



Domaine
de la Clartière

Du raisin à votre verre,
il n'y a qu'un seul chemin ...



ÉDITO

Nous avons organisé pour vous une randonnée dans les vignes afin que vous puissiez vous dégourdir les jambes et profiter de nos magnifiques coteaux. Pour l'occasion, munissez-vous de vos baskets, d'un chapeau ou une casquette et d'un appareil photo pour faire le plein de bons souvenirs.

Ce carnet vous permettra de trouver quelques renseignements sur les cépages que vous rencontrerez, ainsi que des recettes que vous pourrez reproduire chez vous et qui se marieront parfaitement avec nos vins.

Ce livret contient bien évidemment un plan. Mais, pour vous faciliter les choses, vous trouverez tout au long du parcours des panneaux en bois qui vous indiqueront le chemin. Vous ne serez pas perdu !

La majeure partie de cette promenade s'effectue sur des chemins non goudronnés. Nous vous invitons à faire une halte au bord du Layon pour profiter du calme et des paysages avant de remonter au domaine. Vous y trouverez notamment une aire de pique-nique.

Ce parcours mesure environ 5 kms. Pour profiter de la nature et des vignes à perte de vue, il faut compter 1h30 de balade.

 We organised for you a hike in the vineyards so that you can stretch your legs through our beautiful landscape. For the occasion, bring your sneakers, a hat or a cap and a camera to keep a lot of memories.

This notebook will give you the opportunity to find some information about the grape varieties you will encounter, as well as recipes that you can reproduce at home and that will marry perfectly with our wines.

Don't worry, you also have a plan with this notebook. Moreover, to make things easier for you, you will find several wooden signs all along the way to show you the right direction. For sure, you will not get lost !

It is through country lanes that you will make most of this walk. The river « Layon » will be the perfect spot for a break or a picnic on your way back to the winery.

This course is about 5kms long. You have to count around 1h30 to enjoy the vineyards and the nice point of view.



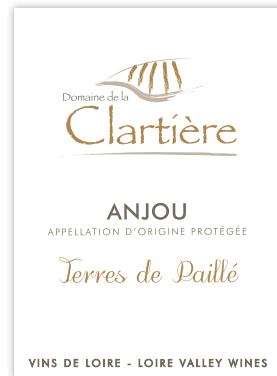
1 - TERRES DE PAILLÉ

Depuis 2007, cette cuvée est issue exclusivement de la même parcelle de Chenin. Depuis la récolte manuelle jusqu'à la mise en bouteille, nous respectons l'expression naturelle du cépage le plus emblématique de Loire sur un terroir d'exception.

Nos distinctions : Guide Hachette 2014-2015, Ligers Or 2016, Ligers Bronze 2015, Ligers Or 2014, 2 étoiles au Guide Hachette des vins 2019

Accord mets et vins :

- St Jacques, homard ou cendre au beurre blanc
- Fromages : Comté ou Abondance



Le chenin

Le saviez-vous ? Le chenin est le cépage emblématique du vignoble du Val de Loire, où il exprime mieux que nulle part ailleurs la richesse des terroirs. C'est le troisième cépage planté en Val de Loire. Tardif, il sait s'adapter aux différents microclimats de l'Anjou et de la Touraine, en offrant une étonnante palette de vins, parmi lesquels les grands moelleux du Val de Loire.

Since 2007, this cuvée comes exclusively from the same plot of Chenin. From the manual harvest to the bottling, we respect the natural expression of the most emblematic grape of the Loire on an exceptional terroir.



Juillet - Août

L'été rayonne sur le vignoble.

Les travaux d'amélioration de la qualité se succèdent : effeuillage de la vigne côté soleil levant, suppression des éventuelles grappes en surabondance par « vendanges en vert » (grappes encore vertes) ... Après la véraison (les baies de raisin changent de couleur), véritable début de la maturation, la vigne cesse de croître. Courant août, avec « l'aoûtement » ce sont les sarments qui, à leur tour, changent de couleur, passant du vert au brun.

