Raymond Morin

Un Vigneron en Loire

E-mail : contact@raymond-morin.com

Domaine La Jalousie
depuis le millésime 2023

Raymond Morin

Domaine du Landreau
Domaine de la Chevalerie
Domaine la Jalousie
Château Bellerive

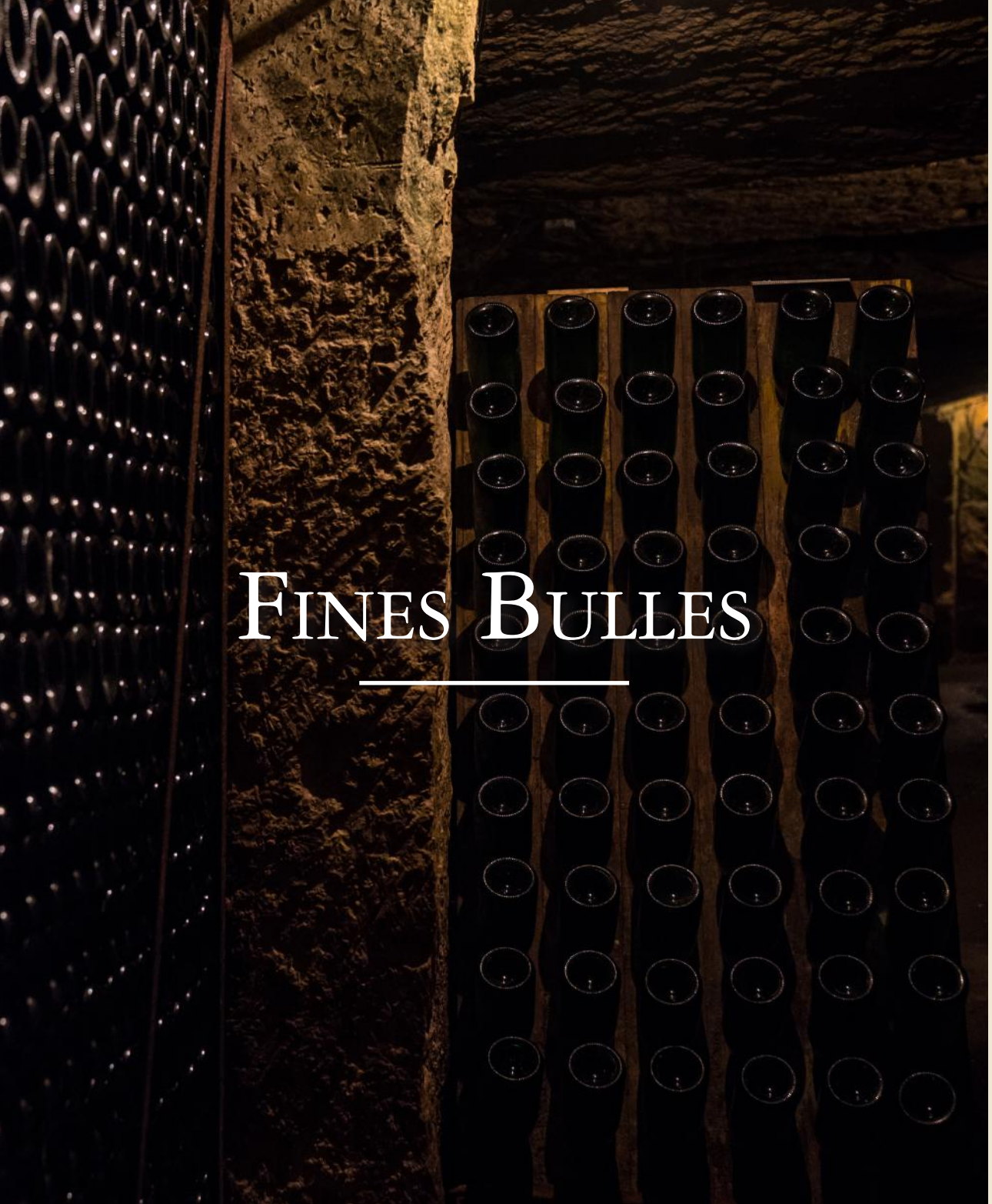
Installée au Landreau à Saint-Lambert-du-Lattay depuis la fin du XIXème siècle, la famille Morin est ancrée dans son terroir : la vallée du Layon. Raymond Morin a développé depuis les années 60 le Domaine du Landreau. Sa fille Claude, a il y a une vingtaine d'années, repris deux jolis domaines sur les superbes terroirs de Chinon, à Cravant-les-Coteaux et Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
Puis en Avril 2018, ce fut le tour d'un Chateau emblématique de l'appellation «Quarts de chaume Grand Cru» de rejoindre les vins Raymond Morin : Château Bellerive.

