

" LES MALGAGNES " 2025

AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL ROUGE



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 futaille 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 / infusion de 4 semaines.
Élevage de 12 mois en tonneaux de 450 L.
Depuis 2014, près de 800 bouteilles de ce cru sont élevées en jarres en grès et embouteillées séparément (mention « amphore » sur l'étiquette).

CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 13,72 %
Sucre résiduel : 0 g/L
PH : 3,66
Volatile : 0,50 g/L
SO2 total : 34 mg/L

PRODUCTION

4.782 bouteilles
+ 823 bouteilles « Amphore »

GTIN : 3760131770292

LE MILLÉSIME

En 2025, la précocité égale les records de 2018, garante d'un potentiel qualitatif hors norme. La deuxième partie de la saison aura tempéré tout excès pour signer un millésime de grande justesse, au fruité primeur et au profil généreux.

LES NOTES

Approche puissante avec un fruit mûr qui prend des accents balsamiques.
Le grain en bouche est empreint du calcaire mais reste délicat.
A boire dès maintenant et jusqu'en 2040.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE
+33 (0) 247 977 807 WWW.YANNICKAMIRAULT.FR INFO@YANNICKAMIRAULT.FR