

Château La Guipièrre





Sommaire

1	LE CHÂTEAU LA GUIPIÈRE <i>Le Château la Guipière</i>	-----	p.01
2	UN ÉCRIN DE BIODIVERSITÉ <i>An oasis of biodiversity</i>	-----	p.03
3	UNE AMITIÉ, DES CONVICTIONS <i>A friendship, convictions</i>	-----	p.04
4	L'ENGAGEMENT ECOLOGIQUE <i>Ecological commitment</i>	-----	p.05
5	LE CÉPAGE GROS PLANT <i>The Gros Plant grape variety</i>	-----	p.08
6	LE CÉPAGE MELON BLANC <i>The Melon Blanc grape variety</i>	-----	p.09
7	LES TERROIRS DE LA GUIPIÈRE <i>The Guipière terroirs</i>	-----	p.11
8	LA VIGNOBLE ET SES APPELLATIONS <i>The vineyard and their appellations</i>	-----	p.13
9	LES VINS DU CHÂTEAU LA GUIPIÈRE <i>The wines of Château la Guipière</i>	-----	p.15



LE CHÂTEAU LA GUIPIÈRE

Autrefois appelé la Guiptière, ce lieu-dit remonte au XVème siècle. Ancienne maison noble et seigneurie du Pallet, la Guipièrre a été entre les mains de plusieurs familles. Les bâtiments du domaine tels que l'écurie, la sellerie, l'orangerie ou la tour témoignent de l'architecture toscane. C'est au XIXème siècle que le Château fut construit. Puis au XXème siècle, la propriétaire du Château, malheureuse en amour, décide de conjurer le sort et fait brûler le Château. Il ne reste plus que le rez-de-chaussée. Ce dernier fut détruit en 1939 par un maçon de la Chappelle-Heulin.

Le domaine a connu depuis 1939 différents propriétaires qui ont contribué à son embellissement, la famille Charpentier puis Philippe Nevoux et aujourd'hui trois amis de longue date : Fabien Rycroft, Charles Jannin et Sylvain Gendry.

Formerly known as La Guiptière, this locality dates back to the 15th century. A former noble house and seignury of Le Pallet, la Guipièrre has passed through the hands of several families. The estate's buildings, including the stable, saddlery, orange grove and tower, bear witness to Tuscan architecture.

The Château was built in the 19th century. Then, in the 20th century, the owner of the Château, unhappy in love, decided to ward off fate and had the Château burnt down. All that remained was the ground floor. This was destroyed in 1939 by a mason from La Chappelle-Heulin.

Since 1939, the estate has had a number of owners who have contributed to its enhancement: the Charpentier family, then Philippe Nevoux, and now three long-standing friends: Fabien Rycroft, Charles Jannin and Sylvain Gendry.





CHÂTEAU

UN ÉCRIN DE BIODIVERSITÉ

Entre Nantes et Cholet, le Château la Guipière trône au coeur du Pays Nantais et du terroir de Vallet.

Niché entre les vignes et les champs, cet ancien château est devenu un domaine viticole remarquable. Les vignes sont conduites vers une agriculture respectueuse de l'environnement. Pour équilibrer la monoculture de la vigne, la biodiversité est naturellement favorisée par une harmonieuse cohabitation entre la faune et la flore. Arbres, étang, champs et animaux créent un écosystème équilibré et propice à l'épanouissement de la vigne.

AN OASIS OF BIODIVERSITY

Between Nantes and Cholet, Château la Guipière sits at the heart of the Pays Nantais and the Vallet region.

Nestling between vineyards and fields, this former château has become a remarkable wine estate. The vines are cultivated using environmentally-friendly methods. To balance the monoculture of the vines, biodiversity is naturally encouraged by a harmonious cohabitation of flora and fauna. Trees, ponds, fields and animals create a balanced ecosystem that helps the vines to flourish.



