



DOMAINE HAUTE PERCHE

ACTEUR ÉCONOMIQUE DU VAL DE LOIRE,
MODÈLE EN RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES,
EN FAVEUR D'UNE VITICULTURE DURABLE, RESPECTUEUSE
DE L'ENVIRONNEMENT, RÉVÉLATEUR DES CÉPAGES
CHENIN ET CABERNET FRANC.

QUELQUES CHIFFRES-CLÉS



COORDONNÉES GPS :
47.390603,-0.51195,16



SURFACE :
30 Hectares

CÉPAGES :

CÉPAGES ROUGES 

55 %
de la surface

 **CÉPAGES BLANCS**

45 %
de la surface

40 %
Cabernet franc

7 %
Grolleau

5 %
Gamay

3 %
Cabernet sauvignon

35 %
Chenin

10 %
Chardonnay



PRODUCTION :
entre 800 et 1400 Hectolitres



APPELLATIONS (A.O.C.) :
8

NOTRE DOMAINE

Le Domaine Haute Perche est situé dans la **Vallée de la Loire**, aux portes de la ville d'**Angers**. Fondé en 1966, le domaine a subi une réelle métamorphose depuis 2019, sous la gouvernance d'un nouveau propriétaire : conversion en biodynamie, renforcement de l'équipe, nouveaux pressoirs, sélection massale pour les nouvelles plantations, etc.

Notre vignoble s'étend sur plus de 30 hectares et est cultivé en biodynamie pour produire des vins secs et moelleux, rouges, blancs et rosés, issus de cépages tels que le cabernet franc ou le chenin.

La qualité de notre terroir nous permet de commercialiser **des vins uniques dotés d'une identification très forte**.

Nos Coteaux de l'Aubance et Anjou Villages Brissac sont reconnus l'ensemble de la profession et multimédailleurs.

Nous œuvrons pour une double certification **BIOLOGIQUE et DEMETER**.

NOTRE EQUIPE

Nous sommes un domaine de taille moyenne composé d'une équipe de **6 personnes, toutes polyvalentes**.



Serge



Camille



Christophe



Idrissa



Josiane



Thierry



NOTRE MOTIVATION : LE DEVELOPPEMENT DURABLE



Thierry Denjean, propriétaire du domaine depuis février 2019, se montre tout à fait déterminé à le gérer selon les principes du développement durable. Notre RSE en faveur d'une viticulture durable et respectueuse de l'environnement est notre ADN.

Le domaine se revendique comme un acteur engagé en Val de Loire et vise **la neutralité carbone en 2025**.

Nous serons indépendants en termes de consommation électrique d'ici la fin de l'année 2021, dès que le **toit solaire** sera installé sur l'ensemble des bâtiments.



Le Domaine Haute Perche a investi dans la jeune start-up française Biomède, qui a élaboré une technique naturelle de **régénération des sols** : une sélection personnalisée de plantes qui extraient les métaux lourds et accélèrent l'épuration des sols de nos parcelles actuellement en jachère.



Notre passage en biodynamie a mis en avant l'importance de la **biodiversité** dans notre travail. Nous œuvrons pour la plantation de nouvelles haies entre les parcelles, et prenons soin des arbres qui les entourent.

Fin 2021, nous planterons plus de 300 chênes sur une surface de 70 ares.

Les effets de cette prise de conscience sont déjà remarquables : de plus en plus d'oiseaux, d'insectes et d'animaux sauvages visitent nos parcelles, et leur simple passage vient enrichir les sols.

Dans un souci d'**éveiller les consciences** sur l'urgence de protéger et soutenir la biodiversité, nous sommes à l'initiative d'un projet éducatif en collaboration avec les écoles locales.

Notre objectif est d'impliquer un maximum d'élèves dans la plantation d'arbres, et de leur donner la possibilité de comprendre le choix d'une essence locale, de suivre leur croissance, ainsi que les effets sur la flore et la faune environnantes.

Ces enfants sont les futures actrices et acteurs du développement durable de notre belle région.



**Nous voulons produire les meilleurs vins d'Anjou,
tout en prenant soin des sols
dans et autour de nos parcelles de vigne.**



UNE VITICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

Notre domaine est en conversion biologique depuis 2016 et sera **entièrement certifié d'ici fin 2022**. Son propriétaire a donné un élan supplémentaire en s'engageant pour une conversion en biodynamie.

Le vignoble est entièrement cultivé en biodynamie depuis Novembre 2019 et nous sommes en cours de certification DEMETER pour fin 2022.



Christophe Bernard a rejoint l'équipe en Juin 2019 en tant que chef de culture. Il nous fait bénéficier de ses 30 ans d'expérience en biodynamie en appliquant les traitements adaptés à nos vignes. Nous appliquons sur nos vignes en quantités homéopathiques des préparations à base de matières animales (bouse de corne), végétales ou minérales, dans le respect des **cycles lunaires** afin d'obtenir des raisins d'une qualité optimale.

Nos vignes reçoivent une préparation de **bouse de corne** 2 fois par an, des plantes et des minéraux tels que l'ortie, la valériane, la prêle, la poudre de silice, etc. sous forme de décoctions et d'infusions épandues tout au long de l'année en fonction du cycle lunaire, du climat, et de la vivacité de nos vignes.

Nous travaillons en **agroforesterie** grâce à la plantation d'arbres entre nos parcelles qui améliorent la biodiversité.





SAVOIR-FAIRE ET ART DE VINIFIER AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Notre vinification repose exclusivement sur des **levures indigènes**. Nous ne pratiquons pas de collage. Nos pressoirs pneumatiques extraient les jus tout en douceur pour préserver tous les nutriments de la récolte.

