

Joël Taluau et Thierry Foltzenlogel
Vignerons en a.o.c St Nicolas de Bourgueil et Bourgueil

Histoire

Le Domaine de Joël et Clarisse TALUAU est une propriété familiale, transmise depuis plusieurs générations de père en fils.

Joël et Clarisse s'installent en 1970 suite à l'acquisition d'une propriété de 2.20 hectares de vignes, située au lieu dit Beau Puy et 5 hectares de vergers.

Joël investira principalement dans des vignes en coteaux et replanter ces quelques hectares lui prendra près de 10 ans.

En 1977, le domaine se dote de matériel pour maîtriser le chaud et le froid.

En 1982, Joël vinifie en cuves inox, puis il fait construire un chai de vinification en 1986 et un chai de stockage en 1988.

En 1991, Joël et Clarisse font l'acquisition d'une nouvelle propriété de 5 hectares de terres qui n'a jamais connu la vigne et situés sur les coteaux de Saint Nicolas de Bourgueil. Cette parcelle, à l'orée d'un bois, complètement coupé du vent du nord, réduit considérablement les risques de gel.

Après 9 de travail, de plantation, ce très beau terroir revendique une nouvelle cuvée « Le Vau Jaumier »

Vignerons depuis 4 générations, la succession est assurée en la personne d'un de leur gendres, Thierry.

Ainsi en 1993, Véronique et Thierry FOLTZENLOGEL rejoignent le Domaine.

En 2004, ils font construire un chai de stockage et font agrandir et carreler le chai de vinification.

Avec Véronique et Thierry , Joël et Clarisse gèrent en famille un domaine de 27 hectares dont 4,5 hectares en AOC Bourgueil.

Les Vieilles Vignes plantées en 1934 donnent des vins « de garde », et les Jeunes Vignes produisent des vins légers, plus tendres et plus fruités à consommer dans leur jeunesse.

Terroir

Les vignes s'enracinent en coteaux pour la plus grande partie exposée au sud. Ce sont des pentes légères de 10 à 15 %. Des sols à dominante argilo-silico-calcaires ont la particularité d'emmagasiner l'eau pour ensuite la restituer à la vigne.

Viticulture

Culture raisonnée, les traitements sont appliqués de manière curative et seulement si c'est nécessaire. Enherbement, maîtrisé sur 100 % de la propriété. Effeuilage, éclaircissage des vignes de moins de 30 ans, contre ébourgeonnage sur 80 % du vignoble.

Vinification

La vendange est soit manuelle, soit mécanique en fonction de l'âge des vignes. Un tri sur table est effectué avant l'entrée en cave. Les macérations pré fermentaires à froid durent environ 2 jours en cuve inox. Les fermentations alcooliques durent environ une semaine. S'ensuit une cuvaison de 15 jours. L'élevage en cuve inox dure entre 6 et 12 mois.

Philosophie

Ici, on cultive le plaisir avant tout. Le plaisir de faire du vin et le plaisir du partage. Un domaine familial, simple et accessible qui prend soin de son terroir pour élaborer des vins le plus naturellement possible.

Les bouteilles sont stockées dans un chai climatisé à 14° afin de satisfaire toute notre clientèle à la recherche de produits de qualité.

tél : 02.47.97.78.79 fax : 02.47.97.95.60

e-mail : joel.taluau@wanadoo.fr Site web : www.vins-taluau-feltzenlogel.com