Domaine Émile Balland, Émile Balland
Coteaux du Giennois, Sancerre

« Installé en 1999, Emile Balland, ingénieur-agricole et œnologue, continue patiemment la construction de son domaine situé en Giennois et Sancerrois.»

Portrait du vigneron

Emile Balland tire de ses racines familiales son ancrage de part et d'autre de la Loire, dans les vignobles de Sancerre et des Coteaux du Giennois.
Sur la rive gauche, les Balland exercent le métier de vigneron de père en fils depuis 1650, à Bué, village réputé du vignoble Sancerrois. Sur la rive droite, c'est dans le village de son épouse, Bonny sur Loire, que le père d'Emile a grandement contribué à faire renaître l'appellation **Coteaux du Giennois** au début des années 1980.
Tombé dans les cuves tout petit, c'est naturellement qu'Emile a choisi de devenir vigneron à son tour. Tout d'abord en s'orientant vers des études de viticulture et d'œnologie, puis à partir de 1999, en créant son propre domaine dans l'appellation Coteaux du Giennois (venant tout juste d'accéder à l'AOC). En 2003, le vignoble s'est étendu à **Sancerre**, sur les coteaux de Bué et Amigny.
Aujourd'hui, le domaine compte 1 ha à Sancerre et environ 5,5 ha en Coteaux du Giennois.

Dans la vigne…

Les terroirs :
- **Argilo-calcaires et sols siliceux sur sous-sols calcaires** pour Les Beaux jours (blanc, rouge et rosé).
- **Silex et argilo-calcaires** pour Le Grand Chemin (blanc et rouge).
- **Caillottes** en très forte pente exposé plein sud pour le Sancerre.

Viticulture raisonnée :
- **Enherbement** naturel en vue de limiter la vigueur de la vigne et faciliter l'accès pour les différents travaux
- Traitements phytosanitaires les plus modérés possible.
- **Travail du sol** : adapté selon chaque parcelle (désherbant chimique a minima).

Vendanges manuelles.

Dans la cave…

- Pour les blancs : **Séparation des jus** après pressurage et vinification à température suivie
- Pour les rouges : Vendange égrappée de 90 à 100% selon cuvée - Extraction en douceur

Revue de presse

Le Guide Bettane + Desseauve des vins de France 2015

Coteaux du Giennois Blanc Le Grand Chemin 2011	*14/20*
Coteaux du Giennois Blanc Les Beaux Jours 2013	*13/20*
Sancerre Blanc Croq'Caillotte 2013	*14,5/20*

« Les blancs du Giennois ont de la tenue et les rouges sont bien gainés dans une structure à la puissance mesurée. La cuvée « Les Beaux Jours » est franche et coulante et « Le Grand Chemin » est plus complexe. Les Sancerres sont toujours au diapason.»

Les cuvées du domaine…

Coteaux du Giennois Blanc Les Beaux Jours

Croquant et Minéralité

Cépage : **Sauvignon 100%**
Vinification : Fermentation et élevage sur lies en cuves thermo-régulées.
Dégustation :
Nez expressif sur des notes de fleurs blanches et de craie. En bouche la sensation minérale et crayeuse se prolonge accompagnée d'arômes de fruits frais et de fleurs blanches.
Accords mets et vins :
Aromatique et croquant, idéal à l'apéritif, sur des crustacés ou des fromages de chèvre.

Coteaux du Giennois Blanc Le Grand Chemin

Ampleur et Tension

Cépage : **Sauvignon 100%**
Vinification : Fermentation et élevage en fûts de chêne.
Dégustation :
Ce Grand Chemin nous emmène sur des sentiers fruités (agrumes) et fleuris. L'équilibre en bouche entre le gras et la minéralité lui donne une complexité séduisante.
Accords mets et vins :
Poissons grillés, poissons en sauce, viandes blanches crémées, fromages…

Coteaux du Giennois Rouge Les Beaux Jours

Gourmandise et Finesse

Cépages : **Pinot noir 70% - Gamay 30%**
Vinification : Cuvaison 8 jours. Fermentation et élevage en cuves thermo-régulées.
Dégustation :
Les arômes de cassis, de pivoine et d'épices se marient de manière gourmande dans une bouche souple aux tanins fins. Vin dynamique et gourmand.
Accords mets et vins :
Vin de plaisir pour les charcuteries, les grillades et les viandes blanches.

Coteaux du Giennois Rouge Le Grand Chemin

Complexité et Elégance

Cépages : **Pinot noir 50% - Gamay 50%**
Vinification : Cuvaison 15 jours. Elevage 12 à 18 mois en fûts de chêne.
Dégustation :
Vin reflétant l'authenticité de son terroir avec des notes de cassis et de mûres accompagnées d'une pointe de réglisse et de poivre. La bouche délicate aux tanins fins fait retour sur les fruits noirs ainsi que des notes de pivoine et d'épices.
Accords mets et vins :
Viandes rouges et petits gibiers mais aussi plats aux épices douces tels le couscous.

Sancerre Blanc Croq'Caillotte

Finesse et Sensualité

Cépage : **Sauvignon 100%**
Vinification : Fermentation et élevage en cuve émail. Pressurage en vendange entière.
Dégustation :
Vin délicat et accessible mariant le croquant et la gourmandise avec des notes de fruits à chair jaune mais aussi une très grande minéralité.
Accords mets et vins :
Poissons fumés et poissons en sauce, viandes blanches, fromages de chèvre affinés.

A découvrir également….

***Coteaux du Giennois Les Beaux Jours rosé**, 60% Pinot noir et 40% Gamay, rosé de pressurage direct dans un style fruité et friand, vin très gourmand ...*

BOUQUET de LOIRE
Une passion, le Vin - Une région, la Loire
La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com
www.bouquetdeloire.com