

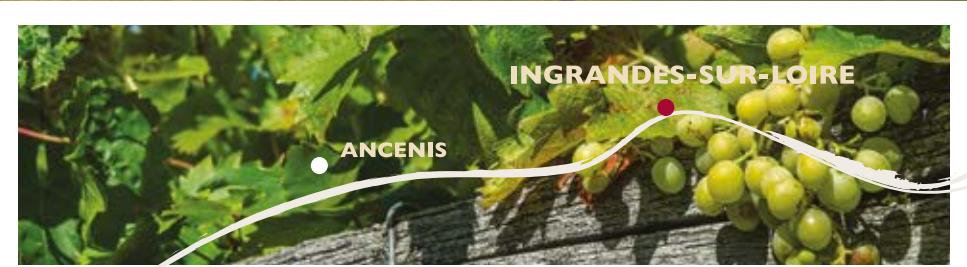


GRANDIN

MÉTHODE TRADITIONNELLE

*Reflet Authentique du Jardin de la France
Depuis 1886*





Nos Origines La Vallée de La Loire

NANTES

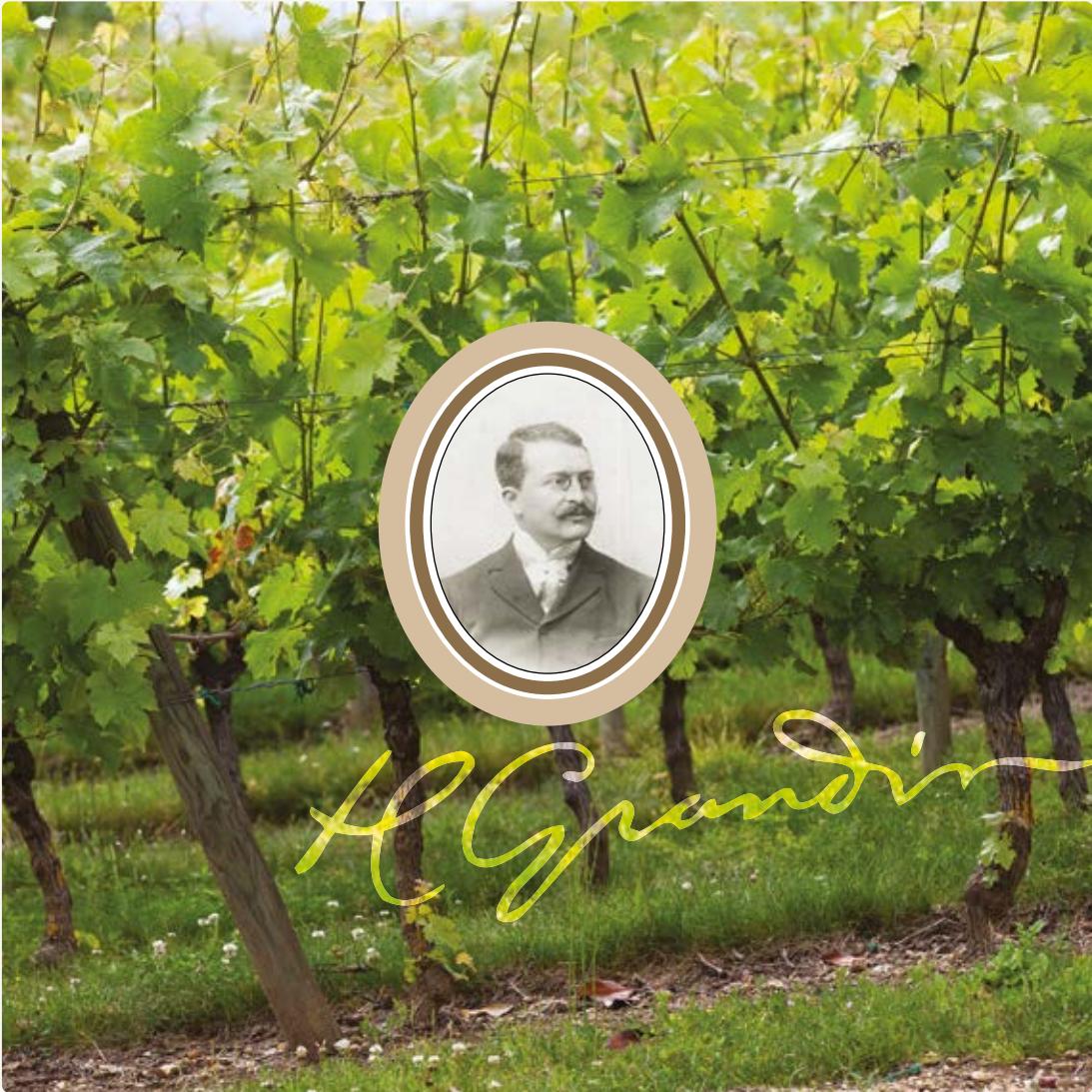
La Vallée de la Loire, surnommée « le jardin de France » a été la résidence favorite des Rois de France durant la Renaissance. La région est largement influencée par la Loire, le plus long fleuve de France, appelé aussi « le fleuve royal ». Sur ses rives et ses affluents, de nombreux châteaux furent érigés et témoignent encore aujourd'hui de l'affection des souverains pour cette région (le Château de Chambord, le Château de Chenonceau ou encore le Château de Villandry comptent parmi les plus fameux Châteaux de la Loire). Entre patrimoine et gastronomie, l'art de vivre ligérien rayonne à travers le monde.