En caves...

C'est la période de préparation de la cave à la réception de la vendange. Fin août, lorsque tout est prêt, le vigneron peut enfin prendre quelques journées de repos avant la dure période qui se profile.

Summer is the season to work on quality improvement : stripping of the vine on the side of the rising sun, removal of possible excess of clusters. The vine keeps growing. The grape grows more and more and changes color. This is called "veraison". In the cellar, the winemaker prepares the reception of the harvest which will be in September.

2 - SOLSTICE

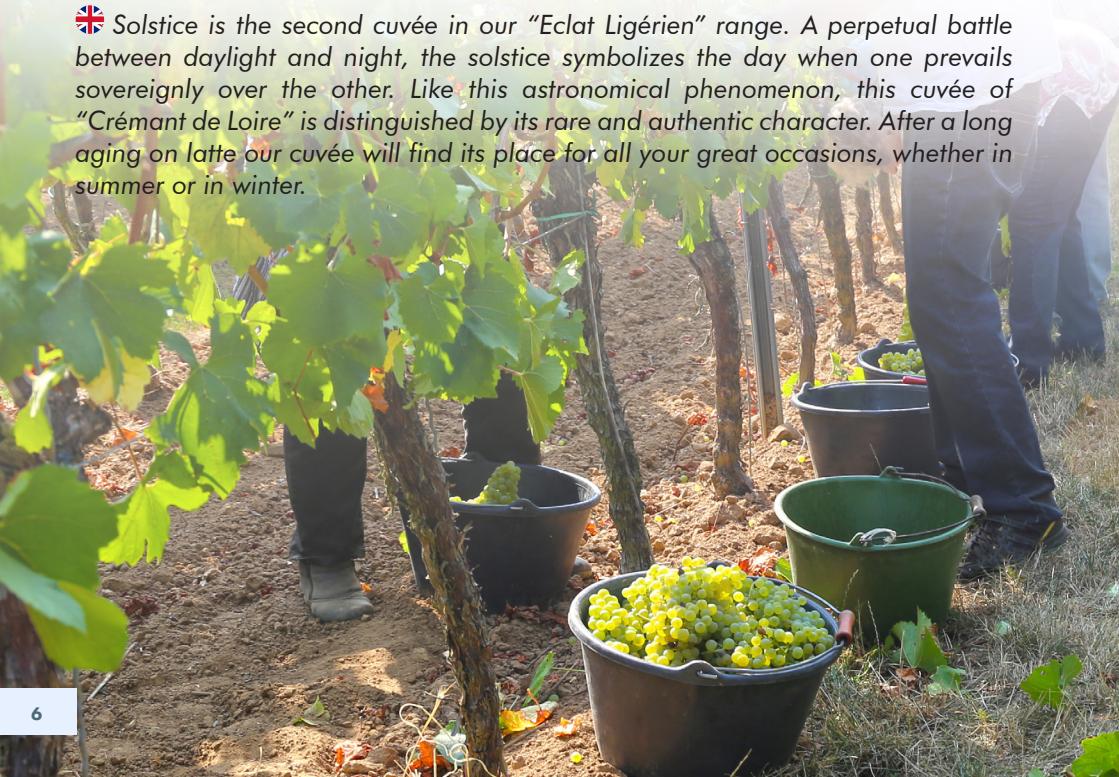
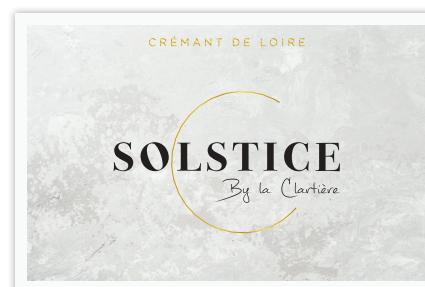
Solstice est la deuxième cuvée de notre gamme l'Eclat Ligérien. Bataille perpétuelle entre le jour et la nuit, le solstice désigne le jour de l'année où l'un l'emporte souverainement sur l'autre. A l'image de ce phénomène astronomique, cette cuvée de Crémant de Loire se distingue par son caractère rare et authentique. Après un long élevage sur latte, notre cuvée saura trouver sa place pour toutes vos grandes occasions, qu'elles soient estivales ou hivernales.

