

LE DOMAINE GERARD LEROUX

Le Domaine Gérard Leroux est labélisé et exploité selon le cahier des charges de l'agriculture biologique depuis 1964. Ce domaine situé sur la commune des Vergers sur Layon (soit 40km au sud d'Angers et 20km au sud de Saumur) fut le second vignoble de France à obtenir la certification Bio. Le Domaine Gérard Leroux, transmis de père en fils, fait donc parti des plus anciens vignobles bio français.

Afin de préserver la santé des sols et favoriser la vie microbienne sous terraine : un travail intense du sol ainsi qu'un désherbage manuel sont effectués. Un amendement d'origine animal et végétal est apporté au printemps pour entretenir ceux-ci. La protection des cultures contre notamment le mildiou et l'oïdium qui menacent la vigne, ou encore certains insectes est faite de manière préventive à l'aide de produits d'origine naturelle (cuivre, soufre, huiles essentielles...).



Le Domaine Gérard Leroux s'étend sur 13 hectares et est composé de Vieilles Vignes (+50 ans), de vignes mûres (+25 ans), et de jeunes vignes (+5 ans). Seulement 2 personnes travaillent à l'année sur l'exploitation.

Les vendanges commencent en principe le 10 octobre et se terminent par la récolte du Layon parfois début novembre.

Cépages exploités :

- Le Cabernet franc, cépage des Anjou Rouge, Anjou Villages et Cabernet Rosé.
- Le Grolleau, cépage des Rosé de Loire (sec), Rosé d'Anjou (demi-sec), et Vin de pays du Val de Loire.
- Le Chenin, cépage blanc, donnant naissance à l'Anjou blanc (sec), au Saumur brut (effervescent), et aux célèbres Coteaux du Layon, blanc moelleux et fruités.

La quantité de sulfites utilisée est d'environ 1/3 de la quantité utilisée et autorisée en BIO.



Tous les conseils de dégustation sur www.vinsgerardleroux.fr