



COTEAUX DU  
GIENNOIS

VINS DU CENTRE-LOIRE

Domaine  
Poupat & Fils

*Vignerons depuis 1650*  
*Soit 12 générations*

Vers 1650, Nicolas POUPAT cultive la vigne dans notre belle région. 370 ans plus tard la famille POUPAT est toujours ancrée sur le terroir du Giennois.

Notre domaine se situe à 150 km au sud de Paris au cœur des vignobles du Centre Loire.

Le vignoble de 11,75 hectares s'épanouit sur une terrasse dominant **Gien** et **la Loire**. Celui-ci est conduit en **Viticulture Raisonnée Contrôlée** traduisant notre volonté de respect de l'environnement, sur un climat appelé "**le Trocadéro**". Les sols y sont argilo-siliceux et enherbés naturellement.

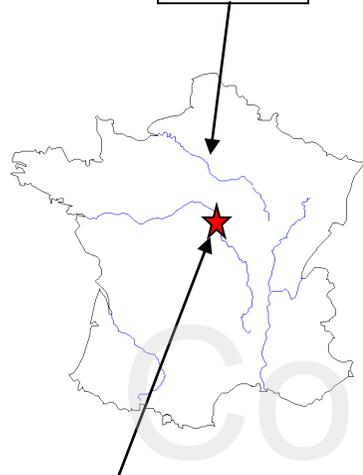
La cave se situe à Rivotte à l'entrée de BRIARE (en venant de GIEN).

L'esprit du domaine se concentre autour de la qualité de ses vins en respectant son terroir et sa typicité.



Damien, Xavier et Philippe POUPAT

PARIS



**BRIARE-LE-CANAL**



### Horaires d'ouverture:

Du Lundi au Vendredi  
de 14h00 à 18h00

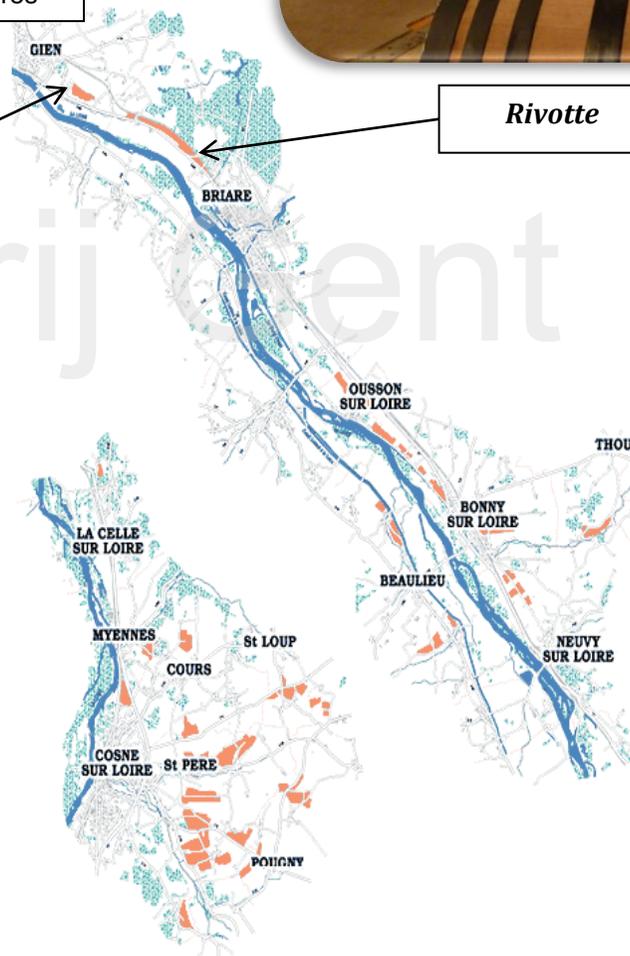
Samedi 9h00 – 12h00 et 14h30 – 18h30

Sur rendez-vous en dehors de ces horaires

*Le Trocadéro*



*Rivotte*



Nous cultivons **3 cépages**:

**Le Sauvignon:**

Superficie: 4,70 hectares soit 40 % du vignoble

Densité de plantation: 7000 pieds/hectare

Age moyen des vignes: 27 ans

**Le Pinot Noir:**

Superficie: 3,94 hectares soit 33,5 % du vignoble

Densité de plantation: 7000 pieds/hectare

Age moyen des vignes: 27 ans

**Le Gamay:**

Superficie: 3,12 hectares soit 26,5 % du vignoble

Densité de plantation: 7700 à 9500 pieds/hectare

Age moyen des vignes: 36 ans



### Les vins blancs et rosés

Après un pressurage modéré de 2 à 3 heures et un débourage de 24 à 48 heures, la fermentation alcoolique s'effectue à une température de 17-18°C, favorisant l'apparition d'arômes fins et intenses.

Suit un élevage en cuves de 6 à 8 mois sur lies fines précédant les opérations de stabilisation et de clarification.

La mise en bouteille s'effectue de Mars à Juin. Ces vins sont à consommer jeunes (jusqu'à 3 ans).