Au Landreau, nos Anjou blancs secs, nos Coteaux du Layon moelleux, nos rosés gourmands, nos Anjou rouges fruités, élégants et intenses, sont le fruit d'un encépagement choisi (chenin, cabernet sauvignon, cabernet franc, grolleau…) Ces cépages sont adaptés à nos sols et climats et font l'objet d'une surveillance méticuleuse, lutte raisonnée, vendanges en vert etc...

Notre Domaine La Jalousie situé à Cravant-les-Coteaux et notre Domaine de la Chevalerie à St Nicolas-de-Bourgueil, dont les vignes produisent des vins rouge fruités, une cuvée spéciale en AOC Chinon « La Chapelle de Briançon » plus intense et un original et prisé Chinon Rosé, sont tous les deux en conversion vers une agriculture biologique depuis 2021.
La certification AB arrivera pour le millésime 2023.

Spécialisés dans les circuits courts, notamment dans la vente directe du domaine au consommateur, nous confectionnons également des coffrets cadeaux « Sur Mesure ». Paniers, coffrets bois, plateaux que nous garnissons à la demande, de nos vins et d'une sélection de produits de terroir locaux, de qualité, d'artisans rigoureusement sélectionnés. Ces jolis coffrets « Haute Couture » à destination d'entreprises ou de particuliers sont faits, emballés et livrés par nos soins.

Au service de nos appellations de Loire avec la production de 20 cuvées différentes et de nos coffrets, nous sommes fiers et heureux de partager notre passion et notre savoir-faire depuis plus de 100 ans.



Fines Bulles

Crémant de Loire Rosé - Brut Domaine du Landreau

- Rosé friand. Nez frais, fruité, une gourmandise en bouche avec la finesse de ses bulles. Un pur plaisir de fraîcheur.
- Cabernet Franc & Grolleau.
- À servir frais de 10° à 12°.
- Apéritifs, cocktails & desserts.

Crémant de Loire Millésimé - Préférence Domaine du Landreau

- Un nez floral, fruité avec des notes briochées, une bouche vineuse avec une grande longueur en bouche et une finesse de bulles. Indispensable des grands moments de la vie. Un tourbillon de plaisir ! Un élevage sur lattes de minimum 60 mois.
- 33% Cabernet franc, 33% Chardonnay & 33% Chenin.
- À servir frais de 10° à 12°.
- En toute occasion. Vin de fête par excellence.

Jus de Raisin Pétillant Blanc - Sans alcool Domaine du Landreau

- Ce pur jus de raisin pétillant un est vrai régal. Un bel équilibre entre la sucrosité naturelle du raisin, l'acidité et la finesse des bulles.Un moment intense de plaisir pour tous les moments et surtout pour petits et grands.
- Chenin & Grolleau.
- À servir frais de 6° à 8°.
- En toute occasion. Produit festif et désaltérant.

Jus de Raisin Pétillant Rosé - Sans alcool Domaine du Landreau

- Tout comme le jus de raisin blanc, cette cuvée en rosé est un régal. Issu de Golleau Noir, il possède une belle acidité qui équilibre bien le sucre du fruit.
- 100% Grolleau Noir.
- À servir frais de 6° à 8°.
- En toute occasion. Sans modération.

Coteaux du Layon
Quarts-de-Chaume Grand Cru

Coteaux du Layon Le Petit Clos Domaine du Landreau

Sa richesse aromatique mélant le miel, les abricots, sa bouche fraiche et équilibrée font de cette cuvée une gourmandise.

100% Chenin Blanc.

À servir frais à 12°.

Gâteaux aux fruits, tartes.

5 à 10 ans.

Coteaux du Layon La Coulée Domaine du Landreau

La Coulée est une parcelle choisie pour l'excellence de son terroir. C'est un vin à la richesse aromatique et à la longueur en bouche remarquable.

100% Chenin Blanc.

À servir frais entre 10° et 12°.

Apéritif, desserts.

10 à 15 ans.