UNE AMITIÉ, DES CONVICTIONS

Fabien Rycroft, Charles Jannin et Sylvain Gendry, amis de longue date, ont concrétisé un rêve partagé : devenir propriétaires d'un domaine viticole. Aujourd'hui à la tête du Château la Guipière, ces trois entrepreneurs passionnés se sont réunis autour d'un objectif commun : élaborer de grands vins à forte identité, fidèles à leurs terroirs, dans une démarche respectueuse de l'environnement. Portés par des valeurs de partage et de convivialité, ils relèvent ce nouveau défi avec enthousiasme et convictions.

Sylvain Gendry



Fabien Rycroft



Charles Jannin



A FRIENDSHIP, CONVICTIONS

Fabien Rycroft, Charles Jannin and Sylvain Gendry, who have been friends for many years, realised a shared dream: to become owners of a wine estate. Now at the helm of Château la Guipière, these three passionate entrepreneurs have come together with a common goal: to produce great wines with a strong identity, faithful to their terroirs and respectful of the environment. Driven by the values of sharing and conviviality, they have taken up this new challenge with enthusiasm and convictions.

L'ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Pour exprimer tout son potentiel, la vigne doit s'épanouir dans un environnement équilibré. La propriété du Château la Guipière bénéficie déjà d'un cadre naturel remarquable, que nous nous attachons à enrichir par des aménagements durables et respectueux de la biodiversité :

- Implantation de céréales et de légumineuses entre les rangs de vigne, afin de stimuler la vie microbienne et améliorer la structure du sol.
- Installation de haies sélectionnées avec soin, véritables refuges pour les insectes auxiliaires, essentiels à l'équilibre de l'écosystème.
- Création d'un verger et mise en place d'un rucher, pour encourager la pollinisation et diversifier l'environnement végétal.
- Pose de nichoirs pour favoriser la présence d'oiseaux, alliés naturels contre les ravageurs.

Chaque action vise un objectif commun : favoriser l'épanouissement du vignoble, condition essentielle à la production de raisins d'exception. Ainsi révélés, les terroirs du Château la Guipière s'exprimeront dans des vins de caractère, reflets d'un équilibre harmonieux entre nature et savoir-faire.

ECOLOGICAL COMMITMENT

To express its full potential, the vines must flourish in a balanced environment. The Château la Guipière estate already boasts a remarkable natural setting, which we are committed to enhancing through sustainable development that respects biodiversity:

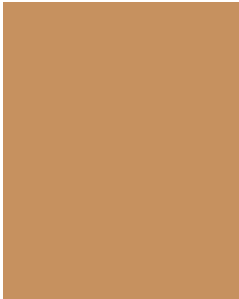
- Planting cereals and legumes between the rows of vines to stimulate microbial life and improve soil structure.
- Installation of carefully selected hedges, which act as refuges for beneficial insects, essential to the balance of the ecosystem.
- Creating an orchard and setting up an apiary to encourage pollination and diversify the plant environment.
- Installation of nesting boxes to encourage the presence of birds, natural allies against pests.

Each action has a common objective: to encourage the vineyard to flourish, an essential condition for the production of exceptional grapes. In this way, the terroirs of Château la Guipière will express themselves in wines of character, reflecting a harmonious balance between nature and know-how.

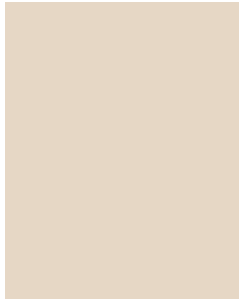


BIODIVERSITÉ





VIGNE



Le cépage Gros Plant

Le Gros Plant est le nom local donné au cépage Folle Blanche, cépage blanc historique et emblématique du vignoble nantais. En raison de la vigueur de ses ceps et de sa rapidité de croissance, il a été renommé Gros Plant.

