



CHÂTEAU DE LA
CALONNIÈRE

Fiches Techniques

NOTRE HISTOIRE

ORIGINES.

Le Château de la Calonnière fut bâti au XVIème siècle. Bien que la famille Teurquetil le reprît en 1967, c'est bien en 2021, à l'arrivée de Catherine, que celui-ci entame sa **renaissance**.

ENGAGEMENT.

Passage en **bio**, développement de la **polyculture**, baisse des rendements, acquisition de **parcelles d'exception à Bonnezeaux**, construction d'un **nouveau chai** : toute la démarche répond désormais de **l'exigence**. Déterminés à proposer la plus pure expression de nos terroirs, nous prôtons un **interventionnisme minimal** au chai.

CÉPAGES.

Nous cultivons les cépages traditionnels ligériens : **chenin**, cabernets franc et sauvignon, chardonnay et grolleau.

NOTRE TERROIR.

Nos sols de **schistes** et de grès se situent à la frontière du massif armoricain, et sont traversés de quelques veines d'origine magmatique.

LE COLOMBIER BLANC

ANJOU BLANC

2024

DÉGUSTATION.

2024 offre un Anjou Blanc tout en vivacité. Le nez évoque la pomme granny, la poire et autres fruits du verger, que l'on retrouve en bouche. Celle-ci est fraîche, vive, et propose une finale salivante. Notre Anjou Blanc est la parfaite porte d'entrée des vins du domaine.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 5 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture biologique.

Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée.

TAV : 12,5%

Sucres résiduels : 0 g/l

Cépage : 100% chenin

ACCORDS METS & VIN.

Planche apéritive.

Dorade royale, riz pilaf, thym et romarin, sauce au beurre blanc.

Tomme d'Anjou.

RÉCOMPENSES.



LA CHAPELLE BLANCHE

ANJOU BLANC
2022

DÉGUSTATION.

La Chapelle Blanche 2022 exhale un nez complexe, beurré, boisé, clairsemé de fruits à coque. L'attaque est souple et la bouche est riche et ample, dévoilant des arômes de pomme chaude au four, de fruits à coque et de curry, pour une finale tout en persistance aux allures de sous-bois.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 10 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture en conversion biologique.

Fermentation et élevage de douze mois en fût de chêne de 228l. Ouillage partiel.

TAV : 15%

Sucres résiduels : 0 g/l

Cépage : 100% chenin

ACCORDS METS & VIN.

Poulet à la Gaston Gérard et tagliatelles fraîches aux truffes.
Comté affiné 18 mois.



MARTHE

ANJOU BLANC

2024

DÉGUSTATION.

Derrière sa robe d'or gris se cache un verger de poires et de pommes fraîches, parfums rehaussés par un boisé délicat. La bouche est vive, tenue par une tension que le bois étaye. L'émotion complète se magnifie dans une finale vibrante.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 10 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture biologique.

Fermentation et élevage de douze mois en fût de chêne de 228l.

TAV : 12,5%

Sucres résiduels : 0 g/l

Cépage : 100% chenin

ACCORDS METS & VIN.

Tataki de thon rouge et croûte de sésame.

Ceviche de noix de St-Jacques.

RÉCOMPENSES.



ROSÉ SEC

2025

DÉGUSTATION.

Derrière une robe pêche alléchante se cache un rosé gourmand, au nez amylique. Les notes de bonbon anglais suivent la dégustation jusqu'au palais, où fraîcheur et rondeur se mêlent à des pointes de fleurs blanches.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 3 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture biologique.

Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée.

TAV : 12%

Sucres résiduels : 0 g/l

Cépage : 100% grolleau

ACCORDS METS & VIN.

Planche apéritive.

Sashimis thon & saumon.



CABERNET D'ANJOU

2025

DÉGUSTATION.

Sa robe saumonée intense recèle des parfums de fraises écrasées et de confiseries. La bouche est ronde, généreuse et gourmande, et s'articule autour des fruits rouges confiturés dans un équilibre général préservé.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 3 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture biologique.
Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée.

TAV : 12%

Sucres résiduels : 35 g/l

Cépage : 100% cabernet sauvignon

ACCORDS METS & VIN.

Planche apéritive.

Tarte aux fraises.

Poké-ball saumon avocat mangue et édamamé.



LE COLOMBIER ROUGE

ANJOU ROUGE
2022

DÉGUSTATION.

La robe du Colombier Rouge 2022 offre une couleur violette chatoyante. Le nez, généreux, révèle des arômes confiturés de mûres et autres fruits noirs. En bouche, l'attaque est souple et l'aromatique confirme le nez, qu'une pointe d'épices vient compléter. Les tanins proposent une structure équilibrée pour un vin rond et noble.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 5 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture en conversion biologique.

Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée. Infusion de dix jours.

TAV : 14,5%

Sucres résiduels : 0 g/l

Cépage : 100% cabernet franc

ACCORDS METS & VIN.

Volaille en sauce et pommes grenailles.

Pot-au-feu.

RÉCOMPENSES.



LE COLOMBIER ROUGE

ANJOU ROUGE
2024

DÉGUSTATION.

2024 propose un Anjou Rouge éclatant. Le nez sur la griotte précède une bouche pleine de fruits des bois frais et gourmands. La finale tout en vivacité conclut un vin gouleyant, léger, parfait accompagnateur des cuisines estivales.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 5 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture biologique.

Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée. Infusion de dix jours.

TAV : 12%

Sucres résiduels : 0 g/l

Cépage : 100% cabernet franc

ACCORDS METS & VIN.

Mont d'Or et patates douces au paprika.
Chocolat noir ganache et poivre de Timut.