Coteaux du Layon 1er Cru Chaume Domaine du Landreau

Exceptionnel, récolté les grandes années à de faibles rendements, c'est un vin d'une très grande complexité aromatique d'épices, de miel, de vanille, d'abricots secs et de fruits confits. Un grand vin moelleux vinifié et élevé en fût de chêne français de 225 litres.

100% Chenin Blanc.

À servir frais entre 10° et 12°.

Foie gras, apéritif, fromages à pâte persillée.

5 à 15 ans voire plus.

Quarts-de-Chaume Grand Cru Château Bellerive

Robe vieil or, nez sur des notes d'agrumes et de fleurs. La bouche est ample, riche, des notes boisées (acacia) légèrement fumées avec une belle longueur.

100% Chenin Blanc.

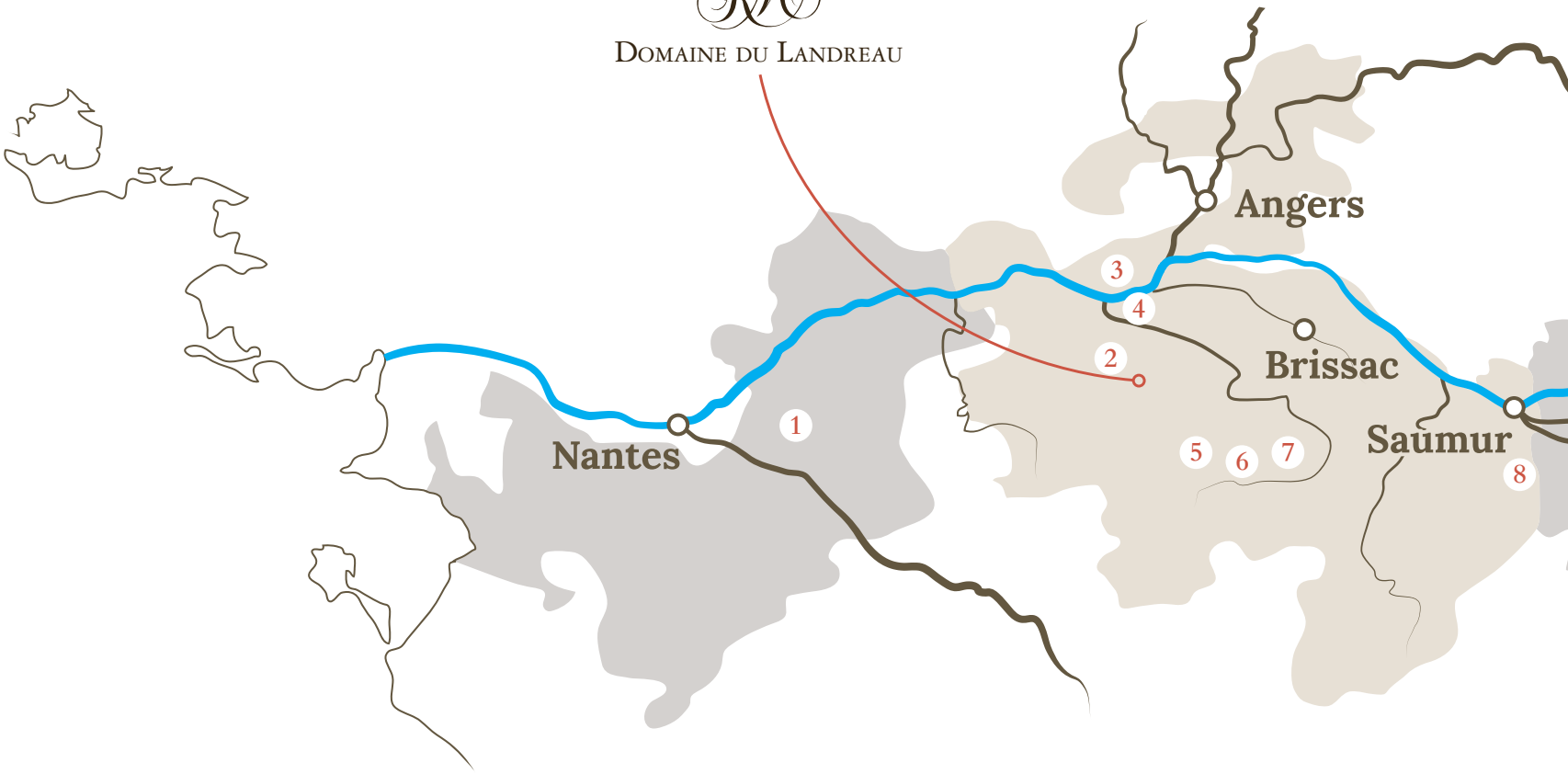
À servir frais entre 10° et 12°.