Ce cépage ancestral a longtemps été considéré comme secondaire, et aujourd'hui, il revient sur le devant de la scène grâce aux vignerons qui le valorisent avec des vinifications plus précises, sur lies par exemple. Il est reconnu dès 1732 et permet trois types d'utilisation : des vins légers et vifs parfaits avec les fruits de mer, des cuvées plus élaborées conçues pour la garde, ainsi qu'une utilisation en distillerie.

Il est délicat et doit être cultivé avec soin. Dès que ses racines se rapprochent du schiste, le Gros Plant améliore la concentration des raisins et favorise une expression plus minérale du terroir.

The Gros Plant grape variety

Gros Plant is the local name given to Folle Blanche, the historic white grape variety that is emblematic of the Nantes vineyards. Due to the vigour of its vines and its rapid growth, it was renamed Gros Plant.

For a long time, this ancestral grape variety was considered to be of secondary importance, but today it is back in the limelight thanks to the winegrowers who are making the most of it with more precise vinifications, on the lees for example. It has been recognised since 1732 and can be used in three ways: light, lively wines perfect with seafood, more elaborate cuvées designed for ageing, and distillation.

It is delicate and must be cultivated with care. As soon as its roots get closer to the schist, Gros Plant improves the concentration of the grapes and encourages a more mineral expression of the terroir.

Le cépage Melon Blanc

Le Melon Blanc plus communément appelé Melon de Bourgogne est un cépage blanc du vignoble du Pays Nantais et notamment dans les appellations Cru et Muscadet.

Présent depuis l'époque du Moyen-Age et confirmé au XVIème siècle par Rabelais qui le cite dans son ouvrage "Cinquième Livre". C'est un cépage ligérien de l'ouest. Résistant au gel, il s'épanouit dans un climat frais. Ce cépage est un caméléon, sur du schiste ou du gabbro, il s'offre tout en fruit avec chaire fraîche et des saveurs acidulées. Ce cépage, adaptable à divers terroirs, en traduit les nuances aromatiques avec fidélité.

Le Melon Blanc présente ainsi deux visages : soit, des vins secs, légers et vifs disposés à être bus dès aujourd'hui, soit de grands vins grâce à l'élevage sur lies qui apporte du corps, de la complexité et de la rondeur taillés pour la garde.

Present since the Middle Ages and confirmed in the 16th century by Rabelais, who cites it in his book 'Cinquième Livre'. It is a grape variety from the west of the Loire. Frost-resistant, it thrives in a cool climate. This grape variety is a chameleon, growing on schist or gabbro. It is very fruity, with fresh flesh and tangy flavours. This variety is adaptable to a variety of terroirs, faithfully translating their aromatic nuances.

Melon Blanc thus has two faces: either dry, light and lively wines that are ready to drink now, or great wines thanks to ageing on the lees, which adds body, complexity and roundness that are ideal for laying down.

The Melon Blanc grape variety

Melon Blanc, more commonly known as Melon de Bourgogne, is a white grape variety grown in the vineyards of the Pays Nantais, particularly in the Cru and Muscadet appellations.



MELON
BLANC

CÉPAGE



ENVIRONNEMENT

LES TERROIRS DE LA GUIPIÈRE

On peut distinguer 2 types de terroirs au Château la Guipière.

SCHISTE

Roche métamorphique, elle se caractérise par sa structure feuilletée et sa couleur très sombre. Le schiste permet le bon drainage de l'eau en évitant l'humidité stagnante. Il emmagasine la chaleur le jour et la restitue la nuit en favorisant la maturité des raisins. Par ailleurs, il transmet aux vins une minéralité en accentuant les notes salines, une tension avec l'acidité et de la structure.

GABBRO

Roche magmatique, elle se différencie du schiste grâce à sa texture grenue et sa contenance en minéraux (fer et magnésium). Le gabbro permet également un bon drainage en profondeur. Cette roche apporte de la structure et une rondeur en bouche, une souplesse au niveau de l'acidité et des arômes de fruits mûrs.

