

JOEL
DELAUNAY
— FRANCE —

La Loire pour passion, la Touraine pour terroir



JOEL DELAUNAY
— DOMAINE —



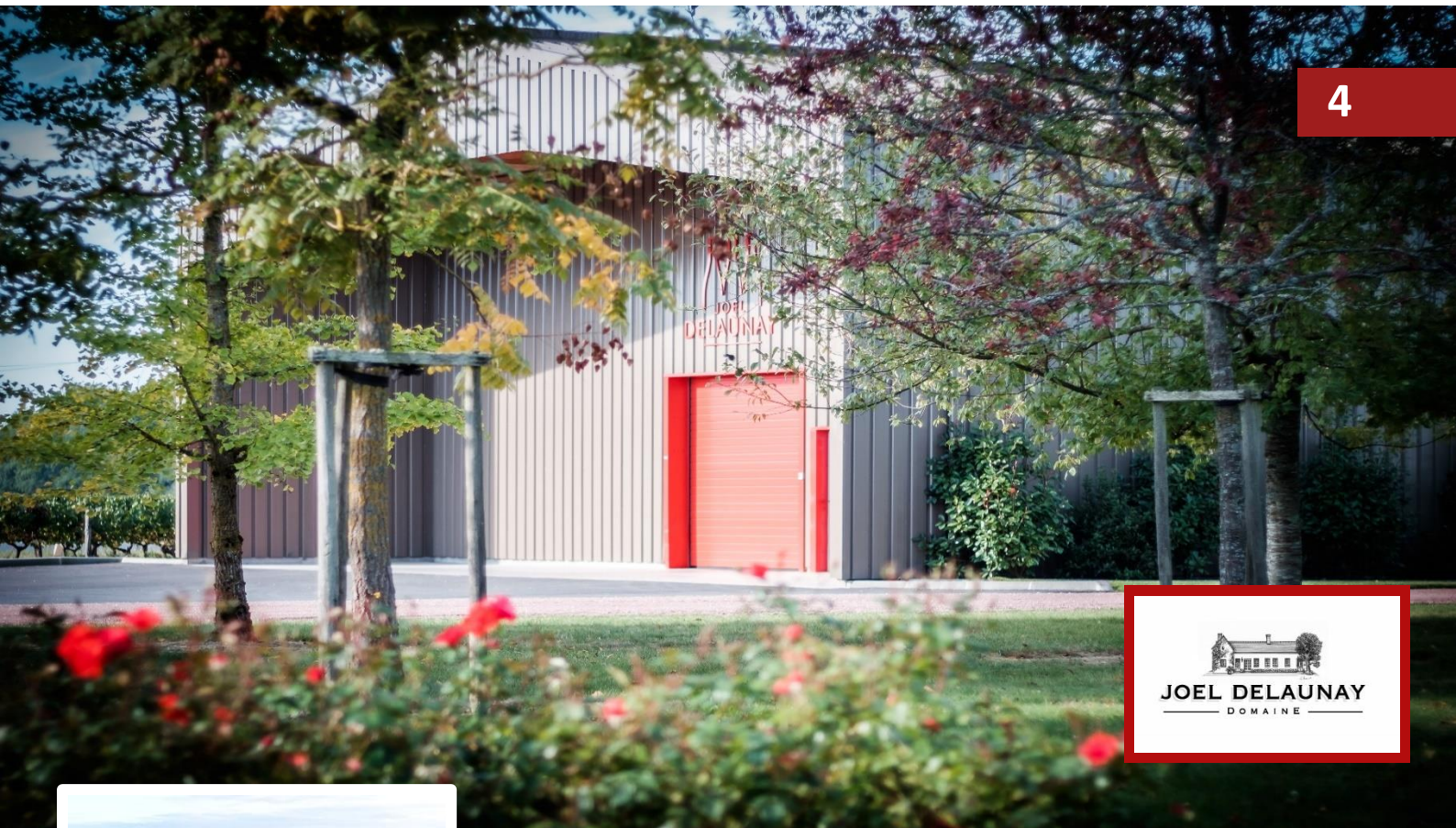
LA BROSSETTE
VAL DE LOIRE



SOMMAIRE

Domaine Joël Delaunay	4
Notre Domaine.....	4
Notre savoir-faire.....	6
Nos vins.....	8
La Brossette	9
Nos gamme.....	9
Notre philosophie.....	10
Maison Delaunay	11





AU CŒUR DE LA VALLÉE DE LA LOIRE



Notre Domaine se situe à proximité du célèbre Château de Chenonceau, à l'est de Tours sur la commune de Pouillé (41). Fiers de nos **37 hectares** en appellation **Touraine et Touraine Chenonceaux**, notre vignoble familial orne de ses lignes verdoyantes les coteaux qui bordent le Cher.