Foie gras, apéritif, fromages à pâte persillée.

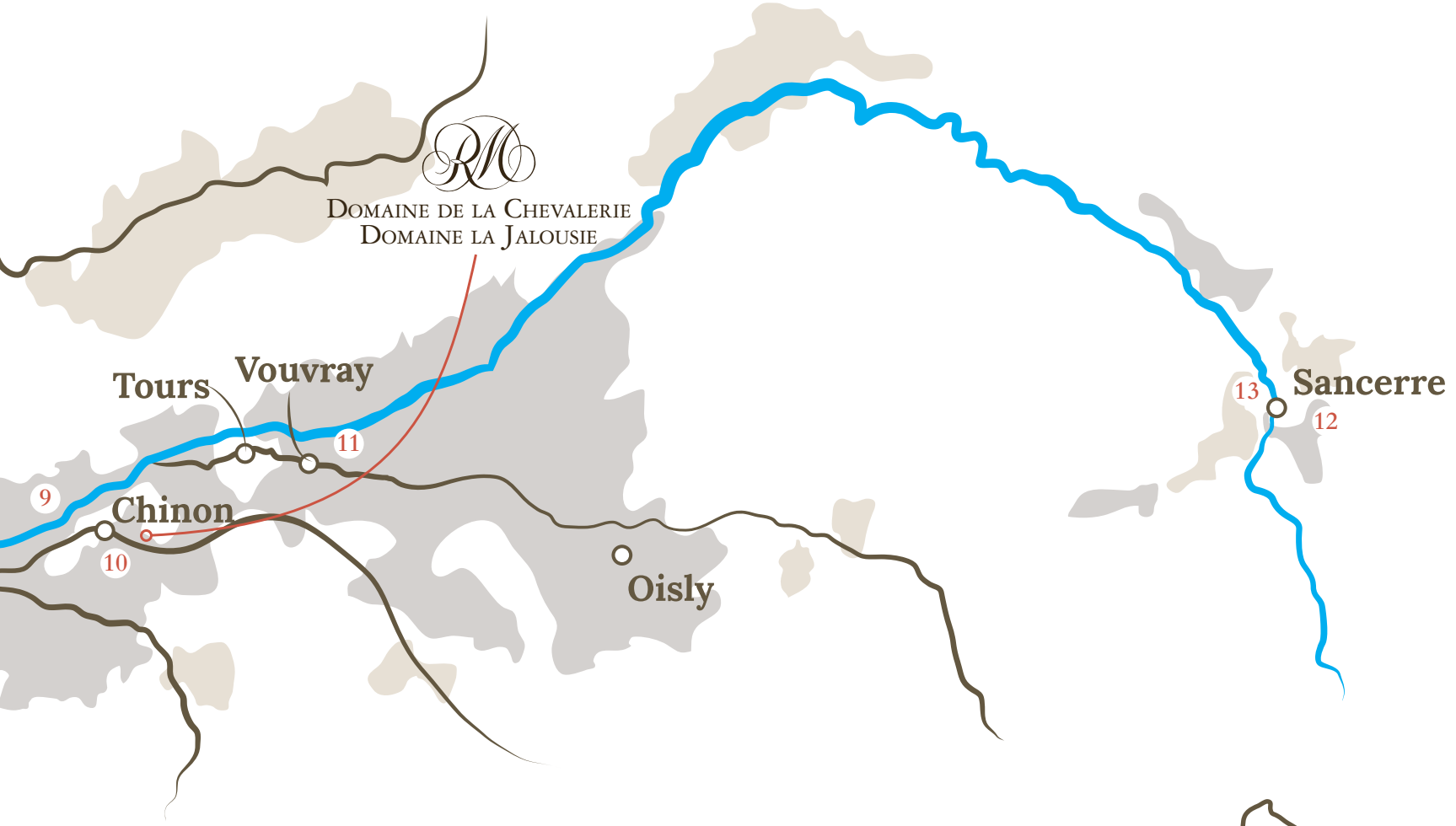
5 à 15 ans voire plus.