Accords mets et vins : en Apéritif ou en dessert, il est le roi de nos repas festifs !

Le Chardonnay

Le saviez-vous ? Cultivé sur des sols pauvres, caillouteux, argilo-siliceux ou argilo-calcaires, il donne le meilleur de lui-même associé aux autres cépages blancs du Val de Loire, notamment lorsqu'il est utilisé pour l'élaboration du Crémant de Loire.

 Solstice is the second cuvée in our "Eclat Ligérien" range. A perpetual battle between daylight and night, the solstice symbolizes the day when one prevails sovereignly over the other. Like this astronomical phenomenon, this cuvée of "Crémant de Loire" is distinguished by its rare and authentic character. After a long aging on latte our cuvée will find its place for all your great occasions, whether in summer or in winter.



 Septembre - Octobre

Les couleurs d'automne habillent le vignoble. La question cruciale consiste à déterminer la bonne date de vendanges pour, en fonction des cépages, des parcelles et des techniques de récolte, ramasser des raisins à l'optimum de leur maturité phénolique et physiologique. Évidemment la météorologie sera l'un des éléments primordiaux des vendanges.

En caves...

Dès le début des vendanges c'est l'effervescence en cave avec la réception des raisins, l'éraflage, le pressurage, le lancement et le suivi des fermentations alcooliques, les passages d'une cuve à l'autre, les remontages, le pigeage puis l'écoulement des vins rouges..., c'est le début de la vinification, tout cela alors que de nouveaux raisins sont régulièrement apportés. C'est assurément la plus fascinante mais aussi la plus épuisante période de l'année !

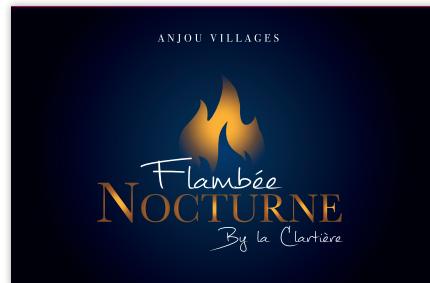
 It is harvest period ! Autumn colours adorn the vineyard. We try to find the date of the harvest for each grape variety. Meteorology is an essential element of the harvest. We receive the grapes in the cellar. This is the beginning of the vinification.





3 - FLAMBÉE NOCTURNE

La Flambée Nocturne, première cuvée de notre gamme l'Eclat Ligérien, est le symbole de la Clartière, comme une lumière dans la nuit, cette cuvée trouvera sa place sur votre table autour d'un feu de cheminée pour illustrer vos soirées d'hiver. 100% Cabernet Franc, nez puissant, bouche riche et structurée, voilà comment la définir en quelques mots. Pour le reste, bonne dégustation !



Accords mets et vins :

- Viande rouge grillée
- Fromage

Le cabernet Franc

Le saviez-vous ? En général vinifié seul, il trouve en Val de Loire toute son expression. François Rabelais en fait mention dans Gargantua : « Ce bon vin breton, qui point ne croist en Bretagne, mais en ce bon pays de Verron. »

🇬🇧 Flambée Nocturne, first cuvée of our range "Eclat Ligérien", is the symbol of Clartière, as a light in the night, this cuvée will find its place on your table around a fireplace to colour your winter evenings. 100% Cabernet Franc, powerful nose, rich and structured mouth, this is how to define it in a few words. For the rest, good tasting !



