Château de l'Aujardière

Présentation et Philosphie :

Situé au Sud-Est de Nantes sur la commune de la Remaudière entre Loire et Anjou, la famille LEBRIN exploite « le Château de l'Aujardière » et le « Domaine du Grand Logis » depuis 5 générations sur un domaine seigneurial datant du 17ème siècle. Olivier LEBRIN a repris l'exploitation familiale depuis

1999 et le domaine s'étend aujourd'hui sur 45 hectares avec 14 cépages différents.

En 2018, l'exploitation a obtenu la certification « Haute valeur environnementale » de niveau 3, ce qui représente un haut niveau de biodiversité et un très faible recours aux intrants. Notre ambition : favoriser la protection naturelle de nos vignes et leur offrir un écosystème équilibré et naturel avec des sols vivants, riches, abritant des organismes actifs et diversifiés. Grâce à l'expérience héritée de nos ancêtres alliés aux nouvelles techniques, nous cultivons nos vins en mettant la tradition au service de la qualité.

Les vins du domaine (Selection) :

- **Muscadet Sur Lie :** *«Brillance teintée de jaune pâle, avec des qualités olfactives très fruitées et un final gustatif avec beaucoup de longueur...»*
- **Sauvignon :** *« Des arômes de fruits frais (pêche, poire...), de fleurs se retrouvent en nez et en bouche avec une bonne souplesse. D'une très bonne longueur »*
- **Chardonnay :** *« Nez : agrumes (abricot), noisettes, finale réglisse. Pointe de tabac blond. Bouche : attaque ample, gras, puissant. vin soyeux »*
- **Gamay :** *«L'attaque est souple et discrète, suivie d'une pointe de vivacité propre au Gamay. Très bonne structure »*
- **Cabernet :** *« Couleur rouge bien soutenu et puissance olfactive très présente. Nous avons des arômes de Cabernet bien marqués avec beaucoup de finesse. Les tanins fins donnent une structure agréable en bouche et vont lui permettre de vieillir plusieurs années.. »*