GABBRO



SCHISTE



THE GUIPIÈRE TERROIRS

There are 2 types of terroir at Château la Guipière.

SCHIST

A metamorphic rock, it is characterised by its flaky structure and very dark colour. Schist ensures good water drainage, avoiding stagnant humidity, stores heat during the day and releases it at night, helping the grapes to ripen. It gives the wines minerality, accentuating the saline notes, tension with acidity and structure.

GABBRO

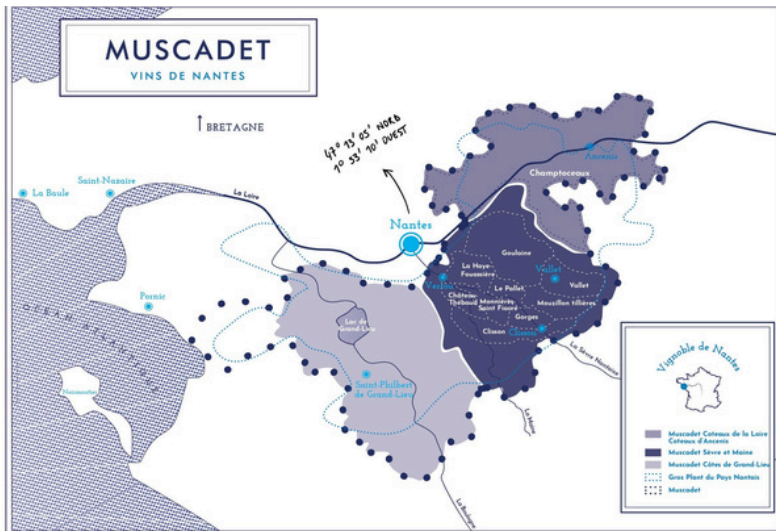
A magmatic rock, it differs from shale in its grainy texture and mineral content (iron and magnesium). Gabbro also ensures good deep drainage. This rock provides structure and roundness on the palate, with supple acidity and aromas of ripe fruit.



TERROIRS



Le vignoble et ses appellations

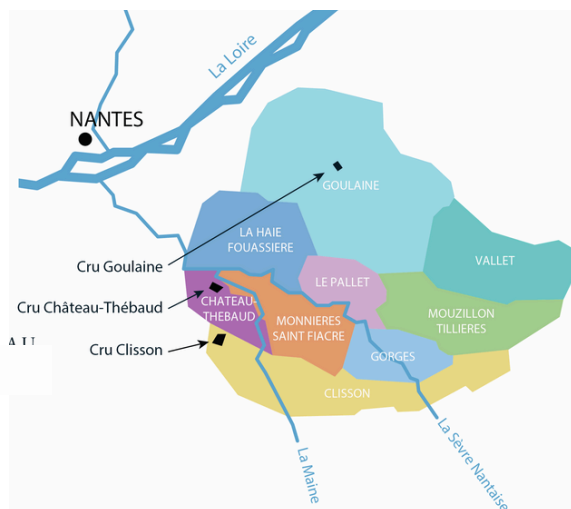


AOC GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

Née en 1954 et officiellement classée AOC depuis 2011, cette appellation met en valeur la Folle Blanche, un cépage local expressif. Les rendements sont limités à 75 hectolitres par hectare pour garantir sa typicité.

AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

Reconnue en 1936, elle est l'une des plus anciennes AOC de France. La mention "sur lie" est une pratique réglementée officiellement reconnue depuis 1977. Le rendement maximal autorisé est de 55 hectolitres/hectare.



CRUS COMMUNAUX

GOULAIN & VALLET

Plusieurs crus communaux sont reconnus pour valoriser les meilleurs terroirs du Muscadet. En 2019, Goulaine et Vallet composent la sélection des crus communaux, à ce jour on en compte 9. Le rendement est plus faible, 45 hectolitres/hectare.

