# Champalou

**Cépage : Chenin**

**Terroir :** Argilo Calcaire

**Superficie :** 3.5 hectares de vignes de 20 ans

**Mode de culture :** Le vignoble est entretenu de façon **Ecologiquement Durable, selon une viticulture respectueuse de l'environnement et biologique.**
Le domaine viti-vinicole est qualifié et certifié Terra Vitis et en conversion vers l'Agriculture Biologique.
Les travaux manuels et mécaniques, (culture sous le rang, ébourgeonnage, effeuillage) sont favorisés ainsi que l'utilisation de produits naturels (talc, chaux, argile, huiles essentiels, souffre, cuivre…).
*Notre but étant d'avoir une vigne épanouie et en bonne santé.*

**Vinification et élevage :** Les vendanges se font tôt le matin pour profiter des températures Fraiches. Les grappes sont pressées respectueusement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques. Les jus, sélectionnés rigoureusement font leurs fermentations à faible température. Après cette étape, le vin sera élevé sur ses lies fines pendant quelques mois avant l'assemblage de différents millésimes pour la mise en bouteilles. Vient alors l'étape décisive de la prise de mousse, cette seconde fermentation en bouteille est réalisée avec les sucres naturels des raisins, laissés au préalable dans le vin. Nos bouteilles resteront au minimum 2 ans sur latte avant l'étape finale du dégorgement à la volée.
Ce sont toutes ces touches personnelles qui donnent à notre Méthode Traditionnelle son raffinement et ses bulles crémeuses et délicates.

**Accords mets/vin :** Le Champalou Brut a sa place à tout moment festif. Idéal à l'apéritif, il vous conviendra tout au long d'un dîner raffiné.

vigneron independant

« Exploitation Ecologiquement Durable »

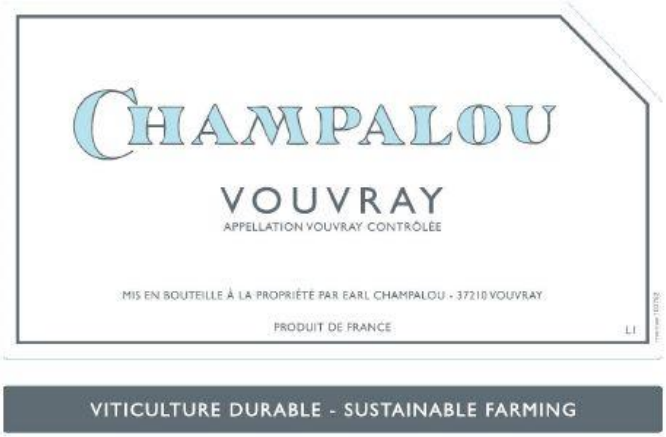
SUSTAINABLE TERRA VITIS VITICULTURE

# Champalou

**Cépage : Chenin**

**Terroir :** Argilo Calcaire

**Superficie :** 13.5 hectares de vignes de 35 ans




**Mode de culture :** Le vignoble est entretenu de façon **Ecologiquement Durable, selon une viticulture respectueuse de l'environnement et biologique.**
Le domaine viti-vinicole est qualifié et certifié Terra Vitis et en conversion vers l'Agriculture Biologique.
Les travaux manuels et mécaniques, (culture sous le rang, ébourgeonnage, effeuillage) sont favorisés ainsi que l'utilisation de produits naturels (talc, chaux, argile, huiles essentiels, souffre, cuivre…).
*Notre but étant d'avoir une vigne épanouie et en bonne santé.*

**Vinification et élevage :** Le raisin est récolté tôt le matin, pour bénéficier des températures fraiches. C'est après cette étape décisive que les grappes sont pressées respectueusement à l'aide de pressoirs pneumatiques. Après une sélection rigoureuse, les jus font leurs fermentations à faible température en cuve inox. Après un suivi quotidien, la fermentation est stoppée naturellement à l'aide du froid. Viendra ensuite l'élevage sur lies fines qui apportera au vin : fraicheur, corps, finesse et délicatesse.

