



"FRANC SECRET" 2025

IGP VAL DE LOIRE BLANC



LE DOMAINE

Créé en 1936 par Eugène Amirault, le domaine Y. Amirault est situé sur la rive droite de la Loire, terre calcaire de prédilection du Cabernet franc. Repris en 1977 par le petit-fils Yannick, qui l'a fait continuellement évoluer pour défendre une viticulture biologique et engagée sans jamais céder à l'achat de vendange ou recourir au négoce pour garantir une totale authenticité. Aujourd'hui, c'est l'arrière petit-fils Benoît qui pérennise la dizaine de crus répartis sur les villages de Bourgueil & Saint-Nicolas-de-Bourgueil (19 hectares au total). Chaque terroir est jardiné suivant le cycle lunaire, cueilli à la main puis élevé individuellement en futaille ou en jarres.

LE TERROIR

Parcelle de sables attenante au domaine, les maturités modérées et la taille généreuse des grains y sont propices à l'élaboration d'un blanc délicat et gourmand. Vignes de 40 ans.

Enherbement naturel et travail du sol sous le rang.

LA VINIFICATION

Vendanges 100 % manuelles en panier.
Tri du raisin, puis long pressurage direct pneumatique (sans égrainage).
Débourbage à froid d'une nuit, puis encuvage.
Fermentations alcoolique et malolactique complètes sans soutirage.
Élevage sur lies fines en cuve bois tronconique.

LE MILLÉSIME

En 2025, la précocité égale les records de 2018, garante d'un potentiel qualitatif hors norme. La deuxième partie de la saison aura tempéré tout excès pour signer un millésime de grande justesse, au fruité primeur et au profil généreux.

LES NOTES

1er millésime produit pour cette micro-cuvée confidentielle !
« Franc Secret » pour deux idées opposées : la franchise du caractériel Cabernet franc avec notre approche toute aussi authentique ; le secret de l'absence naturelle de pigment rouge et la révélation d'une aromatique insolite.

Un vrai « blanc de noir » avec une teinte dorée grâce à l'absence de trituration ou de macération des baies.

L'ADN du Cabernet franc donne une dimension particulière à ce blanc suave, parfait pour un moment de gourmandise.

A boire dès maintenant.

CÉPAGE

100 % Cabernet franc

ANALYSES

Alcool : 13,46 %
Sucre résiduel : 0 g/L
PH : 3,62
Volatile : 0,42 g/L
SO2 total : 31 mg/L

PRODUCTION

1.931 bouteilles

GTIN : 3760131770230



+33 (0) 247 977 807

Y. AMIRAULT
BOURGUEIL - VAL DE LOIRE - FRANCE
WWW.YANNICKAMIRAUFT.FR

INFO@YANNICKAMIRAUFT.FR