Les AOC de Loire

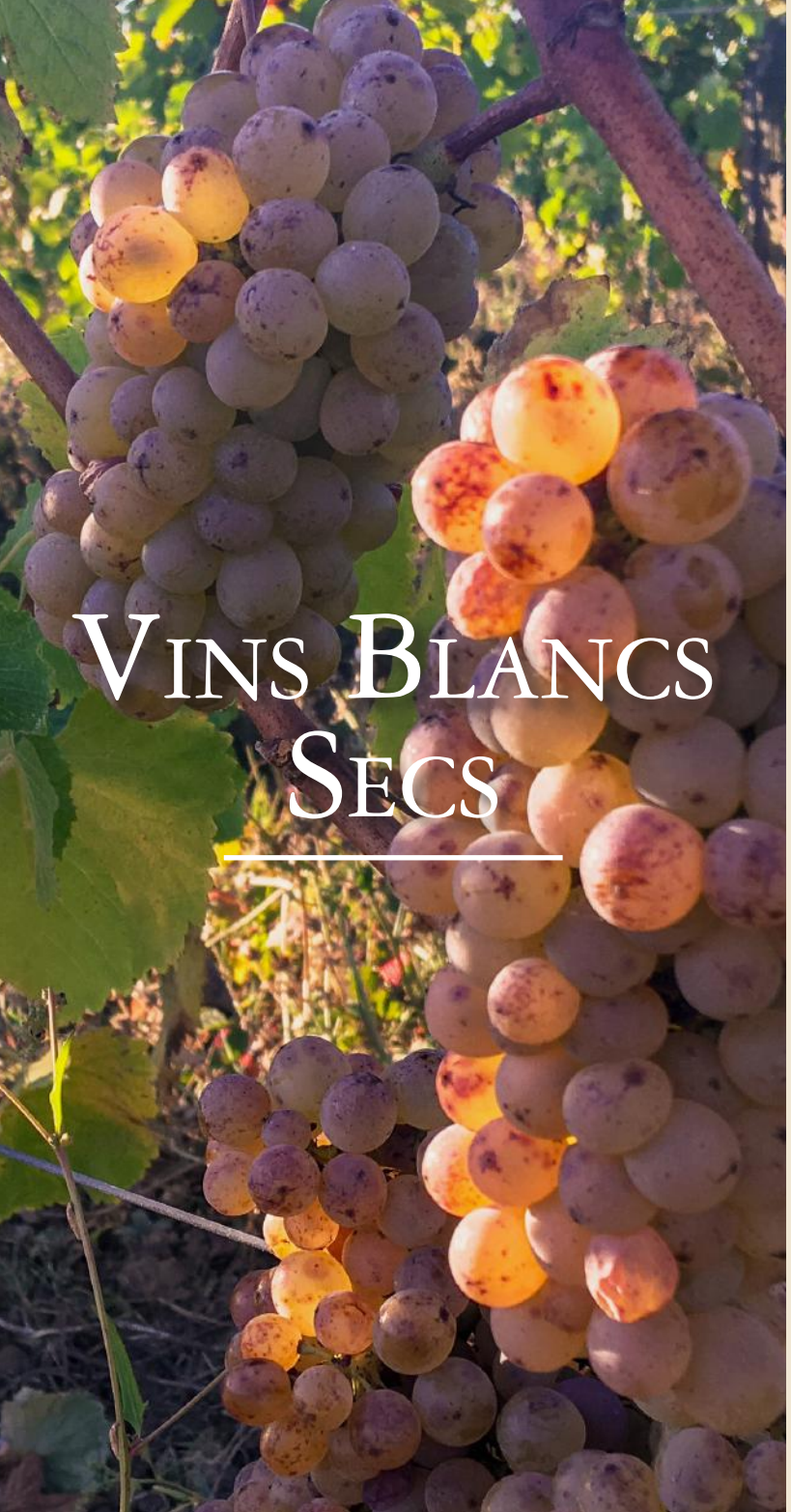
Domaine du Landreau



1 Muscadet Sèvre & Maine sur Lie
2 Coteaux du Layon
3 Savennières
4 Quarts-de-Chaume Grand Cru
5 Anjou, Cabernet d'Anjou
6 Rosé de Loire
7 Crémant de Loire
8 Saumur-Champigny



9 Saint-Nicolas-de-Bourgueil
10 Chinon
11 Vouvray
12 Pouilly Fumé
13 Sancerre



Vins Blancs Secs

Anjou Blanc
La Douce Heure
Chenin / Demi-Sec

Vif, brillant, frais en bouche, ce demi-sec propose un florilège d'arômes fruités dont la persistance est plus que remarquable.