Patrimoine des Terroirs

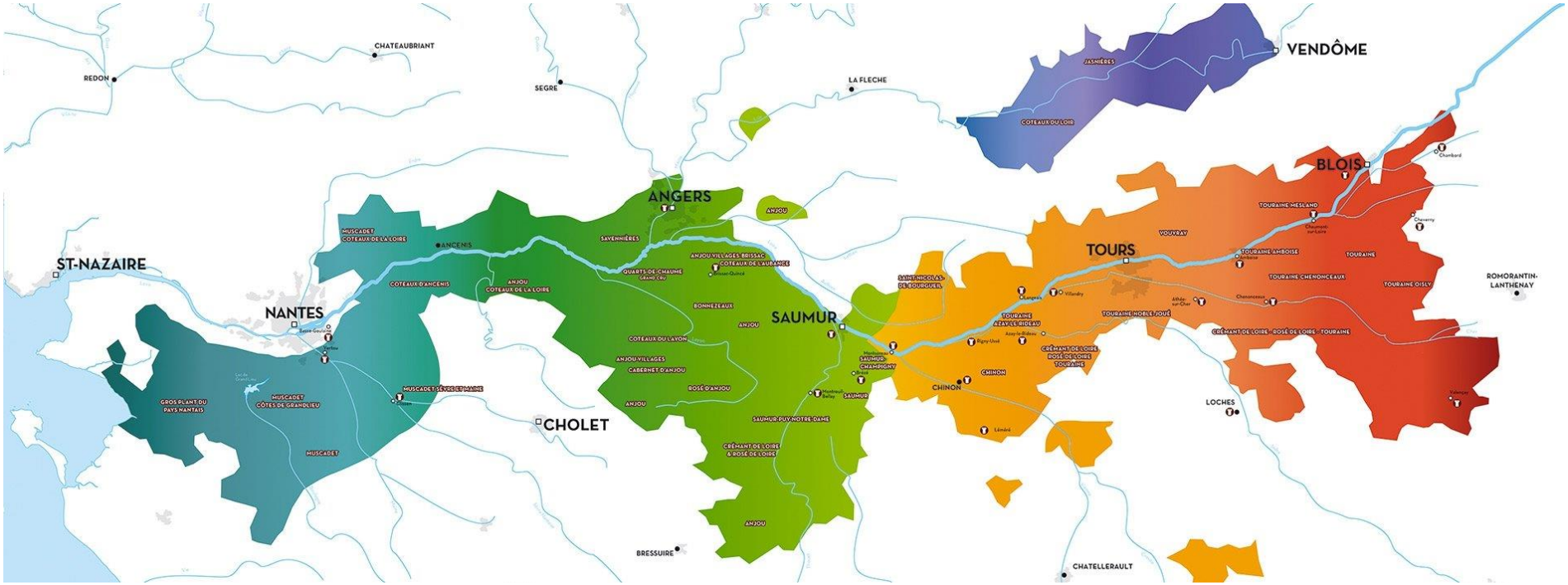
Nos Vins

- Méthode Traditionnelle Blanc Brut
- Méthode Traditionnelle Rosé Brut
- IGP du Val de Loire Chardonnay
- IGP du Val de Loire Sauvignon
- AOP Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie
- AOP Gros Plant du Pays Nantais
- AOP Muscadet
- AOP Muscadet A,C, Sur Lie
- AOP Muscadet Elevé en fût de chêne
- AOP Muscadet Coteaux de La Loire
- AOP Malvoisie (Pinot Gris)
- IGP du Val de Loire Pinot Noir
- IGP du Val de Loire Gamay
- IGP du Val de Loire Abouriou
- IGP du Val de Loire Cabernet
- IGP du Val de Loire Merlot
- IGP Val de Loire « Osé » Rosé ½ sec (1/2 dry)
- IGP Val de Loire Abouriou Rosé
- IGP Val de Loire Gamay Rosé

Presse / Concours

- Gilbert & Gaillard
- Concours National IGP
- Guide Hachette des Vins
- Concours general agricole Paris
- Concours des vins de Loire
- Concours des vignerons indépendants…

Contact : Patrimoine des Terroirs
alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com
Tel :0033 3 81 91 84 30


CHATEAUBRIANT
REDON
SEGRE
LA FLECHE
VENDÔME
JASNIERES
COTEAUX DU LOIR
BLOIS
Chambord
Cheverny
ANGERS
ANJOU
TOURAINE-MESLAND
Chaumont-sur-Loire
VOUVRAY
TOURS
TOURAINE AMBOISE
Amboise
TOURAINE
TOURAINE CHENONCEAUX
TOURAINE OISLY
ROMORANTIN-LANTHENAY
ST-NAZAIRE
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE
ANCENIS
SAVENNIÈRES
ANJOU VILLAGES BRISSAC
COTEAUX DE L'AUBANCE
Brissac-Quincé
QUARTS-DE-CHAUME
GRAND CRU
COTEAUX D'ANCENIS
ANJOU
COTEAUX DE LA LOIRE
NANTES
Saint-Géréon
Clisson
BONNEZEAUX
ANJOU
SAUMUR
COTEAUX DU LAYON
ANJOU VILLAGES
CABERNET D'ANJOU
ROSÉ D'ANJOU
ANJOU
SAUMUR-CHAMPIGNY
Saumur
Montreuil-Bellay
SAUMUR
SAUMUR-PUY-NOTRE-DAME
CRÉMANT DE LOIRE & ROSÉ DE LOIRE
ANJOU
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL
Langeais
Villandry
TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU
Azay-le-Rideau
Bigny-Vallon
CRÉMANT DE LOIRE
ROSÉ DE LOIRE
TOURAINE
CHINON
CHINON
Lémeré
TOURAINE NOBLE JOUÉ
Athée-sur-Cher
Chenonceaux
CRÉMANT DE LOIRE
ROSÉ DE LOIRE
TOURAINE
Valençay
LOCHES
GROS PLANT DU PAYS NANTAIS
MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU
Lac de Grand-Lieu
MUSCADET SÈVRE ET MAINE
Vallet
MUSCADET
CHOLET
BRESSUIRE
CHATELLERAULT

Exploitation de Haute Valeur Environnementale

Certificat

délivré à

EARL LEBRIN
L'AUJARDIERE
44430 LA REMAUDIERE

N° SIRET : 388 620 288 00018

au titre du

Niveau 3

de la Certification Environnementale des exploitations
Articles D.617-4 et D.617-7 à D.617-11 du code rural et de la pêche maritime

Cette certification est valable 3 ans à compter du 16/04/2018 jusqu'au 15/04/2021 sous réserve du respect des seuils de performance environnementale.

La certification de niveau 3 permet l'utilisation de la mention «issus d'une exploitation à haute valeur environnementale» conformément à l'article D.617-4 du CRPM.
La certification peut être suspendue ou retirée dans les conditions visées Dans le décret n° 2011-694 du 20 juin 2011.

Fait à Paris

A-Ver

N°: VCE-3-721 - 1V1

Le Président de l'Association OCACIA
Emmanuel LEFEBVRE

OCACIA Organisme Certificateur
Agrément par décision du 15 février 2016 au titre des dispositions des articles D.617-19 et R.617-28 du CRPM
118, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS - tél : 01 56 56 60 50 - fax : 01 56 56 60 51 - ocacia@wanadoo.fr
Association loi 1901 - n° SIRET : 429 539 174 00012 - Code APE 7120B.