



DOMAINE
DE
LA BÉNISSON-DIEU

Grange de La Bénédiction de Dieu

Cuvée 2025 'Mgr Jean-Marie Odin'

Vin blanc - Vin de France

Installés depuis l'été 2019, nous (Régis et Aude-Reine Anouil) sommes vignerons à Ambierle, sur les Monts de La Madeleine, dans le département de la Loire (42). Notre domaine, le Domaine de La Bénisson-Dieu, est tout petit par la surface : 3,5 ha et, afin de diversifier notre offre et de lisser les aléas climatiques, nous descendons dans le Sud acheter des raisins, que nous vinifions ensuite chez nous. C'est le cas pour ce vin blanc 2025, fruit d'un assemblage de grenache blanc et de clairette.

Sur une robe dorée, le vin offre un nez élégant, aux notes de fruits jaunes et de citrons ; la bouche se caractérise par une grande sapidité, avec un milieu de bouche large et généreux, et une finale minérale

Le nom de la cuvée mérite une explication : notre domaine est situé à Ambierle, village qui a donné naissance à Jean-Marie Odin. Né en 1800, mort en 1870, Jean-Marie Odin est parti comme jeune missionnaire aux Etats-Unis. Appartenant aux lazaristes, il fut envoyé au Texas, où il deviendra le premier évêque de Galveston (aujourd'hui Houston-Galveston). Il est donc un membre éminent des racines françaises du catholicisme américain. Pour nous, baptiser une de nos cuvées 'Mgr Jean-Marie Odin' est une manière d'honorer sa mémoire et de rappeler cette riche et belle histoire.



Terroirs

Grenache blanc : quelque part dans le Sud, là où souffle le mistral...

Terroir sablo-limoneux

Vignes âgées de 25 ans

Rendement : 35 hl/ha

Clairette : quelque part dans le Sud, là où souffle le mistral...

Terroir sablo-limoneux

Vignes âgées de 20 ans

Rendement maîtrisé : 30 hl/ha

Conduite de la vigne

Bio

Vendanges manuelles en petites caisses de 15 kg

Vinification

Fermentation spontanée sur levures indigènes en œuf béton pour la clairette et cuve fibre pour le grenache blanc

Elevage de 12 mois en fûts de plusieurs vins

Assemblage des deux vins un mois avant la mise en bouteille

Vin ni collé, ni filtré (d'où, parfois, un léger trouble)
Légèrement sulfité à la mise (20 mg/L)

Mise en bouteille par nos soins

Bouchon en liège naturel enduit de cire d'abeille

12,5 %/vol

Domaine de La Bénisson-Dieu

Régis et Aude-Reine Anouil

370, route des Belins

F-42820 Ambierle

06 80 38 58 54 - 06 11 23 61 96

anouil@domaine-labenissondieu.fr

<https://domaine-labenissondieu.fr>

Vin Bio certifié par FR-Bio-01
Ecocert - Agriculture France



Vin Méthode Nature