100% Chenin Blanc.

À servir frais entre 10° et 12°.

À l'apéritif.

5 ans.

Anjou Blanc
La Jalousie
Domaine du Landreau

Ce chenin récolté à la main à maturité optimale, vinifié et élevé sur lies fines en fut de chêne français de 225 litres, lui apporte une complexité aromatique aux notes de pêches blanches, florales et de noisettes grillées. L'attaque en bouche est vive, onctueuse avec des arômes floraux et fruités se succédant en harmonie avec des notes toastées. Un grand vin blanc sec de garde !

100% Chenin Blanc.

À servir frais entre 10° et 12°.

Poissons, homard.

5 à 10 ans.

Anjou Blanc
Ronceray
Château Bellerive

Robe d'or pâle. Au nez, des arômes d'agrumes et des notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est ample et riche, des notes boisées légerement fumées avec en finale une belle longueur. Vin d'une complexité remarquable.

100% Chenin Blanc.

À servir frais entre 10° et 12°.

Poissons, homard.

5 à 10 ans.

Savennières
Château de Varennes
Les Grands Bureaux

Robe jaune d'or très claire. Joli nez, où se mêlent des notes de fruits jaunes (coing) associées à des fleurs blanches (tilleul) avec une belle minéralité. En bouche, attaque ample et vive. Une grande intensité aromatique avec des arômes de coing mûr associés à l'amande.

100% Chenin Blanc.

À servir frais entre 10° et 12°.

Poissons, crustacés.

5 à 10 ans.

Vins Rosés

Cabernet d'Anjou - Tendre
Domaine du Landreau

Robe lumineuse et cristalline, de couleur rose framboise et aux reflets saumonés. Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de rose, de bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur. Vin gourmand par excellence. Ce rosé tendre est rond et suave, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche.

100% Cabernet Franc.

À servir frais de 8° à 10°.

Apéritif, desserts.

3 à 4 ans.

Rosé de Loire - Sec
Domaine du Landreau

Rosé féminin sec avec sa robe intense d'un rose tendre. Nez très aromatique et fruitée aux arômes de framboises et de mûres. Les saveurs fruitées dominent une perception générale d'équilibre et d'élégance. Fraîcheur et onctuosité se combinent pour une parfaite harmonie de sensation gustative.

100% Cabernet Franc.

Servir frais à 8°.

Salades, charcuteries.

1 à 2 ans.