Il offre un point de vue exceptionnel sur cette belle vallée du Cher et s'inscrit sur la **route des vins** du Val de Loire, étape touristique semée de **villages vigneron**, de **châteaux royaux** et de paysages naturels préservés.



DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

Dans la famille Delaunay, nous sommes vigneron de père en fils. 5 générations se sont succédées pour faire de ce Domaine ce qu'il est aujourd'hui.

Autrefois exploitation en polyculture, c'est en 1965 que le Domaine prend forme véritablement avec l'installation de mon père Joël Delaunay pour se consacrer uniquement à la viticulture et la commercialisation de ses premières bouteilles en 1970. Années après années, il restructure et agrandit le vignoble et commencera ses premières ventes à l'exportation au début des années 80. 1992 voit la construction d'un nouveau chai moderne de vinification avec une cuverie inox en prévision de mon arrivée future sur le Domaine.





THIERRY ET MARIE DELAUNAY

En 1998, après avoir suivi une formation viti-vinicole dans le Bordelais, je m'installe sur le Domaine et succède à mon père en 2003 avec à mes côtés ma femme Marie, **tous les deux** souhaitant prolonger cette tradition familiale, développer notre propriété et **calquer notre savoir-faire sur notre exigence**.

En 2015, nous inaugurons un nouveau bâtiment de mise en bouteille, stockage et bureaux et nous dotons d'une toute nouvelle ligne d'embouteillage technique et moderne afin de satisfaire nos différents marchés avec le **capsulage à vis**.

UN TERROIR DES VINS DES EXPRESSIONS

Nos blancs et rosés révèlent toute leur finesse. Nos vins rouges portent toute l'expression du terroir. Leur secret ? Un terroir d'argile à silex appelé « perruches » pour nos parcelles en coteau et « bournaïes » pour nos parcelles sur plateau, plus argileuses en surface. Un micro climat encore sous l'influence océanique qui nous protège des premiers frimas printaniers et permet une maturité optimale de nos raisins se rajoute à l'équation. Une formule gagnante pour élaborer des vins variés de caractère

L'encépagement de notre Domaine est pour 2/3 en Sauvignon blanc, cépage phare de l'appellation Touraine et reconnu internationalement. En complément : les cépages Gamay, Cabernet Franc et Côt (ou Malbec) pour l'élaboration de nos vins rouges, Pineau d'Aunis pour notre rosé d'assemblage (avec le Gamay), tous ces cépages participant à notre gamme de vins de Touraine « **classiques** ». Nos Chardonnay sont quant à eux destinés à l'élaboration de **fines bulles** en méthode traditionnelle.

Grâce à nos parcelles classées et situées en coteau, nous pouvons également vinifier 2 vins **parcellaires** : un Touraine Chenonceaux blanc 100% Sauvignon blanc, cuvée « La Voûte » et un Touraine Chenonceaux rouge d'assemblage Côt - Cabernet Franc, cuvée « L'Esprit des Dames ».





OBSERVER, S'ADAPTER, RESPECTER ET PRÉSERVER

Nous pratiquons avec discernement une **culture raisonnée sur nos vignes**. Notre démarche étant de les cultiver dans le plus grand respect de ce terroir de coteau et en étant attentifs à notre environnement, nous allions **techniques modernes** et **savoir-faire traditionnel**. Dans un esprit de « viticulture durable », nos choix techniques sont à chaque intervention au vignoble murement réfléchis en tenant compte de différents paramètres tels que :

- **Maintenir une vie biologique** dans nos sols pour que notre vigne trouve naturellement son équilibre.
- **Observer les données climatiques** telles que les températures et la pluviométrie afin d'intervenir au plus juste et seulement si nécessaire.
- **Se soucier du bien-être de nos salariés** qui travaillent toute l'année au vignoble en leur donnant accès à du matériel récent équipé des dernières technologies.
- **Enregistrer toutes nos interventions** de la gestion du sol jusqu'à la mise en bouteille.
- **Avoir à l'esprit de transmettre** à nos enfants un domaine viable, moderne et respectueux de l'environnement, des hommes et des vins.





DE LA VIGNE AU VERRE

Sur notre Domaine, nous avons à cœur de nous donner les moyens afin d'**obtenir des raisins hautement qualitatifs** : enherbement des parcelles, taille rigoureuse en hiver, ébourgeonnage en juin, effeuillage en juillet sont entre autres pratiqués pour que nos raisins puissent mûrir au mieux et voir des vins harmonieux.

Au chai, **une grande rigueur** est apportée à la **vinification de nos différentes cuvées** : *trriage sur tapis, macération pelliculaire en blanc, pressurage pneumatique à faible pression, fermentation thermorégulée, élevage sur lies fines avec bâtonnages, filtration tangentielle douce, mise en bouteilles sur chaîne de dernière génération avec capsules à vis ou bouchon liège.* Toutes ces techniques mises bout à bout contribuent à l'excellente qualité de nos vins.