**Accords mets/vin :** Cette cuvée nous donne un vin frais et fruité, alliant l'amabilité d'un vin de soif et la délicatesse lui permettant d'être servie sur des poissons grillés, des coquillages, des tians de légumes et les mets Japonais. Idéal dans sa jeunesse pour l'apéritif.
A servir à 10 °C

vigneron indépendant

« Exploitation Ecologiquement Durable »

SUSTAINABLE TERRA VITIS VITICULTURE

# Champalou

**Cépage : Chenin**

**Terroir :** Argileux

**Superficie :** 0.35 hectares

**Mode de culture :** Le vignoble est entretenu de façon **Ecologiquement Durable, selon une viticulture respectueuse de l'environnement et biologique.**
Le domaine viti-vinicole est qualifié et certifié Terra Vitis et en conversion vers l'Agriculture Biologique.
Les travaux manuels et mécaniques, (culture sous le rang, ébourgeonnage, effeuillage) sont favorisés ainsi que l'utilisation de produits naturels (talc, chaux, argile, huiles essentiels, souffre, cuivre…).
*Notre but étant d'avoir une vigne épanouie et en bonne santé.*

**Vinification et élevage :** La vendange est récoltée tôt le matin afin de préserver la fraîcheur des arômes.
Après un pressurage doux et long dans nos pressoirs pneumatiques ; Le mout est éclairci à froid puis directement entonné dans ses fûts de 500 L. La fermentation se déroule lentement à faible température. Une fois la fermentation terminée, le vin restera dans ses fûts de 500L et sur ses lies « grossières » pendant 18 mois. Au cours de son affinage, le Portail est bâtonné de façon très régulière pour lui donner corps, matière et complexité.

**Accords mets/vin :** Le Portail est un vin de type sec, « *équilibré entre l'opulence de sa maturité et la netteté de la minéralité* », avec une bouche longue et intense aux saveurs briochées et élégante. Il accompagne les mets raffinés tels que le homard, les coquilles Saint Jacques et les beaux crustacés. Il aime aussi le veau et l'agneau ainsi que les plats épicés à base de cumin et de coriandre. Il est très agréable sur un plateau de fromage. A servir à 11°C

vigneron independant

« Exploitation Ecologiquement Durable »

SUSTAINABLE TERRA VITIS VITICULTURE

# Champalou

**Cépage : Chenin**

**Terroir :** Argilo siliceux.

**Superficie :** 4 hectares de vignes de 45 ans.

**Mode de culture :** Le vignoble est entretenu de façon **Ecologiquement Durable, selon une viticulture respectueuse de l'environnement et biologique.**
Le domaine viti-vinicole est qualifié et certifié Terra Vitis et en conversion vers l'Agriculture Biologique.
Les travaux manuels et mécaniques, (culture sous le rang, ébourgeonnage, effeuillage) sont favorisés ainsi que l'utilisation de produits naturels (talc, chaux, argile, huiles essentiels, souffre, cuivre…).
*Notre but étant d'avoir une vigne épanouie et en bonne santé.*

**Vinification et élevage :** Les raisins issus des terroirs Argilo-Siliceux sont récoltés tôt le matin, pour bénéficier des températures fraiches. C'est après cette étape décisive que les grappes sont pressées respectueusement à l'aide de pressoirs pneumatiques. Les jus sont sélectionnés est entonnés dans nos double-barriques, 500L, de plusieurs vins.
La fermentation se déroule lentement et à faible température. Après un suivi quotidien, la fermentation est stoppée naturellement à l'aide du froid. En effet, notre équilibre demi-sec se situe entre 20 et 30 gr de sucres résiduels selon les millésimes.
Le vin est ensuite élevé sur ses lies fines, toujours dans ses fûts…… avant sa mise en bouteille.