Chinon Rosé - Sec
La Rose de Briançon
Domaine la Jalousie

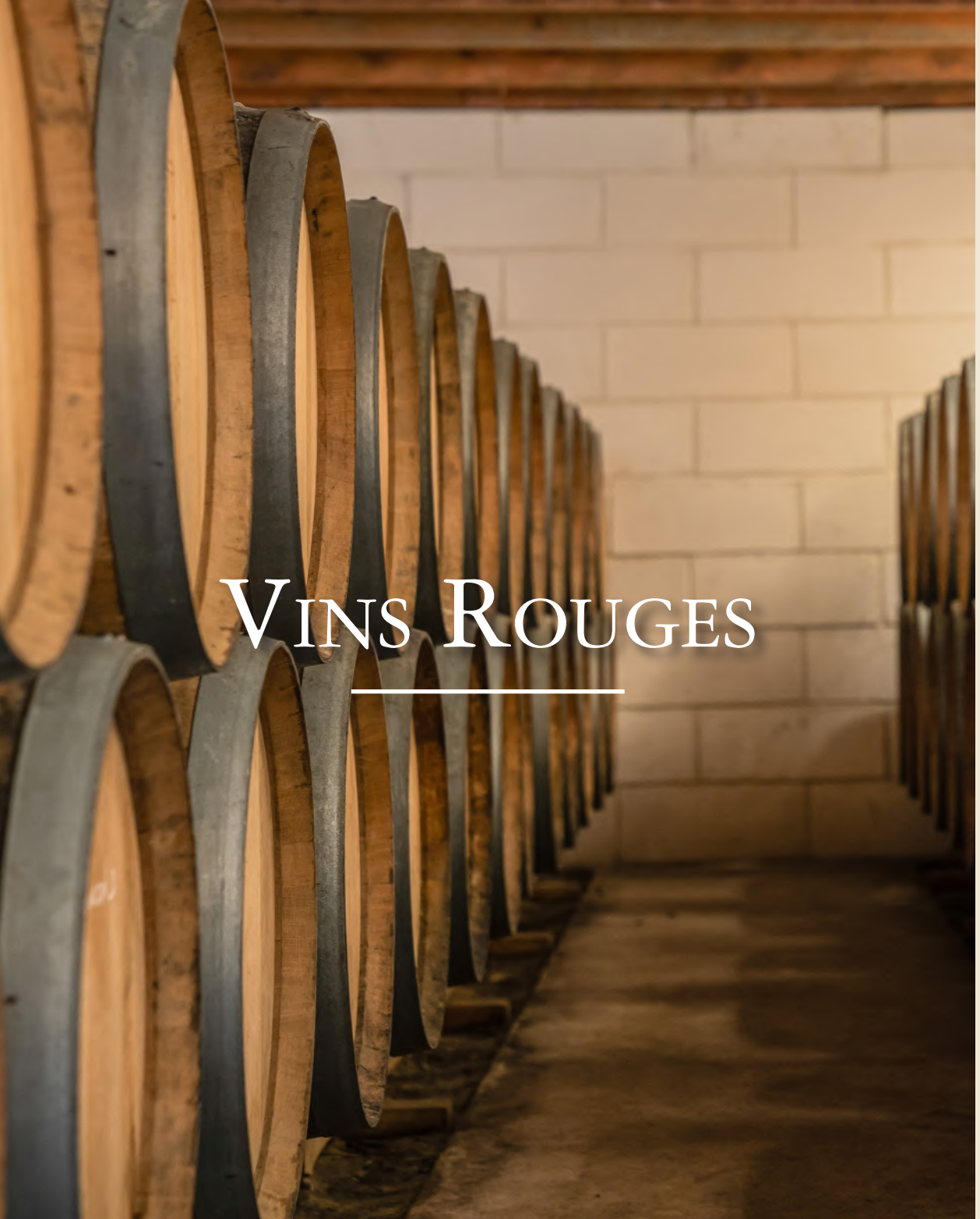
Dans ce magnifique écrin, ce rosé sec de gastronomie à la robe claire dévoile une intensité aromatique de fruits rouges. Bel équilibre en bouche entre rondeur et fraîcheur.

100% Cabernet Franc.

À servir frais de 10° à 13°.

Charcuteries, grillades, apéritif.

1 à 2 ans.



Vins Rouges

Saumur-Champigny
Raymond morin

Ce Saumur-Champigny exprime parfaitement ce terroir : tanins bien équilibrés, notes de fruits rouges et noirs allant de la framboise au cassis, de la groseille à la mûre.

100% Cabernet Franc.

À servir à 16°.

Volaille, viandes blanches, grillades.

5 ans.

St-Nicolas-de-Bourgueil
Domaine de la Chevalerie

Frais, souple, tendre, le Domaine de la Chevalerie se dégustera dans sa prime jeunesse. À sa robe rubis lumineuse, il mêle quelques nuances violacées. En bouche, il déploie un fruité intense où cerise, mûre et framboise jouent avec les tanins ronds et fondus.

100% Cabernet Franc.

À servir à 16°.

Volaille, viandes blanches, grillades.

5 ans.

Chinon
Yearling
Domaine la Jalousie

Son nez puissant présente des arômes de fruits rouges et de mûrs. La bouche tout en souplesse et en élégance, la finale nette et précises ravira vos papilles. Tannins délicats.

100% Cabernet Franc.

À servir à 15°.

Viandes, grillades.

5 ans.

Chinon
La Chapelle de Briançon
Domaine la Jalousie

Quintessence du terroir Chinonais, élevé 12 mois en fûts de chêne, c'est un vin charpenté qui développe de subtils arômes de fruits noirs légèrement mûris et épicés.

100% Cabernet Franc.

À servir à 15°.

Viande.

10 ans.

Raymond Morin

Domaine du Landreau
Domaine de la Chevalerie

Domaine la Jalousie
Château Bellerive

Le Landreau - Saint Lambert du Lattay 49750 Val-du-Layon
Téléphone : 02 41 78 30 41 - Fax: 02 41 78 45 11
E-mail : contact@raymond-morin.com
www.raymond-morin.com