### Les vins rouges

Après un égrappage total, la vendange est mise en cuves pour la macération et la fermentation alcoolique.

La fermentation est conduite à une température comprise entre 25 et 30 °C permettant une bonne extraction des matières colorantes (opération favorisée par deux remontages quotidiens).

La cuvaison dure de 8 à 12 jours. Après décuvage, arrive la fermentation malo-lactique. Plusieurs soutirages interviendront ensuite durant les différentes phases de l'élevage.

La mise en bouteille se réalise 10 mois après la récolte. La conservation de ces vins est de 3 à 5 ans.



## NOS SIGNATURES:

### Blanc XII L'Insolite 2020

#### Cépage:

Sauvignon

#### Terroir:

Argilo-siliceux

#### Age moyen des vignes:

28 ans

#### Dégustation:

Robe jaune dorée aux arômes d'agrumes, beurrés et briochés. En bouche, on retrouve les fruits blanc ( pêche, poire), les agrumes. La brioche, le toasté et le vanillé sont apportés par l'élevage en fût de chêne. Finale suave avec un volume et persistance en bouche.

#### Accords:

Apéritif, foie gras, coquille Saint-Jacques, gambas flambées ou à la crème, sandre ou bar en sauce, volaille à la crème, asperges sauce mousseline.



## NOS SIGNATURES:

### Rouge XI L'Incontournable 2019

#### Cépages :

80% Pinot noir, 20% Gamay

#### Terroir :

Argilo-siliceux

#### Age moyen des vignes :

28 ans Pinot noir

37 ans Gamay

#### Dégustation :

Belle couleur rouge rubis. Au nez, la mûre, la griotte, le cassis, dominant, avec des notes de noisettes grillées et de cerises à l'eau de vie. La bouche est souple et équilibrée aux arômes de pruneaux, tabac et noisette grillée. En fin de bouche, notes de vanille et de chocolat.

#### Accords :

Cassoulet, viandes en sauce, rôti de biche, filet de chevreuil, civet de lièvre, gâteau au chocolat.



## NOS SIGNATURES:

### Rouge 1650 millésime 2020

#### Cépages :

80% Pinot noir, 20% Gamay

#### Terroir :

Argilo-siliceux

#### Age moyen des vignes :

28 ans Pinot noir

37 ans Gamay

#### Dégustation :

Belle robe cerise noire. Nez aux arômes de mûres, d'épices et une note vanillée. Bouche ronde avec des arômes de giottes, d'épices et une finale torréfiée.

#### Accords :

Viandes rouges, filet ou rôti de chevreuil aux cèpes, gâteau au chocolat..



## L'HISTOIRE DU DOMAINE:

### Blanc Rivotte 2019

#### Cépage:

Sauvignon

#### Terroir:

Argilo-siliceux

#### Age moyen des vignes:

27 ans

#### Dégustation:

Belle couleur or jaune, arômes de fleurs blanches, fruits blancs (pêche, nectarine...) et d'agrumes. Attaque franche, belle rondeur, fin de bouche longue et volumineuse tout en fraîcheur.

#### Accords:

Apéritif, fruits de mer, saumon fumé, pâtes aux palourdes, poissons en papillotes ou grillés, fromages de chèvre.

**Guide Hachette des Vins 2021**

Deux étoiles ★★

♥ **Coup de Cœur**

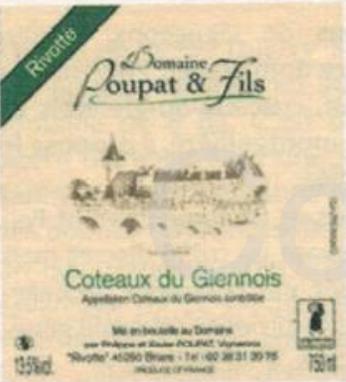


## L'HISTOIRE DU DOMAINE:

### Blanc Rivotte 2019

♥ DOM. POUPAT ET FILS Rivotte 2019 ★★

28000 5 à 8 €



Établi à Briare, commune connue pour son canal et ses émaux, Philippe Poupat, épaulé par son fils Xavier, s'affirme comme l'une des valeurs sûres de l'appellation coteaux-du-giennois. Implanté sur une terrasse argilo-siliceuse dominant la Loire à Gien, le vignoble couvre environ 12 ha et la cave voûtée s'étire sur 40 m.

La qualité de cette cuvée Rivotte ne se dément pas d'un millésime à l'autre. Née d'un sol argilo-siliceux, elle montre sa richesse dès l'olfaction. Après quelques notes fermentaires fugaces, de charmeuses senteurs fruitées (pêche de vigne, abricot, mangue, agrumes) l'emportent. Ample, riche et généreuse, la bouche prolonge avec persistance toutes ces belles sensations. 2020-2024

DOM. POUPAT ET FILS, Rivotte,  
45250 Briare-le-Canal, tél. 02 38 31 39 76,  
domainepoupat@hotmail.fr   t.l.j. 14h-18h;  
sam. 9h-12h 14h-19h; dim. sur r.-v.