Le Val de Loire est inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis l'an 2000.

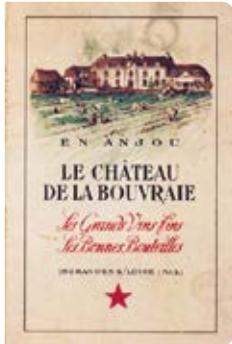
Avec ses 50 appellations et dénominations d'origine et ses 12 cépages cultivés, le vignoble ligérien présente la plus grande diversité de vins au monde grâce à un climat tempéré aux influences océaniques.

Le Grandin



Notre Histoire

Une Grande Saga Familiale



La famille Grandin est issue de la noblesse française et sont de riches propriétaires fonciers depuis 1585. En 1886, Alfred Grandin quitte le notariat pour la viticulture et crée à Ingrandes-sur-Loire la Maison qui porte encore aujourd'hui le nom de son fils : Henri Grandin.

Père & Fils travaillèrent côte à côte et développèrent le patrimoine familial. 40 ans après la fondation de la Maison, Henri Grandin est à la tête de la plus belle exploitation viticole de la Loire (3 châteaux, 800 hectares dont 288 hectares des vignobles). En 1926, il produit 1 800 000 bouteilles par an.



Novateur et passionné, Henri Grandin contribue à mettre au point la « Méthode Traditionnelle Henri Grandin ». D'abord d'Appellation Contrôlée à partir de vin d'Anjou Rosé, le succès est tel qu'il en vient à élargir sa gamme à partir de vins blancs régionaux dans la pure tradition des vins de la Loire : des vins frais, légers, aux arômes floraux et d'agrumes en fin de bouche.

Reconnue pour son style unique, la Maison accentue sa collaboration avec les brasseries et traiteurs d'Île-de-France. Elle est ainsi de toutes les fêtes et réceptions parisiennes. C'est le point de départ de son succès.

H. Grandin



Château de la Verrerie



Au cœur des Jardins de la France, à Ingrandes-sur-Loire, Henri Grandin décida en 1886 de faire construire son propre château. L'édifice est situé au milieu d'un parc bordant la Loire, le parc même des Caves de la Bouvraie, ancienne verrerie royale créée par Louis XIV, qui en 1803 produisait 600 000 bouteilles, puis utilisées pour l'extraction du tuffeau.

Notre Site d'Exception



Seul port en eau profonde entre Angers et Nantes, reliant les régions d'Anjou et de Bretagne, Ingrandes-sur-Loire connut une **très forte activité commerciale fluviale** au XIX^{ème} siècle.

La ville d'Ingrandes-sur-Loire se situe au cœur des vignobles facilitant ainsi l'approvisionnement en raisins nécessaire à l'élaboration de vins effervescents. Egalement le cours de la Loire permettait un **accès privilégié aux abords de Paris** pour leur commercialisation, les vins étaient chargés sur les fameuses gabares.

C'est grâce à cette situation idéale et à la personnalité entreprenante d'Henri Grandin que la Maison connut un développement rapide en France et à l'export.

H. Grandin

Chardonnay



Chenin

Notre Savoir-faire La Méthode Traditionnelle

Fidèle à l'œuvre d'Henri Grandin et dans le respect de la tradition, les vins sont élaborés selon la « Méthode Traditionnelle ».

Après une première fermentation, les vins de base sont assemblés dans le **style unique Grandin** de fines bulles de la Loire: **frais et délicatement fruité avec une finale de touches d'agrumes.**

La prise de mousse s'opère au cours d'une deuxième et lente fermentation réalisée à basse température durant 9 mois minimum. Ainsi **nos vins acquièrent leur subtilité et leur finesse de bulles.**



Après remuage et dégorgement, la touche finale est apportée à la cuvée et terminera de définir son style. Il s'agit de la liqueur d'expédition qui donne **la suavité, l'équilibre** et la teneur en sucre des vins.