**Accords mets/vin :** Les Fondraux ont un équilibre demi-sec, les sucres résiduels offrent une bouche savoureuse et fraîche. Le registre des fleurs blanches s'impose, offrant vivacité, rondeur et délicatesse. Les Fondraux sont plaisants sur les poissons de rivière et les viandes blanches en crème ; les charcuteries, les fromages de chèvre et la cuisine exotique sucrée-salée ou légèrement pimentée.
A décanter après quelques années de bouteilles.

vigneron independant

« Exploitation Ecologiquement Durable »

SUSTAINABLE TERRA VITIS VITICULTURE

# Champalou

**Cépage : Chenin**

**Terroir :** Argilo Siliceux

**Superficie :** Selection sur vieilles vignes

**Mode de culture :** Le vignoble est entretenu de façon **Ecologiquement Durable, selon une viticulture respectueuse de l'environnement et biologique.**
Le domaine viti-vinicole est qualifié et certifié Terra Vitis et en conversion vers l'Agriculture Biologique.
Les travaux manuels et mécaniques, (culture sous le rang, ébourgeonnage, effeuillage) sont favorisés ainsi que l'utilisation de produits naturels (talc, chaux, argile, huiles essentiels, souffre, cuivre...).

*Notre but étant d'avoir une vigne épanouie et en bonne santé.*

**Récolte et élevage :** La Moelleuse est une cuvée singulière, elle est issue d'une sélection de vendange où sont équilibrés « raisins sains » et grains concentrés. Suivant les millésimes, cette concentration en sucre est obtenue grâce au développement de la pourriture noble, le Botrytis Cinerea, ou bien par passerillage. C'est pourquoi nous ne pouvons élever cette cuvée tous les ans.
Issu de nos terroirs Argilo-Siliceux, la vendange est pressée de façon très délicate. Puis, la fermentation se déroule très lentement dans les doubles-barriques les plus vieilles de la cave. Les dégustations régulières nous guident dans la recherche de l'équilibre où la fraîcheur du chenin balance l'onctuosité des sucres.
Puis, commencent l'élevage et la maturation sur lies fines.

**Accords mets/vin :** La fraicheur de La Moelleuse lui confère une belle place à l'apéritif. Aussi, elle se marie à merveille avec une terrine de foie gras, les fromages à pâte persillée et les desserts à base de fruits....
A servir à 10 °C

vigneron indépendant

« Exploitation Ecologiquement Durable »

SUSTAINABLE TERRA VITIS VITICULTURE

# Champalou

**Cépage : Chenin**

**Terroir :** Argilo-Siliceux

**Superficie :** 800 heures de tries sur 6 hectares pour 2500 litres de jus

**Mode de culture :** Le vignoble est entretenu de façon **Ecologiquement Durable, selon une viticulture respectueuse de l'environnement et biologique.**
Le domaine viti-vinicole est qualifié et certifié Terra Vitis et en conversion vers l'Agriculture Biologique.
Les travaux manuels et mécaniques, (culture sous le rang, ébourgeonnage, effeuillage) sont favorisés ainsi que l'utilisation de produits naturels (talc, chaux, argile, huiles essentiels, souffre, cuivre…)
*Notre but étant d'avoir une vigne épanouie et en bonne santé.*

**Récolte et élevage :** Triée grain par grain, cette *vendange exceptionnelle* n'est réalisée que les grandes années de liquoreux. Depuis 1984, 6 millésimes ont vu le jour.
A la vigne, les grains surmaturés sont cueillis un à un, favorisant ainsi une grande concentration en sucre.
Le pressurage est très délicat et long. La fermentation et l'élevage se font eux aussi en douceur et en longueur dans les doubles-barriques les plus vieilles de notre cave.
Cette cuvée demande une grande rigueur, tant à la vigne qu'à la cave et *elle est pour nous une récompense incroyable*.

