



LES BOIS DE
SAINT-ANDELAIN
SILEX ALBIENS

APPELLATION BLANC FUMÉ DE POUILLY CONTRÔLÉE

Michel Redde et Fils



MIS EN BOUTEILLE PAR MICHEL REDDE ET FILS
LA MOYNERIE 58150 SAINT-ANDELAIN
PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULPHITES

750 ml

CUVEE : Les Bois de Saint-Andelain

CEPAGE : 100% Sauvignon

TERROIR : Argile à Silex rouges Albiens (période du crétacé),
Situé sur la commune de Saint-Andelain, point culminant de
l'appellation.

AGE DES VIGNES : 30 ans

RENDEMENT : 40-45 hl/ha

VENDANGE : Manuelle en caissettes de 10-12 kg

VINIFICATION : Vinifié et élevé en foudres et demi-muids
pendant 10 à 12 mois sur lies fines.
Fermentation alcoolique entre 18 et 20°C

DEGUSTATION : Le servir en carafe pour faire ressortir sa
minéralité pure, racée, et épicée de « pierre à fusil »

CONSERVATION : 10 à 15 ans

CUVEE : Les Bois de Saint-Andelain

GRAPE VARIETY : 100% Sauvignon

TYPE OF SOIL : Flint (period of the inferior cretaceous), located in
the village of Saint-Andelain, peak of the appellation.

GRAPEVINES AGE : 30 years old

YIELD : 40-45 hl/ha

HARVEST : Manual harvesting using 10-12 kg crates

WINEMAKING : Vinified and matured in wooden tun and high
wooden barrel during 10 to 12 months on fine lees.
Alcoholic fermentation between 18 and 20 °C.

TASTING NOTES : Better to decant to let its pure minerality and
spicy gun flint go out.

STORAGE : 10 to 15 years

La Moynerie

RN7, 1 La Route Bleue – F 58150 – Saint-Andelain – Tél. +33 (0)3 86 39 14 72 – lamoynerie@michel-redde.com

www.michel-redde.com

SAS au capital de 150 000€ - TVA FR41329779284 – RCS 329 779 284 Nevers – FRREX20211725

LES BOIS DE SAINT-ANDELAIN

Cette parcelle boisée de 20 hectares était à vendre au début des années 1970.

Michel REDDE, voyant le potentiel de ce terroir unique s'est porté acquéreur de la totalité, mais le notaire averti en a parlé autour de lui et a fait des adeptes.

Suite à cela, Michel Redde a réussi à acheter la moitié (10 Ha) et l'autre moitié a été partagée entre 3 autres vigneron.

Afin de la rendre exploitable en vigne, il a fallu déboiser et travailler le sous-sol.

Bien que située au point culminant et au centre de l'aire d'appellation du Pouilly Fumé (à Saint-Andelain), cette parcelle n'était pas classée dans la zone d'Appellation Contrôlée

Suite aux analyses de sol et de sous-sol, nous avons fait une demande auprès de l'INAO (Institut National des appellations d'Origine) qui nous ont donné leur accord, à condition que le Syndicat Viticole nous l'autorise. Ce qui n'a jamais été possible d'obtenir, compte tenu de la jalousie des confrères qui s'y sont toujours opposés. C'est alors que Michel Redde a déclaré lors d'une réunion du syndicat qu'il planterait sa parcelle en vin de table s'il le fallait, qu'il en sortirait une cuvée qu'il appellera « Maudit », et la vendrait plus cher que les autres !

En 1982, Thierry Redde, fils de Michel, a fait une demande de plantation sur cette parcelle, avec ses droits de jeune viticulteur. Celle-ci a été acceptée. En 1985, lors de la 1ère récolte, des échantillons ont été prélevés pour l'agrément et ont obtenu la labellisation Pouilly Fumé.

Aujourd'hui, ce terroir est reconnu comme l'un des plus grands et fait la renommée mondiale de l'Appellation.

This 20 Hectare-wooded plot was for sale in the early 1970s.

Michel REDDE, seeing the potential of this unique terroir, wanted to buy all of it, but the informed notary talked about it around him and some people became interested in it.

Following this, Michel Redde managed to buy half (10 Ha) and the other half was shared between 3 other winegrowers.

In order to make this vineyard parcel exploitable, it had to be cleared and the subsoil had to be worked.

Although located at the highest point and in the center of the Pouilly Fumé vineyard (in Saint-Andelain), this parcel was not classified in the Appellation Contrôlée zone

Following the soil and subsoil analyses, we made a request to the INAO (Institut National des appellations d'origine) which gave us their agreement, provided that the Wine Union authorized it. It had never been possible, given the jealousy of colleagues who have always been opposed it. Michel Redde declared at a union meeting that he would plant his plot of land in table wine if necessary, that he would produce a cuvée that he would call "Maudit", and sell it more expensive than the others!

In 1982, Thierry Redde, son of Michel Redde, applied for planting on this plot, with his rights as a young winegrower. It was accepted. In 1985, during the first harvest, samples were taken for approval and obtained the Pouilly Fumé label.

Today, this terroir is recognized as one of the greatest that makes the Appellation's worldwide reputation.

La Moynerie

RN7, 1 La Route Bleue – F 58150 – Saint-Andelain – Tél. +33 (0)3 86 39 14 72 – lamoynerie@michel-redde.com

www.michel-redde.com

SAS au capital de 150 000€ - TVA FR41329779284 – RCS 329 779 284 Nevers – FRREX20211725