*** excluant les produits résiduels dans le sol. Celui-ci est travaillé une fois dans l'année lors de l'apport des ***fumures organiques*** (fumier de champignons ou marc de raisins broyé). Aucun apport d'engrais chimique n'est employé en dehors des éventuels corrections de carences minérales (les éléments minéraux étant nécessaires au bon équilibre de la vigne).

La défense contre les maladies est établie de façon raisonnée. C'est ***l'observation dans les vignes*** qui décide du traitement éventuel de celles-ci. Les moyens de lutte utilisés sont choisis en fonction de leur ***respect de l'environnement***. Grâce à la maîtrise de la vigueur de la vigne, aucun traitement anti-botrytis n'est nécessaire.

fleurs de vigne (juin 2009)

Au mois de juin, nous supprimons les bourgeons secondaires (bourgeons se développant à coté du bourgeon principal sur la baguette, chaque bourgeon pouvant être à l'origine d'une ou deux grappes supplémentaires). L'objectif est d'atteindre des ***rendements permettant une qualité optimum***. De plus, les grappillons de seconde génération sont systématiquement éliminés afin qu'ils ne puisent une partie de l'énergie nécessaire aux grappes principales. Afin de maintenir une bonne ***surface foliaire***, indispensable à la bonne maturité du raisin, les rognages sont hauts (1m75 à 1m80). Au début de la période de maturation, nous effectuons un ***effeuillage*** au niveau de la zone fructifère sur 20 à 25 cm de hauteur afin d'aérer les grappes (prophylaxie contre la pourriture grise) et de leur permettre de mieux capter les rayons du soleil.

Des ***dégustations régulières des raisins*** dans les vignes durant la maturation nous permettent de décider du jour de récolte propre à chaque parcelle.

La récolte, et ensuite...

La récolte est effectuée mécaniquement en année normale et manuellement lorsque les conditions sanitaires sont délicates.

A partir de l'encuvage, le raisin subit une ***macération à froid*** de 5 à 7 jours avant le début de la fermentation. Cette fermentation n'est faite qu'à partir de ***levures indigènes***. De l'encuvage jusqu'à la fin de la fermentation levurienne, il est effectué deux remontages journaliers (remontages à l'air pendant les 5 premiers jours puis à la pompe).

A la fin de la fermentation levurienne, les remontages sont arrêtés afin d'éviter des goûts de "marc" désagréables. La fermentation bactérienne (dite malolactique) est alors enclenchée et se déroule pendant la fin de la macération.

La ***durée totale de macération*** varie de quatre à cinq semaines selon les années et les cuvées. Cette durée est indispensable pour bien affirmer l'expression du Cabernet Franc.

L'élevage en cuves de huit mois à un an permet d'affiner nos vins en conservant le caractère frais et fruité des vins de Loire sans nuire à la matière. La mise en bouteilles est précédée d'une filtration afin de réduire au maximum les doses de dioxyde de soufre employées.

A chaque terroir sa cuvée

Les terroirs sont les éléments indissociables de nos vins: A St Nicolas de Bourgueil, ceux-ci sont marqués par le caractère filtrant du sol: des ***graviers profonds*** propices à un réchauffement rapide situés sur le plateau reliant Bourgueil à St Nicolas et des ***sables éoliens*** sur le pied du coteau avec une exposition plein sud apportent finesse et parfums.

Sur Cravant les Coteaux, le ***sol argilo-siliceux*** du plateau supérieur donnent des vins parfumés et délicats et la ***pente argilo-calcaire (Tuffeau)*** orientée au sud-est apporte l'ampleur et la charpente des vins de garde.

Histoire du lieudit «Les Mauguerets»:

Le terme *maugueret* vient de *mal* et de *gueret*. Le guéret désigne une terre labourée mais non encore ensemencée. En raison des silex présents en abondance, les paysans qualifiaient ces terrains de «mal guérets», c'est à dire de «mauvais labours» tant les cailloux gênaient les charrues. Avec le temps, ce terme s'est transformé en mauxguérets, puis mauguerets.

Ces terrains très pauvres sont tout à fait adaptés à la culture qualitative de la vigne.

Vers quelles tables?

La vente est faite exclusivement en bouteilles par nos soins, avec l'aide d'agents commerciaux multicartes. Cette aide nous est précieuse afin de nous permettre de faire le travail de la vigne et du chai en toute quiétude. 90% des ventes se font sur expéditions, les livraisons étant assurées par des transporteurs spécialisés.

Notre clientèle se répartit en trois groupes inégaux: ***l'export (25%)*** est en pleine progression, ***la restauration et les cavistes (65%)***ont su associé nos vins à leurs mets. ***Les particuliers (10%)*** sont accueillis aux chais, mais ils peuvent également être livrés directement à leur domicile.