Novembre - Décembre - Janvier - Février

C'est l'hiver ! Les vendanges sont terminées, les feuilles de vigne tombent progressivement. La vigne a donné le meilleur d'elle-même, on peut en profiter pour lui apporter, en fonction du millésime écoulé, les quelques amendements organiques et minéraux dont elle pourrait avoir besoin. On prépare la taille en retirant le palissage, c'est-à-dire les fils de fer qui soutiennent les sarments de vignes du Val de Loire. La taille se poursuivra jusqu'en mars. C'est elle qui détermine la vigueur de la vigne et sa charge théorique en raisin.

En caves...

Les fermentations sont terminées, à l'exception des plus riches liquoreux ; les dégustations de vins nouveaux vont bon train. Le maître de chai commence à assembler ses différentes cuves pour produire ses vins de Loire destinés à être bus jeunes et il démarre l'élevage des cuvées de garde.

🇬🇧 Winter is the season when the vine is at rest. The pruning is prepared by removing the trellis, that is to say the wire of iron which supports the branches of vines of the Loire Valley. The fermentations, in the cellar, are finished for the most part. The cellar master begins to assemble his various vats.

4 - DIAPASON

Cette cuvée n'est pas élaborée tous les ans. Vendangées tardivement, les grappes de chenin, qui permettent l'élaboration de cette cuvée d'exception, sont sélectionnées rigoureusement lors de vendanges manuelles.

Accords mets et vins : à servir à l'apéritif avec des toasts de foie gras ou de fromages forts.

Années de production : 2003 - 2007 - 2010
- 2011 - 2017 - 2018

Qu'est-ce que le Botrytis Cinerea ?

Le Botrytis Cinerea apporte aux vins du layon une exceptionnelle personnalité. Des conditions météorologiques particulières sont indispensables au bon développement du Botrytis Cinerea : le vent ou le soleil doivent provoquer la dissipation des brouillards nocturnes qui ont favorisé l'apparition du champignon. Si l'humidité persiste sur les raisins, la pourriture ne sera plus noble mais grise, et la vendange sera perdue.

 This cuvée is not produced every year. Harvested late, the bunches of chenin which allow the elaboration of this exceptional cuvée, are rigorously selected during manual harvest.

Botrytis is a mushroom that gives the wines an exceptional personality. This is created thanks to the dissipation of night fog.



 Mars, Avril, Mai, Juin

Au printemps, la vigne entame un nouveau cycle végétatif, la sève remonte dans les rameaux et « pleure » par les cicatrices laissées lors de la taille. Les phases se succèdent : lors du débourrement (grossissement des bourgeons desquels naîtront les rameaux) le vigneron craint les gels de printemps ; ensuite, il supprime les contre-bourgeons et les bourgeons non utiles à la taille pour l'année suivante.

En caves...

Les « cuvées de printemps », les blancs et les rosés fruités sont mis en bouteille puis expédiés après quelques semaines de repos. Les autres poursuivent leur élevage. Certains vins plus structurés sont mis en bouteille juste avant l'été et hormis les vins d'exception élevés très longtemps, les dernières mises en bouteille du millésime précédent s'effectueront à l'automne, quand le calme sera revenu dans les caves.

 Spring is the season when the vine begins a new vegetative cycle. The winemaker fears the spring frost, he removes the unnecessary buds for the next pruning. In the cellar, the white and fruity rosés are bottled and shipped after a few weeks of rest.



RECETTES DE CUISINE

BŒUF GRILLÉ, CONFIT DE MERGUEZ, POIVRONS ROUGES ET BAIES ROSES

Ingédients :

- 600 gr de bœuf (filet ou autre selon votre goût)
- 600 gr de poivrons
- 200 gr de merguez artisanale
- 1 oignon
- 3 gr de baies roses
- 2 dl d'eau

LA RECETTE

Dans un four préchauffer à 220°, mettre les poivrons sur une plaque et laisser 20 minutes, en les sortant, les mettre dans du papier d'aluminium et laisser refroidir, ensuite il sera plus facile de leurs enlever la peau, découper les poivrons en petits cubes.