## L'HISTOIRE DU DOMAINE:

### Rouge Le Trocadéro 2019

#### Cépages:

80% Gamay, 20% Pinot Noir

#### Terroir:

Argilo-siliceux

#### Age moyen des vignes:

36 ans (Gamay)  
27 ans (Pinot Noir)

#### Dégustation:

Belle couleur cassis, avec un nez aux arômes de fruits rouges tels que la fraise, la cerise et la groseille.  
Les arômes de mûre et de fraise forment une bouche aux tanins souples et riches. Finale aux arômes de cacao, d'épices et de torréfaction.

#### Accords:

Poulet aux légumes d'été, Côte de bœuf, rôti de veau, endives au jambon, gratin de légumes, poires au vin.



Le Trocadéro  
Liger de Bronze 2022

COTEAUX DU GIENNOIS 2019  
Vin tranquille / AOP / Rouge / Sec



## L'HISTOIRE DU DOMAINE:

### Rouge Rivotte 2019

#### Cépages:

80% Pinot Noir et 20% Gamay

#### Terroir:

Argilo-siliceux

#### Age moyen des vignes:

28ans (Pinot Noir)

37 ans (Gamay)

#### Dégustation:

Sa robe rubis nous entraîne sur un nez aux arômes de cassis, mûres avec des notes épicées. Les arômes des petits fruits noirs apportent la structure et la rondeur en bouche. La torréfaction et le confit nous emmènent sur une finale élégante.

#### Accords:

Filet mignon aux champignons, Pintade aux choux de Bruxelles, bœuf Bourguignon, navarin d'agneau, carré de porc rôti, daube de sanglier, feuilleté aux pruneaux.



## LES PLAISIRS:

### Rosé Le Trocadéro 2020

#### Cépage:

60 % Gamay 30 % Pinot Noir

#### Terroir:

Argilo-siliceux

#### Age moyen des vignes:

38 ans (Gamay)

29 ans (Pinot Noir)

#### Dégustation:

Robe saumonée, aux arômes frais et fruités (fraise, fruits exotiques, bonbon « Arlequin »). Bouche pleine et charnue. Belle longueur aux notes de litchi, groseille et de fraise.

#### Accords:

Apéritif, asperges, charcuterie, raclette, grillades, cuisine exotique.



## LES PLAISIRS:

### Rouge La Thiau 2020

#### Cépages:

80% Pinot Noir, 20% Gamay

#### Terroir:

Argilo-siliceux

#### Age moyen des vignes:

20 ans (Pinot Noir)

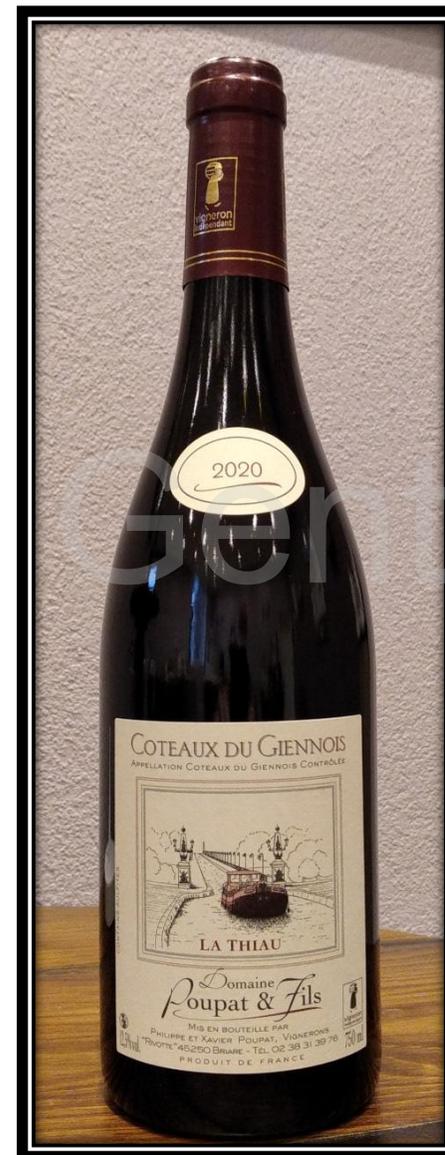
20 ans (Gamay)

#### Dégustation:

Robe cerise noir, nez aux arômes de myrtille, mûre et de baie de cassis. En bouche les tanins ronds et les petits fruits noirs apportent volume et finesse. En fin de bouche, notes de cacao et de torréfaction.

#### Accords:

Carré de porc rôti, filet mignon aux girolles, gigue de chevreuil aux figues, forêt noire.





Coteaux du Giennois... Osez!

# Commanderij Gent



DOMAINE POUPAT & FILS  
Philippe et Xavier POUPAT

Rivotte  
45250 BRIARE-LE-CANAL

02 38 31 39 76

[domainepoupat@hotmail.fr](mailto:domainepoupat@hotmail.fr)

Commanderij Gent



C O T E A U X D U  
G I E N N O I S

V I N S D U C E N T R E - L O I R E