

- > **Domaine** : Château de l'Aujardière
- > **Vigneron** : Olivier LEBRIN
- > **Ville** : La Remaudière
- > **Région** : Loire
- > **Appellation(s)** : Muscadet, Muscadet sur Lie, Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie, Malvoisie, Vin de pays du Val de Loire...
- > **Surface cultivée** : 45 ha
- > **Vol. de production** : 133 000 btles
- > **Terroir(s)** : micaschiste



## La philosophie du domaine :

Depuis 5 générations, la famille Lebrin exploite le vignoble du Château de l'Aujardière. Situé près de vallet, à 20 minutes de Nantes, la propriété est installée sur un ancien domaine seigneurial du XVII<sup>e</sup> siècle. En 1999, Olivier Lebrin reprend la propriété familiale qui comprend 26 hectares de vigne. Il développe le domaine et se spécialise dans l'élaboration de vins régionaux et atypiques.

Les vins du domaine se construisent tout au long de l'année, des vignes à la mise en bouteilles, grâce au travail persévérant de toute une équipe, motivée par l'objectif commun d'aboutir à des vins qui, tout en gardant la typicité de leur terroir, offrent fruit, élégance et longueur.

## Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Le terroir est majoritairement constitué de micaschiste qui apporte au vin complexité et finesse. Le vignoble est conduit de façon raisonnée, et les sols sont travaillés de manière mécanique pour un meilleur respect de l'environnement. Aujourd'hui, le vignoble représente 45 hectares de vignes plantés avec 14 cépages différents. Les vins blancs et rosés sont élevés sur lies fines de 6 à 12 mois afin d'obtenir complexité et fraîcheur des arômes. Une cuvaison de 3 à 9 jours est requise pour les vins rouges selon la structure que nous souhaitons leur apporter. Nos méthodes traditionnelles sont intégralement élaborées au domaine selon la méthode champenoise. Une partie de nos vins sont élevés en fût de chêne pour leur apporter de la complexité et de fines notes aromatiques boisées. Mais ici, chaque vin a son propre itinéraire de vinification, inspiré des méthodes reconnues des différents vignobles de France. Olivier Lebrin allie tradition et modernisme dans ses vinifications pour une qualité optimale de ses vins et pour le plaisir de ses clients !

## Quelques références :

Guide hachette, Concours des vins de Nantes, Concours des Vins de Paris, Concours des Vins de Mâcon, Concours des Vignerons Indépendants de France. ...



## NOS VINS

**Muscadet A.C. Sur Lie**  
( 100 % Melon de Bourgogne )

**Muscadet A.C.**  
( 100 % Melon de Bourgogne )

**Muscadet Fut de Chêne**  
( 100 % Melon de Bourgogne )

**Muscadet Coteaux de la Loire Sur Lie** ( 100 % Melon de Bourgogne )

**Coteaux d'Ancenis Malvoisie**  
( 100% Pinot Gris)

**IGP Val de Loire Chardonnay**

**IGP Val de Loire Sauvignon**

**IGP Val de Loire Merlot**

**IGP Val de Loire Abouriou**

**IGP Val de Loire Gamay**

**IGP Val de Loire Pinot Noir**

**IGP Val de Loire Cabernet ...**