

- > **Domaine** : Domaine Brisebarre
- > **Vigneron** : Philippe Brisebarre
- > **Ville** : Vouvray
- > **Région** : Loire
- > **Appellation(s)** : Vouvray
- > **Surface cultivée** : 25 ha
- > **Vol. de production** : 50 000 btles
- > **Terroir(s)** : Argilo-calcaire. Argilo-siliceux.



## La philosophie du domaine :

Respect du terroir et de l'authenticité des vins de l'appellation d'origine contrôlée. Je suis très attaché à la notion d' AOC et surtout à sa dimension collective sans laquelle l'appellation n'existe plus. . J'aime beaucoup cette citation de Fr. TRISTAN : « *La tradition n'est pas le retour à un passéisme désuet , mais la permanence des origines dans la durée* ». Elle résume assez bien ma philosophie d'allier tradition et modernité tant dans la conduite du vignoble que dans le style de mes vins. Nous avons la chance de disposer de nos terroirs uniques , c'est l'origine , nous en sommes les gardiens pour l'avenir et les générations suivantes, c'est la durée. Pour ces raisons , j'ai mis en place la production raisonnée , l'enherbement, et la maîtrise des traitements phytosanitaires, ainsi qu'un élevage des vins plus long et une maîtrise de l'utilisation du SO2.

## Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Le vignoble est conduit selon un équilibre entre tradition et modernité dans le plus grand respect du terroir. Les règles de la production raisonnée sont appliquées sur l'ensemble de l'exploitation, la récolte est décidée pour chaque parcelle en fonction du suivi de maturité, soit en totalité, soit par tris selon les millésimes et les vins recherchés.

La vinification , l'élevage et le stockage des vins s'effectue en caves dans le roc, avec un suivi quotidien et une maîtrise des températures de fermentation. Quelques cuvées sont vinifiées et élevées en futs de chêne. La mise en bouteilles est effectuée au domaine, selon les techniques modernes.

## Quelques références :

Guide Hachette des vins, Concours des Ligiers, Wine Spectator, Wine Enthusiast Magazine, Bettane & Desseave...



## NOS VINS

**Vouvray Sec**  
( 100 % Chenin )

**Vouvray Sec Cuvée Amédée**  
( 100 % Chenin )

**Vouvray ½ Sec Cuvée Domaine**  
( 100 % Chenin )

**Vouvray Fines Bulles Methode Traditionnelle**  
( 100 % Chenin )

**Vouvray Fines Bulles Methode Traditionnelle Cuvée Millésimée 2003**  
( 100 % Chenin )

**Vouvray Gde Réserve Moelleux**  
( 100 % Chenin )

**Vouvray Moelleux Reserve Personnelle 2003**  
( 100 % Chenin )