RÉCOMPENSES.



LA CHAPELLE ROUGE

ANJOU ROUGE
2023

DÉGUSTATION.

La robe pourpre de la Chapelle Rouge précède un nez exalté autour de framboises et de mûres chaudes. La bouche est ample, riche, presque lactée et présente des tanins souples pour une finale acidulée tout en fraîcheur.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 10 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture en conversion biologique.

Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée. Macération de 21 jours.

TAV : 13,5%

Sucres résiduels : 0 g/l

Cépage : 100% cabernet sauvignon

ACCORDS METS & VIN.

Steak d'espadon snacké sauce rouille et légumes d'été.
Blanquette de veau.

RÉCOMPENSES.



LES FRÈRES

ANJOU VILLAGES
2018

DÉGUSTATION.

La cuvée Les Frères 2018 se révèle aujourd'hui dans sa pleine splendeur. Sa robe se teinte sur le pourtour, son nez exhale des notes boisées et des parfums de fruits noirs confiturés, que la bouche confirme. Celle-ci se présente d'une séduisante finesse et fait montre d'une persistance remarquable.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 10 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Fermentation et élevage de douze mois en fût de chêne de 228l. Macération de 21 jours.

TAV : 14,5%

Sucres résiduels : 0 g/l

Cépage : 100% cabernet sauvignon

ACCORDS METS & VIN.

Côte de boeuf au brasero et légumes de saison.

Gigot de chevreuil, jus réduit et purée de châtaignes.



LES FRÈRES

ANJOU VILLAGES
2020

DÉGUSTATION.

Notre Anjou Villages 2020 se révèle aujourd'hui sous son meilleur jour. La robe grenat révèle un nez complexe, tout en grâce, de bois et de fruits noirs mûrs. La richesse du millésime et le passage en barrique maîtrisé lui confèrent une texture tout en élégance et opulence.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 10 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid.
Fermentation et élevage de douze mois en fût de chêne de 228l. Macération de 21 jours.

TAV : 13,5%

Sucres résiduels : 0 g/l

Cépage : 100% cabernet sauvignon

ACCORDS METS & VIN.

Côte de boeuf au brasero et légumes de saison.
Gigot de chevreuil, jus réduit et purée de châtaignes.

RÉCOMPENSES.



CHÂTEAU DE LA
CALONNIÈRE

LES BRUMES

COTEAUX DU LAYON
2023

DÉGUSTATION.

Notre Coteaux du Layon offre un équilibre maîtrisé entre sucrosité et fraîcheur. Le nez est frais, suave et sublimé par des notes d'abricot et de coing. En bouche, le vin est tonique, frais, digeste, et suggère le miel et les fruits exotiques.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 10 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture en conversion biologique.
Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée.

TAV : 12.5%

Sucres résiduels : 75 g/l

Cépage : 100% chenin

ACCORDS METS & VIN.

Noix de Saint-Jacques et réduction de coteaux du Layon.
Salade de gésiers, croûtons, oeufs mollets et chabichou.



LES DEMOISELLES

COTEAUX DU LAYON
2022

DÉGUSTATION.

Ce Coteaux du Layon 2022 révèle un juste équilibre entre douceur et fraîcheur. Le nez s'ouvre sur des éclats de fruits confits et des touches pâtisseries de caramel. La dégustation se poursuit sur une bouche généreuse, recelant des notes florales et de fruits jaunes pour une finale vive et tonique.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 50 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture en conversion biologique.

Fermentation et élevage de douze mois en fût de chêne de 228l.

TAV : 12,5%

Sucres résiduels : 130 g/l

Cépage : 100% chenin

ACCORDS METS & VIN.

Foie gras de canard et chutney de figues.

Assortiment de fromages à pâte persillée.



CHÂTEAU DE LA
CALONNIÈRE

LES PERLES

CRÉMANT DE LOIRE
2021

DÉGUSTATION.

Les Perles de la Calonnière sont notre signature. Le nez exhale des notes iodées et fumées. La bouche, tout en fraîcheur, s'ouvre autour de l'iode, et dévoile des pointes boisées ainsi qu'un toucher onctueux et une finale ponctuée d'amers subtils. Une vraie bulle de gastronomie, amenée à traverser tout un repas.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 10 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture en conversion biologique.

Fermentation et élevage de quatre mois en fût de chêne de 228l. 24 mois d'élevage sur lattes.

TAV : 12.5%

Sucres résiduels : Brut Nature <3g/l

Cépage : 100% chardonnay

ACCORDS METS & VIN.

Poularde au vin jaune.

Risotto truffé.

Lièvre à la royale.

RÉCOMPENSES.



COUP DE CŒUR

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



CRÉMANT DU COLOMBIER

CRÉMANT DE LOIRE
2023

DÉGUSTATION.

Le Crémant du Colombier est notre nouvelle cuvée effervescente. Ce Crémant de Loire est fait avec soin. Les bulles se veulent fines et délicates. Le nez dévoile des notes d'agrumes quand la bouche, vive et équilibrée, recèle des secrets de yuzu et de pomme granny.

Potentiel de garde : aujourd'hui jusqu'à 5 ans.

MÉTHODE.

Sols de schiste et grès. Vendanges manuelles. Pressurage lent et à froid. Agriculture en conversion biologique.

Fermentation et élevage en cuve inox thermorégulée. 12 mois d'élevage sur lattes.

TAV : 12.5%

Sucres résiduels : Extra-Brut 4g/l

Cépage : 100% chenin

ACCORDS METS & VIN.

Nasi Goreng.

Saint-Marcellin.

