



DOMAINE
DE
LA BÉNÉDICTION-DIEU

Grange de La Bénédiction de Dieu

Assemblage Gamay Saint-Romain - Syrah

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 Bénédiction-Dieu, est tout petit par la surface : 3,5 ha et, si nous avons planté ces deux derniers hivers deux nouvelles parcelles de vigne, nous ne dépasserons pas les quatre hectares que nous pouvons travailler à la main, sans tracteur. Nos vignes sont menées en enherbement permanent, sans labour, et nous plantons de nombreux arbres dans nos parcelles.

Cette année, nous avons choisi un assemblage inédit : un assemblage gamay saint-romain / syrah. Les deux cépages ont été vinifiés séparément (et pour cause ! : le gamay saint-romain est issu du millésime 2024, un millésime pluvieux, qui a donné des vins légers et frais, et la syrah est issue du millésime 2025, millésime riche et solaire). Cet assemblage 'deux cépages et deux millésimes' donne un vin particulièrement souple, avec un très joli toucher de bouche, soyeux et velouté, avant d'ouvrir sur une bouche gourmande, dense et fruitée, et une vraie longueur en bouche, sur des tannins légers et quasi-fondus.

GRANGE DE
LA BÉNÉDICTION DE DIEU



Terroirs

Gamay saint-romain : coteaux des Monts de la Madeleine, à 400 m. d'altitude, sur des sables granitiques
Vignes âgées de 25 ans
Rendement (2024) : 20 hl/ha

Syrah : 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 cuve inox pour le gamay saint-romain et en amphore (terre cuite) pour la syrah

Vin de goutte et vin de presse assemblés pour un élevage de 18 mois en fûts de plusieurs vins pour le gamay saint-romain et un élevage de 10 mois pour la syrah

Vin ni collé, ni filtré et ni sulfité (pas de mention 'Contient des sulfites' sur l'étiquette, car le vin ne contient pas de sulfites !)

Mise en bouteille par nos soins (75 cl. et magnums)

Bouchon en liège naturel enduit de cire d'abeille

12 %/vol

Domaine de La Bénédiction-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

