



" LES MALGAGNES " 2022

AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL ROUGE



CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 14,61 %

Sucre résiduel : 0,3 g/L

pH : 3,70

Volatile : 0,58 g/L

SO2 total : 22 mg/L

PRODUCTION

6.460 bouteilles

+ 878 bouteilles « Amphore »

LE DOMAINE

Créé en 1936 par Eugène Amirault, le domaine Y. Amirault est situé sur la rive droite de la Loire, terre calcaire de prédilection du Cabernet franc. Repris en 1977 par le petit-fils Yannick, qui l'a fait continuellement évoluer pour défendre une viticulture biologique et engagée sans jamais céder à l'achat de vendange ou recourir au négoce pour garantir une totale authenticité. Aujourd'hui, c'est l'arrière petit-fils Benoît qui pérennise la dizaine de crus répartis sur les villages de Bourgueil & Saint-Nicolas-de-Bourgueil (19 hectares au total). Chaque terroir est jardiné suivant le cycle lunaire, cueilli à la main puis élevé individuellement en fûtaille ou en jarres de grès.

LE TERROIR

L'exposition de rêve par excellence sur le coteau au dessus du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

C'est le cru historique du domaine, exigeant, mais d'une générosité unique.

Terre ocre, argileuse sur une veine de calcaire du sénonien.

Vignes de 60 ans en moyenne.

Enherbement naturel et travail sous le rang.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles.

Tri du raisin avec éraflage intégral sans foulage.

Fermentation alcoolique en cuve bois tronconique, avec macération de 5 semaines.

Élevage de 13 mois (80 % en tonneaux de 450 L, 20 % en jarre de grès).

Depuis 2014, près de 800 bouteilles de ce cru sont embouteillées séparément avec élevage uniquement en grès (mention « amphore » sur l'étiquette).

LE MILLÉSIME

2022 est une année qui sort des standards : précocité record et sécheresse extrême. Le raisin a acquis une maturité singulière et une belle concentration aromatique. Les sols d'argilo-calcaires donnent des vins amples et intenses qui satisferont les amateurs d'épices.

LES NOTES

Approche puissante avec un fruit bien mûr qui prend des accents balsamiques. Le grain en bouche est empreint du calcaire mais reste délicat. A boire dès maintenant et jusqu'en 2038.



+33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE

WWW.YANNICKAMIRAULT.FR

INFO@YANNICKAMIRAULT.FR