Nos passions étant la vigne et le vin, nous avons fait le choix de "déléguer" la vente et le transport à des professionnels afin d'exercer notre travail le plus sereinement possible.

Cependant, nous sommes toujours prêts à vous accueillir (si possible sur rendez-vous) et à vous faire partager nos passions.

Pascal et Alain Lorieux

Cuvée Thélème:

Thélème signifie « bon vouloir » en grec. L'abbaye de Thélème est une abbaye utopique décrite par Rabelais à la fin de «Gargantua».

Le nom même de Thélème est à lui seul tout un programme. Il vient du grec *thélo* (je veux), et cette affirmation de la volonté personnelle est déjà un cri de révolte contre l'obéissance passive et la docilité. À Thélème, il n'y a pas de mur d'enceinte. On y entre, on y sort librement, et si l'on y reste, c'est qu'on a de bonnes raisons d'y rester. À Thélème, il n'y a pas d'horloge. À quoi bon se soucier de l'heure, quand on n'est pas tributaire du temps, quand on décide soi-même du moment où l'on va se lever, manger, travailler ou se consacrer au plaisir de la conversation ?

Les différents services

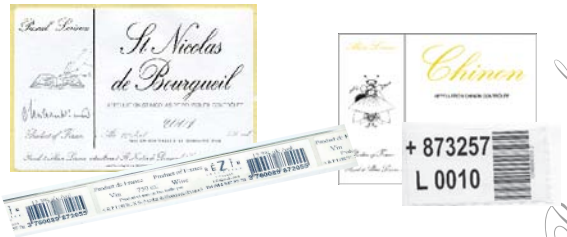
Si la qualité des vins reste le critère de choix de nos clients, nous tenons à garantir également un service basé sur notre réactivité et notre faculté d'adaptation.

Réactivité :

En permanence, un ***stock de bouteilles étiquetées*** et conditionnées permet une préparation des commandes dans des ***délais*** particulièrement ***courts***. Dans l'urgence, une commande peut être prête dans l'heure pour l'expédition le jour même. En règle générale, les délais de préparation n'excèdent pas ***48 heures*** pour les commandes sans spécificités.

Adaptabilité:

Afin de faire face aux différentes normes d'étiquetage, nous nous sommes équipés d'une imprimante nous permettant de concevoir et d'imprimer nous-mêmes les contre-étiquettes nécessaires à l'export, mais aussi de repiquer nos étiquettes. Nous avons acquis une indépendance vis à vis des imprimeurs, réduisant ainsi considérablement les délais de préparation. Notre ***savoir faire*** et notre ***adaptabilité*** nous permettent de faire face aux différentes obligations très rapidement. Ainsi, des importateurs de nombreux pays nous font confiance: Canada, Afrique, mais aussi Etats-Unis et de nombreux pays européens.



A la demande, nos étiquettes peuvent être complétées d'un logo ou d'un slogan (voir photos) afin de personnaliser les bouteilles au nom d'une entreprise ou à l'occasion d'un événement particulier.

Tout au long de l'année, nous proposons différents emballages cadeaux pour 2 ou 3 bouteilles ou 1 magnum (actions publicitaires, anniversaire d'entreprise, etc...).

Pour chaque demande, nous nous efforçons d'apporter les services adaptés. ***N'hésitez pas à nous consulter.***

WINE ENTHUSIAST

94 POINTS Pascal & Alain Lorieux
2015 Alain Lorieux Thélème
(Chinon)

Cellar Selection

This is a rich, seriously structured wine that is just approaching drinkability. Rich, cocentrated black fruits are framed by a firm, tannic structure. Pepper, spice and a decadent aftertaste are enmeshed in the powerful tannins. It’s hard to resist now, but it should mature well; drink from 2020

WINE ENTHUSIAST

Pascal & Alain LORIEUX 2015 Agnès Sorel (Saint Nicolas de Bourgueil)

This is a ripe, smoky wine, with soft tannins and swathes of red fruits. It is still young, with a stalky character, but it will fill out as it matures because the weight and the tannins are very present. Drink from 2020. It is named after a mistress of King Charles VII of France.

91 Points

Pascal Lorieux 2017 Expression (Saint-Nicolas-de-Bourgueil)
87 Points

A classic smoky wine with cigar aromas and stalky spice, this is also full of red fruits. It is young, with a burst of activity that needs to calm down. Drink from late 2019.

87 Points

WINE ENTHUSIAST

Pascal & Alain Lorieux 2016 Alain Lorieux Expression (Chinon)

This ripe smoky wine is full of red fruits layered with some firm tannins. It has spice, an open and deliciously juicy character, and a short-term aging potential. Drink this wine from 2019.

88 Points

Alain Lorieux 2017 Expression (Chinon)

With a year in bottle, this is developing into a rich, smoothly structured wine. Red fruits, a touch of smokiness and firm tannins are integrated well, giving a poised wine that should still be aged further. Drink from 2019.