C'est dans le vignoble de la Loire et de la Charente que s'épanouissent **les cépages nobles propices aux grands vins effervescents.**



On y trouve les 4 principaux cépages conférant un style unique à Grandin:

L'Ugni Blanc procure vivacité et fraîcheur

Le Colombaré amène un côté aromatique

Le Chardonnay contribue à la finesse, l'élégance et la complexité

Le Chenin apporte la minéralité, la signature de son origine

H Grandin



Ces caves sont connues
pour l'extraction du tuffeau qui a
permis d'ériger châteaux, églises
et demeures du Val de Loire.

La Gamme

Sélection des meilleurs vins de base parmi les différents cépages Blanc de Blancs et en fonction de la typicité du millésime pour obtenir la meilleure expression de la signature de la Maison Grandin.

Les cépages pouvant être utilisés en proportion variable sont : Ugni Blanc, Chardonnay, Colombard, Chenin (Airén et Macabeu selon les millésimes).



CUVÉE DE RESERVE BRUT
Sélectionnée par le maître de chai
Vieillessement sur lattes de
12 mois minimum

H Grandin

Sélection et maturité



Notes de dégustation:

Couleur or clair avec des reflets dorés.
Nez délicat au parfum d'amande avec des notes de noisette, une touche subtile de clou de girofle et de tilleul.
Fraîcheur en fin de bouche, caractéristique du style Grandin.

Accords mets/vin:

Idéal à l'apéritif, ce vin conviendra aussi parfaitement avec une entrée froide ou chaude, avec des produits de la mer ou de la viande blanche. Il accompagnera également très bien les fromages à croûtes fleuries (Brie, Camembert).

Méthode Traditionnelle BRUT

Veillissement sur lattes de 9 mois

Le reflet du style Grandin



Notes de dégustation:

Couleur jaune clair aux reflets brillants.
Nez délicat aux touches subtiles d'agrumes (citron, pamplemousse) associées à des notes légères de tilleul et chèvrefeuille.
Rondeur en fin de bouche, caractéristique du style Grandin.

Accords mets/vin:

Ce vin se dégustera à l'occasion d'apéritifs entre amis ou au verre au restaurant.
Il s'accordera également parfaitement avec des produits de la mer (huîtres chaudes, gambas grillées, éclade de moules) ou une viande blanche.



Finesse et raffinement



Notes de dégustation:

Couleur jaune pâle et brillante avec un train de fines bulles. Nez très aromatique avec des notes de fruits jaunes confiturés et de fleurs blanches (rose blanche, chèvrefeuille, jasmin, acacia).

Attaque ronde, gourmande avec une touche amandée. Bonne puissance et longueur en bouche.

Accords mets/vin:

Ce vin accompagnera parfaitement du poisson comme le sandre, brochet, ou encore un fromage comme le chèvre de Sainte-Maure, ainsi qu'un dessert aux fruits rouges comme un framboisier, une tarte tatin ou un sabayon aux fraises.

Le Grandin



Découvrez la Magie des Bulles !

L'IMAGINARIUM

Nuits-Saint-Georges

Vous y retrouverez l'ensemble des vins de la Maison Henri Grandin ainsi qu'une présentation de son savoir-faire traditionnel.

Votre étape oeno divertissante : percez le mystère de la vigne, vivez l'effervescence du vin avec plaisir et légèreté, visitez la plus grande œnothèque de Bourgogne et multipliez les expériences ludiques et sensorielles.

« L'Imaginarium est un site œnotouristique qui combine le subtil mariage entre convivialité, qualité de l'accueil et innovations technologiques sur le thème du vin effervescent.

www.imaginarium-bourgogne.com

L'Imaginarium, Avenue du Jura
21700 Nuits-Saint-Georges France

contacts :

T : +33 (0)3 80 62 61 40.

F : +33 (0)3 80 62 60 91.

E-mail : info@imaginarium-bourgogne.com

Henri Grandin



HENRI GRANDIN

Ingrandes-sur-Loire

www.henri-grandin.com

Email : info@henri-grandin.com

Presse : presse@boisset.fr

Services commerciaux

5 Quai Dumorey

21700 Nuits-Saint-Georges

Tél : +33 (0) 3 80 62 61 61

Fax : +33 (0) 3 80 62 37 38