**Accords mets/vin :** Nous ne conseillons aucun mariage de table, uniquement une agréable compagnie, une ambiance, un moment…
A servir à 10 °C

vigneron indépendant

« Exploitation Ecologiquement durable »

SUSTAINABLE TERRA VITIS VITICULTURE

# Champalou

Le Domaine Champalou est situé sur l'appellation Vouvray, au cœur du Val de Loire. Ici est cultivé le principal cépage de la Loire, le Chenin, appelé localement "Pineau de Loire". La complexité du Chenin s'exprime à merveille sur les sols argileux situés sur la rive droite du fleuve. Selon le terroir et la vinification, ce cépage éclectique permet d'obtenir des vins blancs effervescents ou secs, demi-secs ou quand la saison le permet, des vins moelleux issus de passerillage ou de pourriture noble.

Les vins blancs de Vouvray, secs ou non, ont un potentiel de garde de 10, 20 ans et plus.

Le domaine Champalou est une exploitation viticole née de l'amour d'une région, d'un terroir et d'un cépage. C'est dans les années 1984 que Catherine et Didier Champalou commencent l'aventure et créent le Domaine avec un peu plus d'un hectare.

En 2003, avec un diplôme en Viticulture et Œnologie en poche, Céline, leur fille ainée, part travailler dans l'esprit du Compagnonnage des artisans, afin de découvrir toutes les possibilités qui s'offrent à elle. Ces années d'itinérance la mènent en Nouvelle Zélande, en Afrique du Sud, au Canada (des Cabanes à sucre du Québec aux vignobles de l'Okanagan Valley de la Colombie Britannique en passant par l'Ontario et l'Alberta !), dans le Médoc, en Corse et dans le Languedoc Roussillon où elle travaille dans de toutes petites structures (des vignerons qui ne connaissent même pas le Chenin !) mais aussi dans de très grands groupes. C'est forte de ces expériences et de cette connaissance des « différents mondes du vin » qu'elle choisit son avenir : être vigneronne INDEPENDANTE de Chenin ! C'est donc un retour à Vouvray qui s'effectue pour les vendanges 2006...

Les Champalou sont une famille de vrais "vignerons", depuis 12 générations dans la lignée féminine et 6 dans la lignée masculine ; c'est donc le sang paysan qui coule dans les veines de ces producteurs. C'est grâce à l'éducation paysanne, aux observations et aux enseignements vécus auprès des parents et grands-parents, tirant parfois des leçons des erreurs, que la base de travail pour l'équipe est le vrai respect de la nature et de l'environnement.

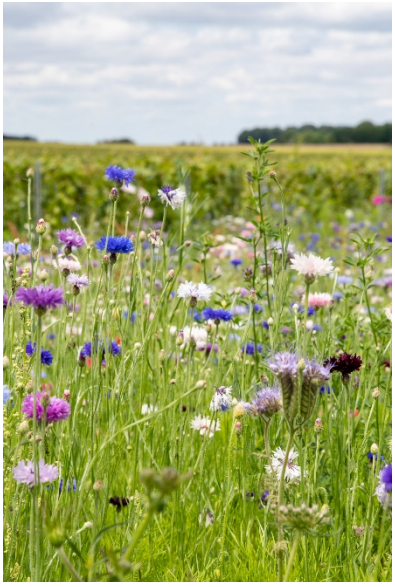
Céline Champalou et son équipe exploitent aujourd'hui 25 hectares de chenin. Le parcellaire est réparti sur la commune de Vouvray ainsi que sur les communes limitrophes de Rochecorbon et Vernou-sur-Brenne. Ils jouissent ainsi d'une belle diversité de terroir et… d'une parade contre d'éventuels incidents climatiques qui pourraient le ravager localement.

Le métier de vigneron est riche, il y a donc différents points à souligner dans la philosophie des Champalou.

