



**Producteur :** Domaine de Reilly

**SAQ (CCNP) :** 13509164

**Couleur :** Rosé

**Format :** 750ml

**Prix :** 24.05 \$

---

**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 :** Sablo-graveleux

**Encépagement :** Pinot Gris (100%)

---

**Vinification :** Macération pelliculaire de 2 heures.

Débourbage à basse température pendant 24h , puis fermentation alcoolique à basse température (17°C). Sans fermentation malolactique

**Élevage :** En cuves inox sur lies fines pendant 5 mois, puis légère filtration avant mise en bouteille

---

**Aspect visuel :** Robe rosé tendre avec des nuances saumonées

**Aspect gustatif :** Attaque souple et fruitée avec des notes de pêches blanches et de poires. Une belle rondeur en fin de bouche

**Aspect olfactif :** D'une belle intensité. Le premier nez présente un arôme de poires pour dériver sur le fruit de la passion

---

**Accord vin et mets :** Un vrai vin de plaisir à consommer en apéritif, avec de la charcuterie, des asperges, des viandes blanches et des plats sucrés salés. Servir entre 9 et 11°C

---

### 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 :

**Karyne Duplessis Piché, Radio-Canada - Ici Québec, May 2023**

La couleur pêche clair de ce rosé s'apparente davantage à celle d'un vin blanc. Pourtant, il s'agit bien d'un rosé. Dans la Loire, l'appellation Reuilly produit son rosé avec le pinot gris. La peau légèrement colorée de ce raisin permet d'élaborer des rosés délicats dont les arômes citronnés rappellent le vin blanc. C'est le cas au domaine de Reuilly de Denis Jamain. Les notes d'herbes fraîches se marient à celles d'agrumes. Vif et persistant en bouche, c'est le rosé idéal pour accompagner le homard.

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1979194/suggestions-vins-fete-des-meres-quebec-2023>

**Alain Pérocheau, HippoVino!, Apr 2023**

Quand on prononce le nom Reuilly, on se doit de préciser de quoi on parle. Commençons par le plus facile, c'est en France. Reuilly est un village d'environ 2000 habitants situé dans le département de l'Indre. Il est situé dans l'ancienne province du Berry, au sud de Paris et environ 75 km à l'ouest de Sancerre.

Si je vous parle de Sancerre, c'est parce que Reuilly est aussi une appellation viticole de la région de la Loire, classée en AOP (Appellation d'Origine Protégée). Le vignoble de Reuilly est très ancien, il daterait de l'époque du Roi Dagobert. Aujourd'hui, pour la France c'est une petite appellation avec 300 hectares de vignes exploitées par une cinquantaine de producteurs. Trois cépages y sont cultivés, le sauvignon blanc, le pinot noir et le pinot gris. Les vins sont surtout vendus en France, seulement 14% sont exportés et on en trouve à peine une dizaine à la SAQ. En comparaison le vignoble de Sancerre fait plus de 3 000 hectares, est exploité par 330 producteurs et exporte les deux tiers de sa production; pas étonnant qu'il soit beaucoup plus connu.

Dans le village de Reuilly, on trouve aussi le Domaine de Reuilly, l'exploitation du vigneron Denis Jamain. Les premières vignes y ont été plantées en 1935 par le grand-père de Denis. Le domaine a été repris et développé par Denis à partir du début des années 1990. Il est converti en bio depuis 2007 et en biodynamie depuis 2011, les deux étant certifiés par des organismes indépendants. Le Domaine de Reuilly est représenté ici par l'agence Sélection Rézin, qui a organisé une dégustation pour les blogueurs le mois dernier, où j'ai pu goûter les deux cuvées que voici, un vin blanc et un vin rosé.

[...]

Domaine de Reuilly – Reuilly Rosé Pinot Gris 2021 – France, Loire (Hipponote 3\* \$\$\$[...])

Le cépage est le pinot gris, rarement utilisé en France pour les vins rosés. Techniquement, ce n'est pas un vin gris, même s'il est très pâle, car ce n'est pas un vin de pressurage direct. Les raisins subissent une courte macération pelliculaire de 2 heures, pour teinter légèrement le moût. Ensuite, la vinification et les quelques mois d'élevage se font en cuves inox. Cela donne un vin rosé original, avec beaucoup de fraîcheur, de belles notes délicates de pêches et de fruits rouges ainsi qu'une petite touche végétale. Le maître mot est la fraîcheur. Si c'est dans vos goûts et que vous voulez essayer une bouteille différente d'un rosé de Provence, c'est l'article. On peut le servir à l'apéro ou en accompagnement de plats légers.

<https://hippovino.blogspot.com/2023/04/reuilly-village-appellation-domaine.html>

**Janine Saine, Tout sur le vin, Apr 2023**

Avec ses 36 ha, Denis Jamain poursuit la même passion que son grand-père maternel établi en 1935 sur le vignoble de Reuilly. Si vous réussissez à mettre la main au col de ce rosé ligérien à 100% pinot gris et de culture bio, vous serez ravi d'y découvrir la finesse d'arômes de framboise avec une finale souple et légèrement épicée. Fraîcheur et fluidité sont remarquables. Un rosé distinctif et racé. BIO.

<https://www.toutsurlevin.ca/vins-paques-saq-selection-incontournables/>

**Mandi Robertson, The Suburban, Oct 2022**

I am firm believer in drinking rosé all year round and this is a fantastic, organic rosé to enjoy at the beginning of your Thanksgiving festivities. A mouth-watering, fruit-driven, dry wine that's showing tons of perfumed fruit: strawberries, cranberries, and white peach with floral undertones. The finish is crisp, persistent, and quite mineral driven. Delicious.

[https://www.thesuburban.com/columnists/mandi\\_robertson\\_wines/mandi-robertson-thanksgiving-wine-recommendations/article\\_08a50834-4334-11ed-a349-bffedec6ef55.html](https://www.thesuburban.com/columnists/mandi_robertson_wines/mandi-robertson-thanksgiving-wine-recommendations/article_08a50834-4334-11ed-a349-bffedec6ef55.html)

**Natalie Richard, La Tribune, Sep 2021**

Le Domaine cultive aussi du pinot noir qu'on trouve occasionnellement en SAQ et du pinot gris qui compose son rosé issu d'une macération pelliculaire de deux heures, ce qui lui attribue cette jolie couleur de pétale de rose. Reuilly est situé à une heure de Sancerre, vers le sud-est et c'est la seule appellation de la Loire à produire un rosé composé à 100% de pinot gris.

<https://www.latribune.ca/le-mag/vins-de-terroir-27ae77b5f07f2a4493542a5c0d956a87>

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Aug 2021**

Un drôle d'été où la réception des nouveautés en rosé s'est étendue sur une lonnnnnngue période. Cela a l'avantage de pouvoir mettre la main sur de petites nouveautés tout au long de l'été, comme cet excellent rosé ligérien issu de pinot gris.

Ce «vin gris» est d'ailleurs l'un de mes préférés, année après année. Et le 2020 qui vient d'arriver à la SAQ confirme la qualité constante de ce domaine. Je dis «gris», car il s'agit d'une courte fermentation pelliculaire. Autrement dit, c'est un vin orange, mais très pâle. Dans mon livre à moi, c'est un grand rosé! Un nez précis et délicat de melon, de pêche, de framboise et d'iode.

En bouche, on devine une matière satinée au fruité nourri et découpée par une acidité fine. C'est frais, vibrant et parfaitement sec avec une finale fruitée/saline laissant une noble impression d'amertume. Du bonheur à l'apéro ou à table avec les poissons et les salades estivales.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/08/20/un-grand-rose>