



**Emile BALLAND, Vigneron**  
Route Nationale 7 - 45420 BONNY SUR LOIRE

Tél : 03.86.39.26.51. – Fax : 03.86.39.22.57.

*Emile Balland*

E-mail : [emile.balland@orange.fr](mailto:emile.balland@orange.fr)

### **Coteaux du Giennois blanc, rouge « Le Grand Chemin »**

#### **Descriptif général :**

La cuvée « Le Grand Chemin » est issue de vignes de plus de 20 ans, sur terroir silex. Une vinification et un élevage en fûts de chêne de plus d'un an mettent en valeur la qualité des raisins récoltés dans ces parcelles de Coteaux du Giennois. « Le Grand Chemin » fait référence à l'ancienne voie gallo-romaine, sur laquelle a été construit le village de Bonny-sur-Loire, où est implanté le domaine. Plus tard, « Le Grand Chemin » est devenu la fameuse Route Nationale 7 qui a tant contribué à faire découvrir les appellations du Centre-Loire.

#### **Caractéristiques communes aux deux couleurs :**

**Densité :** 6 500 à 7 936 pieds/ha selon les parcelles

**Nature du sol :** Argilo-calcaire, sols siliceux sur sous-sols calcaires

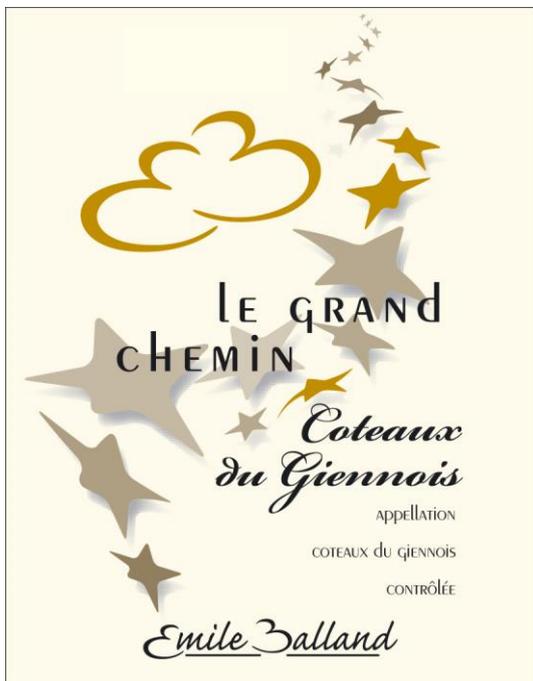
**Age des vignes :** 20 ans à plus de 40 ans, selon les parcelles.

**Vendanges :** Manuelles

#### **Blanc**

**Cépage :** Sauvignon

**Vinification :** Vendange égrappée, pressurage, suivi d'une phase de décantation de 24 à 48 heures. Fermentation alcoolique en fûts de chêne (pas de fût neuf). Elevage sur lies de fermentation jusqu'au vendanges de l'année suivante. Assemblage des différents fûts en cuve pendant environ 6 mois et collage léger si nécessaire (bentonite 20-30 g/hl).



Coteaux du Giennois Le Grand Chemin

## Un sauvignon sur la voie royale

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

**Issue d'une longue lignée de vigneron sancerrois**, Émilie Balland incarne la jeune génération des vigneron du Centre. Elle bouscule les hiérarchies avec ses sauvignons périphériques du Giennois. Ses cuvées offrent une franche tension fraîche et minérale, surtout Le Grand Chemin qui s'étire avec fermeté sur des notes très citronnées. Un sauvignon tranchant.

**2008 : 15/20**  
**Nombre de bouteilles/an : 2 000**  
**Prix départ propriété : 14.30 €**

La fine fleur des coteaux-du-giennois blanc.

#### **Rouge**

**Cépage :** Pinot noir (50 %) – Gamay (50 %)

**Vinification :** Vendange égrappée à 90 %, suivie d'une cuvaison de 15 jours, au cours de laquelle a lieu la fermentation alcoolique. Fermentation malolactique en fûts de chêne. Elevage sur lies de fermentation malolactique. Mise en bouteilles après 12 à 18 mois d'élevage.