Nos vins sont élevés dans des cuves inox thermorégulées, et depuis 2020 dans des fûts de chêne. Ils sont filtrés sur terre après soutirage.

Deux millésimes, Anjou Villages Brissac et Anjou blanc caractère 2020, sont en cours d'élevage dans de nouveaux fûts de chêne français, et seront prêts d'ici fin 2021. Ils seront le résultat d'assemblages de vins élevés en fûts et en cuves inox.

À l'avenir, nous souhaitons produire plus de vins parcellaires.

Nous aimons travailler avec les **cépages locaux**, chenin et cabernet franc. Mais nous cultivons également d'autres cépages pour réaliser nos assemblages, particulièrement pour l'Anjou Villages Brissac (cabernet franc + cabernet sauvignon) et notre Crémant de Loire méthode traditionnelle (chardonnay + chenin pour le blanc, grolleau + cabernet franc pour le rosé)

Nous cultivons **du Chardonnay, du Cabernet Sauvignon, du Grolleau et du Gamay**.

Nos vins les plus réputés sont l'**Anjou Villages Brissac**, le **Coteaux de l'Aubance**, le **Crémant de Loire** ou encore le **Cabernet d'Anjou**. Ces vins sont régulièrement récompensés et notre objectif est de continuer à améliorer leur qualité.





Les vendanges sont majoritairement réalisées **manuellement**, comme l'exige le cahier des charges des appellations que nous produisons. Pour les Coteaux de l'Aubance, nous réalisons une **trie sélective** des grappes botrytisées correspondant à nos critères de qualité, avec 2 voire 3 passages successifs.



Serge Bertrand, notre maître de chai, travaille avec une œnologue indépendante. Depuis de nombreuses années, il met un point d'honneur à ce que ses vins contiennent un **minimum de sulfites** pour limiter les désagréments qu'ils peuvent causer, tels que les maux de tête par exemple. C'est une des raisons pour lesquelles nos vins moelleux sont autant appréciés par notre clientèle, et ont malgré tout un très bon potentiel de garde.



LES RÉSULTATS SONT CONVAINCANTS



Notre **Coteaux de l'Aubance Tradition 2018** est multimédaillé, et séduit les critiques avec son élégance, sa pureté, et ses arômes équilibrés pleins de fraîcheur. Ce nectar doré révèle au nez des arômes de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche est parfaitement équilibrée entre douceur et fraîcheur, mangue confite et ananas. La finale est longue et délicieuse.

Les commentaires du **Guide Hachette des Vins 2021** sont sans équivoque : « D'une bonne complexité aromatique, sur les fleurs blanches et les fruits secs, ce 2018 présente un palais concentré et gras, qui conserve aussi une belle fraîcheur. Une touche d'amertume en finale lui donne du relief. »

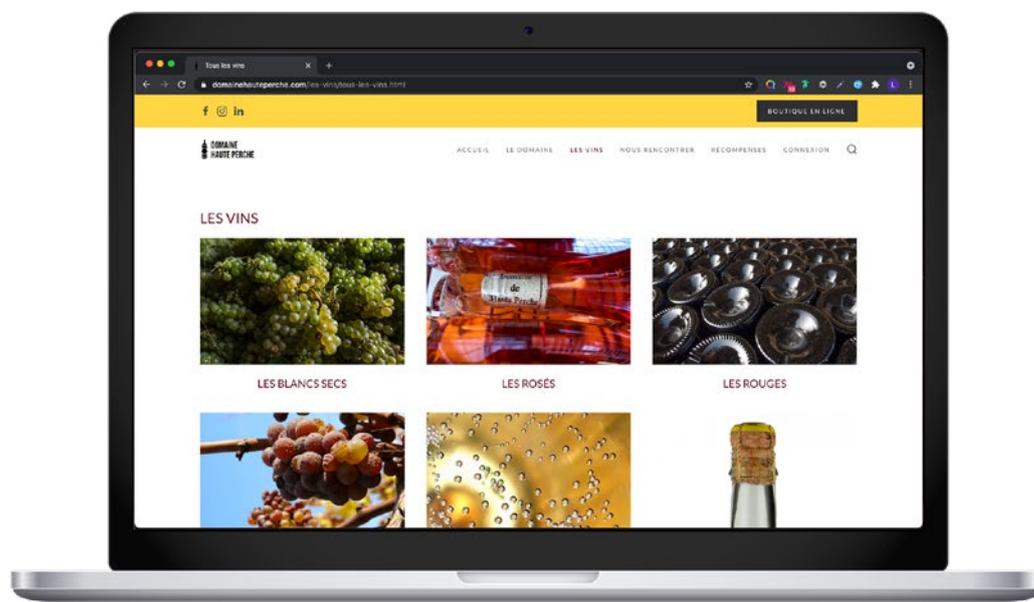


La robe grenat de notre **Anjou Villages Brissac 2018** dévoile sa complexité et sa structure à la dégustation, ainsi qu'un nez plein de fraîcheur et de petits fruits rouges bien mûrs. La finale longue et agréable révèle des notes épicées et légèrement toastées.



Notre Anjou blanc sec « **Le chêne rond** » 2018 a un nez intense de fleurs blanches type fleurs d'acacia, une bouche expressive et longue révélant des notes de miel et une finale toute en fraîcheur.

Nos vins sont également à la vente sur notre boutique en ligne



www.domainehauteperche.com



**DOMAINE
HAUTE PERCHE**

60, Chemin de Haute Perche
49610 Saint Melaine sur Aubance
Val de Loire - France