









Le domaine de 28 hectares, sur un terrain gélif sur des sols sablo-graveleux dédiés au cabernet franc, voit le jour en 1991. Frédéric Mabileau a opté pour la bio-culture avec un labour des sols. La cuvée les Rouillères, nom d'une parcelle en plein cœur de Saint-Nicolas-de-Bourgueil où les raisins atteignent des maturités optimales. A l'heure de la course à la surmaturité et la concentration, Frédéric Mabileau joue cette année la finesse, le fruit savoureux et la fraîcheur. La cuvée les Rouillères est tout en dentelle ; Racines, plus en matière, reste dans ce registre et Coutures est sensiblement plus tramé. C'est sans parler du rosé : du fruit, que du fruit, avec de la rondeur et de la fraîcheur ! Des vins hors-classe.

 Rosé de Loire Cuvée « Osez »
2007 : 16/20 

 Bourgueil Cuvée « Racines »
2006 : 17/20 

 Saint-Nicolas-de-Bourgueil Cuvée « les Coutures »
2006 : 17/20 

 Saint-Nicolas-de-Bourgueil les Rouillères
2007 : 16/20 

Surface du vignoble : 30 ha (rouges : 28 ha - blancs : 2 ha)

Cépages rouges : Cabernet franc (28 ha)

Cépages blancs : Chenin blanc (2 ha)

Age moyen des vignes : 25 ans

Vendange manuelle : 100%

Elevage : en cuve, en fût neuf et ancien