Dans une casserole, faire revenir les merguez coupées en rondelles, laisser s'échapper la graisse, quand les merguez sont bien colorées et cuites, les retirer, jeter la graisse, ajouter une petite noisette de beurre, et faire suer un oignon préalablement coupé en petits dés.

Ajouter les baies roses, et les cubes de poivrons. Cuire pendant 20 minutes.

Accompagner le bœuf grillé par cette compotée de merguez, poivrons et baies roses.

Vins à accorder : Anjou, Anjou village



PRAIRES FARCIES

Ingédients :

- 16 praires
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 1 bouquet de persil plat
- 50 g de beurre mou
- 15 noisettes concassées

LA RECETTE

Mettre les praires dans l'eau froide salée pendant environ 3/4 d'heure.

Préparer le beurre persillé : peler, dégermer et hacher la gousse d'ail, peler et hacher finement les échalotes. Laver, sécher et ciseler le bouquet de persil plat.

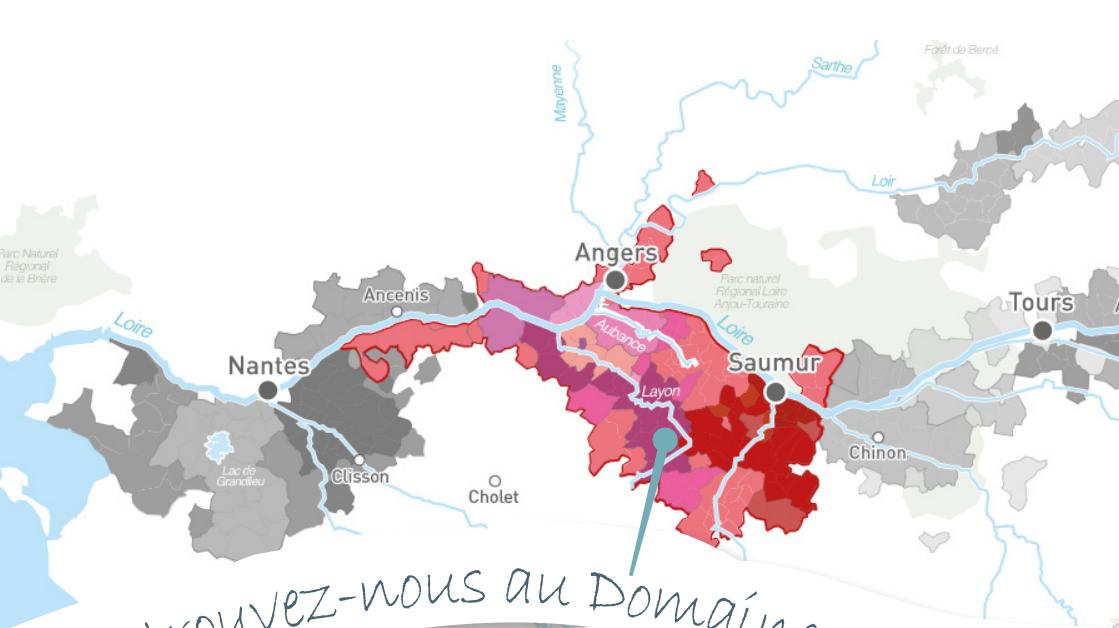
Mélanger le beurre mou, l'ail et les échalotes, les noisettes concassées finement et le persil, du sel et du poivre du moulin avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un beurre crémeux bien homogène. Placer les praires dans une grande casserole à feu vif pour qu'elles s'ouvrent.

Retirez-les au fur et à mesure. Préchauffer le grill du four. Enlever la demi-coquille du dessus. Mettre un peu de beurre persillé sur chaque praire.

Placer 4 mn sous le grill du four. Servir aussitôt.

Vins à accorder : Crémant de Loire





Retrouvez-nous au Domaine...



Domaine
de la Clartière

La Clartière 49560 NUEIL SUR LAYON
Tél. 02 41 59 53 05
www.domainedelaclartiere.com

Ne pas jeter sur la voie publique.

Création & Impression PYRAMIDOR 02 41 51 18 42