



**Producteur :** Domaine de Reilly

**SAQ (CCNP) :** 11463810

**Couleur :** Blanc

**Format :** 750ml

**Prix :** 26.45 \$

---

**Appellation :** Reilly

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Marie et Joseph de Maistre

**Géologie du sol :** Kimméridgien (calcaire, coquilles et fossiles marins). Parcelle orientée plein sud

**Superficie :** 16 hectares dont 11ha de sauvignon blanc

**Encépagement :** Sauvignon Blanc (100%)

---

**Vinification :** Pressurage direct. Fermentation alcoolique à basse température

**Élevage :** Élevage en cuve inox sur lies fines pendant 6 mois

---

**Aspect visuel :** Or vert pâle

**Aspect gustatif :** Attaque élégante, fine et racée. Beaucoup de fraîcheur en bouche, notes de pamplemousse. Onctuosité qui révèle un bon équilibre sucre-alcool. Rétro-olfaction longue et très minérale

**Aspect olfactif :** Arômes citronnés tonifiant

---

**Accord vin et mets :** Apéritif, entrées fraîches, fruits de mer. Température de service: 9-11°C.

**Conservation :** À boire dès maintenant ou à conserver 3 ou 4 ans

---

---

## Le domaine :

Au début des années 1990, Denis Jamain reprend le flambeau du domaine familial, créé par son grand-père en 1935. Le Domaine de Reilly est ancré dans le Berry et s'étend sur quatre lieux-dits: Les Coignons, Les Pierres Plates, Les Chatillons et Les Conges.

En 2021, le Domaine de Reilly est repris par Marie et Joseph de Maistre. Le métier de Vigneron est une passion, un art de vivre que Marie et Joseph souhaitent partager avec leurs amis, familles et clients. La protection de l'environnement est au cœur de leurs préoccupations. Les vignes sont plantées sur des pentes douces de calcaire et d'argile. Le domaine est certifié biologique Veritas (2007) et biodynamique

Demeter (2011). Marie et Joseph travaillent avec les trois variétés autorisées : Sauvignon Blanc, Pinot Gris et le Pinot Noir. Chaque parcelle de vigne est vinifiée séparément avec une traçabilité totale.

### Revue de presse :

**Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour - DES CUVÉES TOUT EN FRAICHEUR POUR FÊTER L'ARRIVÉE DU BEAU TEMPS !, Apr 2024**

À déguster avec: de la chair de crabe des neiges et une guédille de homard.

Si vous aimez les blancs au profil citronné et tonifiant, vous succomberez au charme immédiat de ce sauvignon de cette petite et méconnue appellation du nom de Reuilly. C'est frais, digeste, aérien, sans artifice et fort plaisant au gustatif. Il vous sera possible de l'allonger encore 3 ou 4 bonnes années dans votre réserve.

<https://www.salutbonjour.ca/2024/04/13/des-cuvees-tout-en-fraicheur-pour-feter-larrivee-du-beau-temps>

**Natalie Richard, La Tribune, Mar 2024**

Produit sur les coteaux de Reuilly au Centre Loire, sur un sol calcaire riche en fossiles marins qui lui donne une typicité semblable aux sauvignons des appellations situées à proximité, comme Quincy et Sancerre, soit un vin frais, précis et complexe. Ce millésime est particulièrement savoureux, avec des notes florales et salines, des saveurs de fraise des champs, de poire fraîche, avec de l'anis étoilé et un brin de fenouil sauvage perçu au cours de sa longue finale qui laisse en bouche une agréable impression minérale. À titre d'information, Reuilly compte seulement 299 hectares de vignes comparativement à 390 pour Pouilly-fumé et environ 3000 pour le terroir de Sancerre.

<https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/03/07/six-vins-pour-celebrer-larrivee-du-printemps-ZW0VXMAVVJESXJEBSX75DFJ6DQ/>

**Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022**

Le domaine de Denis Jamain est une référence à Reuilly, une petite appellation située à l'ouest de Bourges. Son vignoble est conduit selon les principes de la biodynamie. En adéquation avec le millésime qui l'a vu naître, le 2019 est attrayant dès le premier nez, qui embaume l'écorce de pamplemousse et la bergamote, mais c'est surtout en bouche qu'il se distingue. Tendru, droit comme une flèche, assez structuré et doté d'une profondeur peu commune au sein de l'appellation. Un excellent sauvignon blanc!