

Domaine Redde et Fils / Michel Redde

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1630 : François Redde est déjà vigneron à Pouilly-sur-Loire • dans les années 1950 : Michel et Simone (sa femme), redonne des lettres de noblesse au domaine familiale • dans les années 1960 : création d'un caveau de dégustation « la Moynerie » référence au métier de vigneron qui était jadis réservé aux moines • 1977 : Thierry rejoint ses parents • 2003 et 2005 : Sébastien et Romain rejoignent le domaine
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Centre-Loire • Nièvre (58) • Saint-Andelain • Est de Sancerre
Climat	Climat océanique dégradé, les courants marins sont stoppés par le massif du pays. La proximité avec la Loire permet de réguler la température lors du cycle végétatif
Sol	<ul style="list-style-type: none"> • Marnes Kimméridgiennes à petites huitres (Pouilly-sur-Loire) • Silex Rouge Albiens (Saint-Andelain) • Calcaire Portlandien compact à grains fins (Tracy-sur-Loire) • Calcaire Oxfordien à plaquettes (Saint-Martin-sur-Nohain)
Superficie du domaine	42 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	225 000 bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Gustave Daudin et La Moynerie • Pouillysur-Loire • 100 % Chasselas • Majorum • Pouilly Fumé • 100 % Sauvignon Blanc • vin blanc sec • réalisé uniquement sur les grands millésimes • Vinifié et élevé en foudres et demi-muids pendant 10 à 12 mois sur lies fines puis 4 à 6 mois en cuve inox
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Barre à Mine • Pouilly Fumé • 100 % Sauvignon Blanc • Vinifié et élevé en foudres et demi-muids pendant 14 à 16 mois sur lies fines • 20 000 bouteilles produites • minérale, épicée et salinitée • Ancienne carrière de silex rouges Albiens, chaque pieds a été planté à la barre à mine plutôt qu'à la pioche
Anecdote	Michel Redde se destinait à être un artiste plutôt qu'un vigneron, certaines de ses œuvres sont reproduites sur les étiquettes

