

## Tarif

### BLANC (Chardonnay)

Bouteille 6 €

Carton de 6 bouteilles 36 €

### ROUGE (PINOT-GAMAY)

Bouteille 5 €

Carton de 6 bouteilles 30 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
(article L3323-4 du code de la santé publique).



## Localisation & contacts

Cave du domaine de RIOUSSE  
RIOUSSE - 58240 LIVRY

Dans le département de la Nièvre,  
5 km de Saint-Pierre-Le-Moutier.

**Pour la vente, cave ouverte les  
samedis de 14:30 à 18:00  
ou sur rendez-vous**

Tel. : 06 82 30 57 48

Mail : [vignoble.riousse@yahoo.fr](mailto:vignoble.riousse@yahoo.fr)  
Site internet : [domaine2.riousse.com](http://domaine2.riousse.com)

Pour découvrir le savoir-faire  
ancestral de la vigne, venez visiter le  
**Musée de la Vigne et Métiers du  
Terroir**, situé également à Riousse.



DOMAINE  
*de Riousse*



## Origine du vignoble

- C'est sous l'influence du Duc de Bourbon et de sa femme, Anne de BEAUJEU, que naît le vignoble au XVème siècle.
- Le vignoble se développe et connaît son apogée au XIXème siècle : il s'étend alors sur 300 ha et compte 300 vignerons.
- A cette époque, il a été répertorié par le Docteur GUYOT sur ordre de Napoléon III.  
Il compte 3 cépages : GAMAY, PINEAU et TEINTURIER.
- La crise du phylloxéra de la fin du XIXème siècle n'affecte pas le vignoble grâce à la décision rapide de replanter la vigne sur porte-greffes américains.
- Malheureusement, 30% des vignerons meurent à la guerre de 1914-1918 et le vignoble ne s'en remettra pas.
- Le déclin l'amène à 30 ha en 1960 et 3 ha en 1990.

## Renaissance du vignoble

- En 1992, sous l'influence de la municipalité locale, la réhabilitation du vignoble s'amorce et la SCEA du Clos de RIOUSSE voit le jour :
- Des sociétaires passionnés participent à l'épopée
- premières plantations en 1993 : **15 ha sont plantés à ce jour**
- réalisation d'une **structure de vinification en 1995**
- construction d'une **cave neuve en 1999**
- **vinification traditionnelle** faite par un vigneron œnologue.



## Elevage des vins

- Nos vins sont élaborés à partir de cépages nobles réputés :
- **le BLANC** :  
à partir de CHARDONNAY.  
Il accompagnera huîtres, fruits de mer, poissons...  
A servir frais (10 à 12°C)
- **le ROUGE** :  
à partir de PINOT et GAMAY.  
Déjà vieilli, découvrez l'amplitude de ces arômes secondaires.  
Il accompagne les viandes en sauce, fromages...  
A boire entre 16 et 18°C.