Au fil du temps, passion, sagesse et innovation ont fait des vins de notre Domaine, **des vins reconnus** aussi bien en France qu'à travers de nombreux pays dans le monde et les **nombreuses distinctions nationales et internationales** reçues pour nos vins en témoignent.

Notre **belle région de Touraine** connue internationalement pour ses châteaux de la Loire l'est dorénavant aussi pour ses vins et **notre Domaine prend part à cette reconnaissance.**







NOTRE PETITE GAMME BIO



L'histoire de la Brossette commence en 2010 lorsque Thierry et Marie Delaunay ont acquis **3 hectares** de vignes plantées sur le même coteau que le [Domaine Joël Delaunay](#) et cultivées en **agriculture biologique** depuis quelques années déjà.

Ces parcelles étant situées « rue de La Brosse » sur la commune de Pouillé, nous avons décidé de nommer cette gamme « La Brossette ». Il ne restait plus qu'à lui trouver une mascotte et notre petit hérisson est apparu.

Nous vinifions un Touraine rosé et un Touraine rouge avec les cépages **Gamay** et **Cabernet Franc**. Aujourd'hui un Brossette blanc, provenant du **Sauvignon**, vient compléter la gamme. Ce dernier est vinifié avec des raisins certifiés **ECOCERT** d'un de nos domaines partenaires en Touraine.



UN ATTACHEMENT AU TERROIR ORIGINEL

En reprenant ces parcelles dans un désir de cultiver et vinifier un vignoble témoignant de notre attachement au terroir originel des coteaux du Cher, nous avons continué le mode de culture biologique commencé par notre prédécesseur.

Notre principal objectif est de :

- Mettre en place des pratiques de **cultures durables** basées sur la gestion et le respect de la faune et de la flore ainsi que des **cycles naturels**.
- Maintenir une **biodiversité** élevée afin de produire des raisins de qualités.

Aujourd'hui nous pouvons étoffer la gamme grâce à des partenariats solides avec des viticulteurs partageants ces valeurs qui nous sont chères.

NOTRE TRAVAIL DANS LA VIGNE

Nous cultivons le sol sous les rangs de nos parcelles de La Brossette afin de maîtriser le développement des adventices. En plus de lutter contre la compaction des sols, ce travail permet de favoriser le développement racinaire de la vigne.

Un couvert naturel végétal, appelé l'**enherbement** est aussi présent entre les rangs afin de lutter contre l'érosion et favoriser le développement **microbiologique** du sol.

Nos bois de taille sont brûlés afin de lutter préventivement contre les maladies cryptogamiques de la vigne.



ET AU CHAI

Nos vins de La Brossette sont vinifiés en cuves inox afin d'obtenir des vins exprimant uniquement le caractère des cépages Gamay, Cabernet Franc et Sauvignon blanc ainsi que du terroir d'argile à silex sur lesquels ils sont plantés.

Contrôlées par Ecocert, organisme certificateur, nos pratiques sont régies par un cahier des charges de vinification biologique européens.

Notre objectif étant de respecter l'équilibre naturel de nos vins avec le moins d'interventions possible.



MAISON DELAUNAY



Toujours dans ce dynamisme de développement de notre marque, nous avons en 2021 eu l'opportunité d'ouvrir une cave-épicerie fine. Forts de nos expériences à l'international, nous souhaitons nous développer sur notre marché français. Avides de nouveaux challenges, nous avons trouvé cet espace parfaitement situé place du Château à Blois. Ce lieu riche d'histoire offre une vue imprenable sur la ville et la Loire.



UNE BALADE DANS LE VAL DE LOIRE

Nous voulions offrir à nos visiteurs une vraie balade dans le Val de Loire et c'est avec cette idée que nous avons développé notre gamme. A la **Maison Delaunay** vous retrouverez nos vins du **Domaine Joël Delaunay**, des vins du **Val de Loire** des Coteaux de l'Aubance à Sancerre en passant par Chinon et Bourgueil.

Nous avons également souhaité agrémenter la gamme avec des vins d'autres régions de France, des **vins d'amis** ou des vins qui nous ont laissé des souvenirs de dégustation inoubliables. Nous avons donc minutieusement confectionné notre gamme adaptée à tous les budgets pour offrir à nos clients la possibilité de se faire plaisir.

La balade continuera au travers de notre sélection de produits d'épicerie fine. Nous avons souhaité mettre en avant les savoirs faire de nos producteurs/artisans régionaux. Ainsi vous retrouverez des produits principalement « Made In Loire » mais aussi des produits provenant des meilleurs artisans de France qui sauront parfaitement accompagner et sublimer nos vins.