



Couleur : Rouge

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Thierry & Jean-Marie Puzelat

Superficie : 1 à 2 ha (achat de vendanges de producteurs BIO).

Encépagement : Gamay (100%)

Âge moyen des vignes : 5 à 30 ans.

Élevage : 4 à 6 mois en cuve chêne tronconique.

Le domaine :

Le Clos du Tue-Bœuf raconte une histoire commencée il y a plusieurs siècles. En effet, les premières traces de ce vignoble de onze arpents et demi (à peine six hectares) situé au lieu-dit du Tue-Bœuf, sur la commune des Montils, remontent au Moyen-Âge.

L'histoire rapporte que les vins produits au Tue-Bœuf faisaient le bonheur des tables royales et que François 1er et la reine Claude y étaient particulièrement attachés. On retrouve également des mentions de ce vignoble sous le règne d'Henri III.

Parallèlement, présents aux Montils depuis le 15ème siècle, les Puzelat (autrefois «Puzelatz») pourraient donc bien être en lien avec ce savoir-faire ancestral...

Car, de mémoire, les ancêtres des Puzelat ont toujours été paysans, polyculteurs et vignerons.

C'est Jean et Solange Puzelat qui reprennent des parents de Jean le domaine du Tue-Bœuf en 1947, alors toujours en polyculture (vignes, asperges, fraises, céréales, élevage...) pour le convertir en vignoble à part entière dans les années 1970.

De leurs enfants, ce sont Jean-Marie et Thierry qui leur ont succédé, après avoir arpenté les vignobles, chacun de leur côté, en France et à l'étranger.

Jean-Marie se décide le premier, dès 1989, rejoint par Thierry en 1994. Avec cette nouvelle génération, le domaine se modernise et s'agrandit: le Clos historique des Montils est bientôt complété par de nouvelles parcelles situées sur le plateau de Monthou sur Bièvre, à deux kilomètres de distance.

Jean-Marie et Thierry décident en 2004 de monter une structure d'importation à la suite de rencontres en Catalogne puis en Géorgie afin de permettre à d'autres vignerons à travers le monde de pouvoir avoir de la

visibilité en France.

C'est lorsque Jean-Marie prend sa retraite en janvier 2019 que Zoé, la fille de Thierry, regagne à temps plein le chai familial.

Aujourd'hui, le Clos du Tue-Bœuf c'est d'abord Zoé et Thierry Puzelat, mais aussi toutes les personnes qui travaillent à l'année et en saison au domaine.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Mar 2023

Domaine située dans l'appellation Cheverny, dont l'histoire remonte à plusieurs siècles déjà. La famille Puzelat a repris le domaine en 1947. Aujourd'hui, ce sont Zoé et Thierry qui sont en charge des vignes et des vins. Les vignes sont travaillées en bio depuis 1996 et les seuls intrants utilisés dans le chai sont un peu de soufre à la mise en bouteille. Macération carbonique à la beaujolaise de 15 à 20 jours puis court élevage en cuves tronconiques en chêne.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5f0baffa01>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Apr 2022

Rouge. Domaine située dans l'appellation Cheverny, dont l'histoire remonte à plusieurs siècles déjà. La famille Puzelat a repris le domaine en 1947. Aujourd'hui, ce sont Zoé et Thierry qui sont en charge des vignes et des vins. Les vignes sont travaillées en bio depuis 1996 et les seuls intrants utilisés dans le chai sont un peu de soufre à la mise en bouteille. Macération carbonique à la beaujolaise de 15 à 20 jours puis court élevage en cuves tronconiques en chêne. Même vinification sur leur Cheverny Rouillon (34\$), mais 50-50 de pinot et de gamay. Leur Sauvignon (24,85\$), presse directe puis élevage en inox.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=aabe5ddc06>