



Isabelle & Xavier Frissant

Vignerons

A.O.P. , Touraine - Amboise - Crémant de Loire

En reconversion
bio

La famille FRISSANT est viticulteur de père en fils depuis 8 générations.

Xavier Frissant exploite un vignoble de 27 hectares, situé au sud de la Loire, sur les premières côtes de la Commune de Mosnes.

Notre vignoble se développe sur 5 lieux-dits différents, se déclinant sur 2 terroirs :

- Les sols argilo-siliceux sont riches en silex. On peut retrouver ses sols sur les parcelles des Frênes, des Pierres et de la Touche.
- Les sols limoneux-sableux que l'on retrouve sur nos parcelles des Hauts-Noyers et du Clos du Verger.

Chaque cépage est en adéquation avec son terroir pour leur permettre la meilleure expression et complexité. Nos terroirs sont répartis sur les appellations suivantes :

- L'AOC Touraine Amboise, est issue du cépage Chenin pour les blancs, procurant des vins surfant sur la délicatesse et la richesse. Et le cépage Côt noir pour les rouges se déterminant de garde et d'une finesse structurale.
- L'AOC, TOURAINE est constituée du cépage Sauvignon blanc exprimant la minéralité de notre terroir. Depuis quelques années nous cultivons un vieux cépage, le « Fié Gris », issu d'une vieille souche de sauvignon. Il se démarque par son côté riche, délicat, onctueux et floral.

Nous travaillons en viticulture raisonnée et de façon responsable, l'intervention dans le vignoble se fait uniquement en fonction des aléas climatiques et des risques. Cela permet d'éviter les traitements abusifs et respecte l'écosystème ainsi que la vie des Hommes.

À la cave nous adaptons les vinifications en fonction du terroir et des cépages pour leur permettre d'avoir leur élégance et leur structure.



Pour permettre à ces cuvées une bonne stabilité gustative, nous les élevons en fûts de chêne sur des périodes variant de 9 à 15 mois selon les cuvées."



Nos trois cépages emblématiques du domaine

"Les vinifications peuvent être réalisées en cuves inox thermo-régulées, en foudre ou encore en barriques. "



Le vignoble est entretenu de la manière suivante:

Les travaux du sol : Buttage des jeunes vignes à l'automne pour lutter contre le gel d'hiver et celui de printemps. Nous travaillons mécaniquement sous le rang avec des interceps, de façon à favoriser la biodiversité de nos parcelles.

Nos vignes sont enherbées entre les rangs pour limiter l'érosion des sols. L'enherbement exerce une concurrence sur la vigne, permet de contrôler sa vigueur et son rendement. Les tontes sont faites régulièrement au court de la saison. Au fur et à mesure de la pousse de la vigne, les travaux en vert s'enchaînent. L'effeuillage - L'ébourgeonnage - L'épamprage - Le dédoublement des bourgeons - Vendanges en vert.

Tous ces travaux sont effectués à partir du printemps et permettent de mener à bien la réussite de la récolte.

Une fois la période végétative finie, nous passons à la maturation des raisins qui dure jusqu'aux vendanges.