La culture de la vigne à Vallet remonte à l'Antiquité, mais elle s'est réellement développée à partir du Moyen-Age sous l'influence des moines et seigneuries locales. La qualité de ses vins s'améliore grâce aux cahiers des charges (dont celui "Cahier de doléances" en 1789), au commerce international, aux scientifiques (produits, machines,...) et surtout grâce aux vigneron.

À Vallet, on produit ces 3 appellations. Le Château de la Guipière cultive 22 hectares dont 20 hectares sont en Melon Blanc et 2 hectares en Gros Plant.

The vineyards and their appellations



AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE

SUR LIE

Recognised in 1936, it is one of the oldest AOCs in France. The “sur lie” label has been officially recognised since 1977. The maximum authorised yield is 55 hectolitres/hectare.

COMMUNAL CRUS

GOULAIN & VALLET

A number of crus communaux are recognised for promoting the best Muscadet terroirs. In 2019, Goulaine and Vallet will make up the selection of crus communaux, of which there are currently 9. Yields are lower, at 45 hectolitres per hectare.

AOC GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

Created in 1954 and officially classified as an AOC since 2011, this appellation showcases Folle Blanche, an expressive local grape variety. Yields are limited to 75 hectolitres per hectare to guarantee its typical character.

The cultivation of vines in Vallet dates back to ancient times, but it really developed from the Middle Ages onwards under the influence of monks and local seigneuries. The quality of its wines improved thanks to specifications (including the ‘Cahier de doléances’ in 1789), international trade, scientists (products, machines, etc.) and above all thanks to the winegrowers.

These 3 appellations are produced in Vallet. Château de la Guipièrre cultivates 22 hectares, 20 hectares of which are planted with Melon Blanc and 2 hectares with Gros Plant.

LES VINS DU CHÂTEAU LA GUIPIÈRE

L'ÉCAILLER

AOC Gros Plant du Pays Nantais

🕒 2 ans

🍷 L'expression du Gros Plant par excellence ! Un nez minéral, iodé avec des nuances de citron vert et poire fraîche. Idéal avec des coquillages et crustacés.

SCHISTE



LE CLOS DES MORINIÈRES

AOC Muscadet Sèvre et Maine - sur lie

🕒 3 ans

🍷 Un vin généreux avec des arômes d'agrumes et fleurs blanches. Bouche ronde avec une finalité vive grâce à sa fraîcheur. Parfait pour accompagner des crevettes à la plancha ou autres crustacés.

SCHISTE



L'ÉTANG

AOC Muscadet Sèvre et Maine - sur lie

🕒 5 ans

🍷 Cuvée rafraichissante qui révèle la complexité du sol en gabbro. Très léger et fin ce vin pourra accompagner aussi bien les apéritifs que les plats en sauce, viandes blanches ou fromage.

GABBRO



LA TOUR

AOC Muscadet Sèvre et Maine - sur lie

🕒 7 ans

🍷 Il exprime des arômes de fleurs blanches et de fruits à coque. La bouche est ample et ciselé. S'accorde magnifiquement bien avec des mets comme les poissons en sauce ou les fromages.

SCHISTE



VALLET

Cru

🕒 12 ans

🍷 Belle complexité avec un final gras et minéral. Vin puissant avec des arômes fruités, idéal pour aller avec des plats épicés et les poissons cuisinés.

GABBRO



GOULAINÉ

Cru

🕒 12 ans

🍷 Bel équilibre entre la fraîcheur et la gourmandise du fruit. Puissant et complexe, ce grand vin de gastronomie accompagnera divinement les plats épicés et les desserts.

SCHISTE



THE WINES OF CHÂTEAU LA GUIPIÈRE

L'ÉCAILLER

AOC Gros Plant du Pays Nantais

🕒 2 years

🍷 The expression of the Gros Plant for sure ! A mineral, iodised nose with hints of lime and fresh pear. Ideal with shellfish and crustaceans.