88 Points

Bu sur le web

Brett happens

Loire cousins

leave a comment »

Chinon 2014, Expression, Alain Lorieux ($19.85, 00873257)
100% Cabernet Franc from vines rooted in flinty clay. The grapes are destemmed. Macerated and fermented in stainless steel tanks for around five weeks with daily pumpovers. Reducing sugar: 1.8 g/l. 12.5% ABV. Quebec agent: Rézin.
Blackberry, raspberry, hints of ash, leather and greenery. A supple, medium-bodied, oh-so-dry mouthful of sweet-tart fruit, bright acidity and light tannins set against a darker, minerally backdrop. "More leafy" than the Saint Nicolas. Good clean finish that has you aching for another sip. Quaffable in the extreme. (Buy again? Yes.)

Bu sur le web

Brett happens

Loire cousins

leave a comment »

Saint-Nicolas-de-Bourgueil **2014, Les Mauguerets – La Contrie, Pascal et Alain Lorieux** ($22.45, 00872580)

100% Cabernet Franc from vines rooted in gravelly soil in Les Mauguerets and La Contrie, two adjacent lieux-dits. The gravel retains heat and facilitates ripening. The grapes are destemmed. Macerated and fermented in stainless steel tanks for four to six weeks with daily pump-overs. Reducing sugar: 1.7 g/l. 12.5% ABV. Quebec agent: Rézin.

Faintly funky nose of dark berries, spice and tobacco leaf. Compared with the Chinon, "more earthy" and complex as well as a notch richer, more structured and more dimensional. The fruit is a little sweeter and juicier too and the mineral component is if anything stronger. With its scents of black tea leaves, the long finish only adds to the impression of sauvity. This textbook example of Loire Cab Franc doesn't shout but has real presence. (Buy again? For sure.)

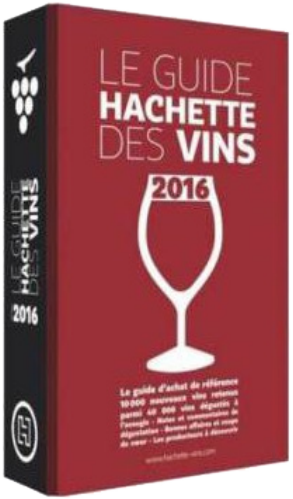
MWG January 12, 2017, tasting: flight 4 of 7

PASCAL LORIEUX Agnès Sorel 2014*

7 000 8 à 11 €

Alain et Pascal Lorieux ont fusionné leurs exploitations en 1993, l'une de 12 ha à St Nicolas de Bourgueil , l'autre de 8 ha à Chinon, tout en gardant deux chais de vinification. Les deux frères exploitent leurs vignes en viticulture raisonnée.

Habitués du guide, les frères Lorieux ont tiré de vignes de vingt-cinq ans enracinées sur des graviers de plateau une jolie cuvée rouge foncé. Le bouquet propose un agréable fruité dominé par le cassis. La bouche confirme l'impression fruitée et séduit par son caractère plein et gourmand, mis en valeur par des tanins affinés, par son équilibre et sa longueur



ALAIN LORIEUX Thélème 2013

■ 5 000 8 à 11 €

Alain et Pascal Lorieux ont fusionné leurs exploitations en 1993, l'une de 12 ha à St Nicolas de Bourgueil , l'autre de 8 ha à Chinon, tout en gardant deux chais de vinification. Les deux frères exploitent leurs vignes en viticulture raisonnée.

La robe grenat sombre s'éclaircit de notes rubis brillantes. Le nez évoque un panier de fruits rouges (framboise, groseille) agrémenté d'une note réglissée. Équilibre et fraîcheur sont les premières sensations d'une bouche souple et légère.

JoeRaisin.com

Pascal et Alain Lorieux Saint-Nicolas-de-Bourgeuil Les Mauguerets – La Contrie 2015

Bon, je vais dire d'emblée que je suis pas un gros fan de Cabernet Franc. Pour tout te dire, je trouve que c'est un cépage particulièrement difficile à bien mûrir, et on y sent souvent un p'tit côté de piment vert un peu désagréable. Quoique j'aie un p'tit biais, je dois dire que celui-ci demeure un des (très) bons exemples que j'ai eu la chance de goûter. Au nez, c'est très framboise, poivre et eucalyptus, avec un côté végétal qui donne un peu de rusticité. En bouche, c'est un peu la même *game* et le côté poivron vert est bien intégré malgré qu'il soit clairement présent. Tannins souples, texture mâchable et finale longue et framboisée. Bref, je pense pas en reboire des tonnes parce que c'est pas trop mon style, mais c'est pas du tout du mauvais vin pour autant!