**L'autonomie et l'indépendance** : Vignerons INDEPENDANTS et fiers de l'être. Chez les Champalou, il n'y a pas de négoce ; le vin des bouteilles vient des raisins de leurs vignes. Le raisin récolté n'est pas qu'une matière première et, afin d'avoir de bons vins en cave, il est important pour eux que le raisin soit sain et bon.
Dans la cave, Céline guide les vinifications afin de mettre en valeur les terroirs et l'identité du millésime. Il n'y a pas de conseils extérieurs qui la pousseraient à suivre les modes et les tendances. Aussi, chaque vin est unique et les bouteilles bues à Bergamo sont les mêmes que celles de Vouvray, New York ou Sydney. Les équilibres ne sont pas faits en fonction des pays de destinations.

**Le vignoble fait partie d'un ensemble** : le vignoble est travaillé comme « une pièce » du milieu écologique. C'est pourquoi les Champalou mettent en place diverses méthodes alternatives afin de favoriser et développer la biodiversité de leur patrimoine viticole.
Les nichoirs à mésanges et chauves souris permettent de faciliter l'implantation de ces espèces, qui sont des aides précieuses du vigneron dans la lutte contre les vers de grappes.
Aussi, des jachères fleuries sont implantées dans les terres en repos, ou bordures de parcelles afin de donner un espace aux insectes auxiliaires à la vigne.
Dans les dernières plantations, il est inséré des haies d'arbustes, toujours dans le même but.

A Vernou-sur-Brenne où le vignoble est longé de forêt, une quarantaine de ruches est accueillie dès le printemps.



**<u>La prophylaxie</u>** : travailler en amont pour obtenir un bon résultat a toujours été une base fondamentale de leur viticulture. Les vignes sont taillées courtes, puis ébourgeonnées (en tête aussi) et enfin effeuillées. Tout ce travail a pour but d'avoir une quantité de récolte raisonnable et aérée, évitant ainsi les foyers d'humidité et donc de maladies.

**<u>Favoriser le naturel :</u>** Quand les vignes sont enherbées, c'est grâce aux variétés endémiques (locales et naturelles). La protection du vignoble est elle aussi réalisée avec des produits biodégradables et naturels : Les poudrages de talcs, chaux et soufre, les huiles essentielles d'écorce d'orange (pour assécher et purifier).

**<u>Le mécanique (couplé) plutôt que le chimique :</u>** les vignes sont décavaillonnées / travaillées plutôt que d'être désherbées.
Les travaux mécaniques sont couplés au maximum, le rognage avec l'effeuillage, la tonte et le binnage afin de limiter notre empreinte carbone.

**<u>Essayer de sublimer ce qui est récolté :</u>** Avec le temps, la famille Champalou sait anticiper les maturités sur les différents terroirs. C'est pourquoi chaque parcelle est observée de façon unique, afin de déterminer la meilleure date des vendanges. Ce qui reflète le style Champalou, c'est l'élégance du Chenin, c'est pourquoi ils recherchent sa pleine maturité et non une sur-maturité qui pourrait alourdir ses traits de caractère.
Les baies sont pressées pneumatiquement, puis les jus sont débourbés 1 ou 2 fois suivant le besoin. Les fermentations sont naturelles et réalisées à faible température pour garder la fraicheur. La cave se dessine toujours par terroir mais se travaille en fonction du millésime. La vinification est adaptée en fonction des millésimes qui sont tantôt vifs et minéraux (2007-2013-2014-2016-2017) ou ronds et ensoleillés (2009-2015-2018-2020) : équilibre des sucres, travail de battonages +/- fréquents, passage en fûts +/- longs. Le souhait est de garder la finesse du Chenin en lui laissant son identité due au millésime. Les vins ne sont pas ou peu sulfités pendant leur élevage et sont filtrés avant la mise (sucres résiduels). Dans le but de laisser au vin la possibilité de s'épanouir avec le temps et de garder les caractères propres de son terroir, de son cépage et de son millésime.

Une viticulture **durable** et écologique : **Terra Vitis et en conversion AB**

« Exploitation Écologiquement Durable »