SCHISTE



LE CLOS DES MORINIÈRES

AOC Muscadet Sèvre et Maine - sur lie

🕒 3 years

🍷 A generous wine with aromas of citrus fruit and white flowers. Round on the palate with a lively finish thanks to its freshness. Perfect with prawns a la plancha or other shellfish.

SCHISTE



L'ÉTANG

AOC Muscadet Sèvre et Maine - sur lie

🕒 5 years

🍷 A refreshing wine that reveals the complexity of the gabbro soil. Very light and fine, this wine goes equally well with aperitifs, sauces, white meats or cheese.

GABBRO



LA TOUR

AOC Muscadet Sèvre et Maine - sur lie

🕒 7 years

🍷 It expresses aromas of white flowers and nuts. The palate is full-bodied and chiselled. Goes beautifully with dishes such as fish in sauce or cheese.

SCHISTE



VALLET

Cru

🕒 12 years

🍷 Beautiful complexity with a fat, mineral finish. A powerful wine with fruity aromas, ideal with spicy dishes and cooked fish.

GABBRO



GOULAINÉ

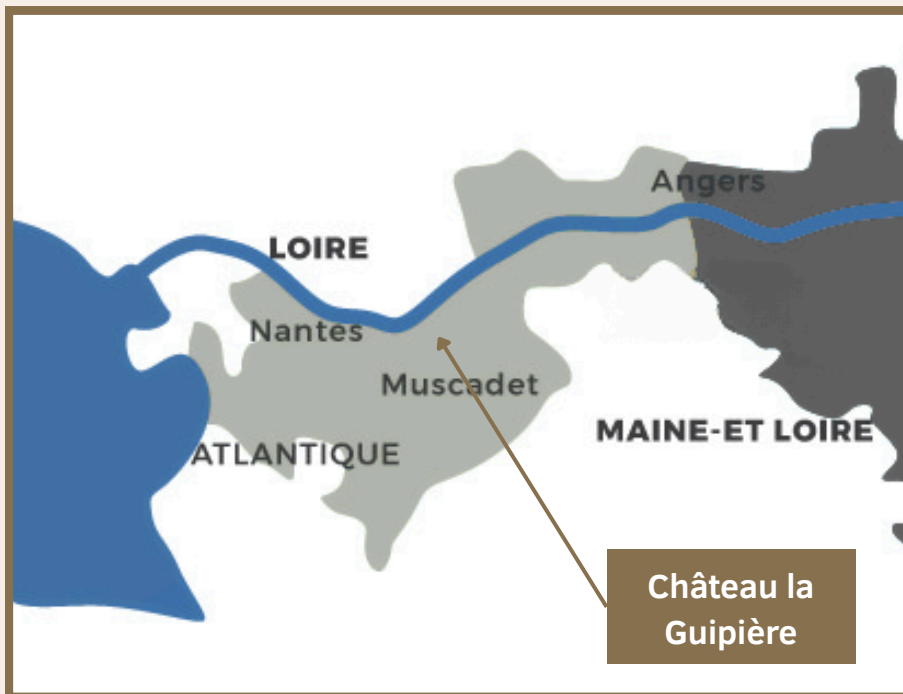
Cru

🕒 12 years

🍷 A fine balance between freshness and fruitiness. Powerful and complex, this great gastronomic wine will go divinely with spicy dishes and desserts.

SCHISTE





Visite • Dégustation • Vente à la cave • Accueil de groupes •
Pique-nique gastronomique • Location de salle pour événements
privés ou professionnels

Visit • Tasting • Sale at the cellar • Groups welcome • Gourmet
picnic • Room rental or privatization for private or professional
events

HORAIRES

Du mardi au samedi :
10h00 - 18h00

CHÂTEAU LA GUIPIÈRE

02 40 36 23 30

06 02 23 97 18

5, La Guipière

44330 Vallet

<https://chateauguipiere.com>

📍 #chateau_guipiere_