



**Le CEP BAULOIS**  
**Réunion du 20 mars 2024**  
**Le domaine GRUHIER - 89700 Epineuil**  
**“ Dépositaire de cet héritage de plus de 800 ans ”**

« Fondé en 1212, le Domaine est un exemple de l'œuvre extraordinaire des cisterciens. »

### **Les Moines Cisterciens**

Suite d'une donation du Seigneur de Tonnerre en 1212, les Moines de l'Abbaye de Quincy ont identifié à Epineuil un terroir exceptionnellement propice à une production viticole de qualité. Ils développent alors une activité considérable autour de ce très beau vignoble qui devient vite reconnu au-delà de nos frontières.

Le vignoble prospère jusqu'à sa destruction par le Phylloxéra à la fin du 19ème siècle.

Les vigneron replantent alors les meilleures terres viticoles.

### **Renouveau**

Les gelées terribles de 1956 détruisent à nouveau le vignoble.

Cette nouvelle blessure et un changement de génération font que l'activité est presque abandonnée.

Motivés par André Durand qui fut maire du village, une poignée de vigneron s'attèle à redonner vie à la production des vins d'Epineuil à la fin des années 1970.

### **La famille Gruhier**

C'est en 1989 que mes parents Jean Paul et Malou Gruhier ont l'opportunité de reprendre l'Abbaye du Petit Quincy aussi appelée château d'Epineuil. Passionnés de patrimoine et de grands espaces, ce lieu magnifique mais en mauvais état est un défi de taille qu'ils relèvent courageusement.

L'endroit est d'une beauté et d'une sérénité remarquable, typique des sites cisterciens.

En 1990, je reprends 4,5 ha de vignes et je rejoins mes parents au Petit Quincy où je réinvestis les dépendances en vue de leur donner à nouveau leur destination initiale de Cellier.

En 1991, mon père joint au Domaine 16ha qu'un vigneron cède à son tour. Une nouvelle cuverie totalement enterrée voit le jour.

Les travaux de restauration du vignoble et du bâti nous occupent des années. Une aventure au long cours jonchée d'embûches!

Progressivement cependant, l'écrin des moines retrouve sa splendeur et sa vocation hospitalière qui nous permet d'accueillir nos visiteurs dans un cadre idyllique.

Au fil des années j'acquiers de nouvelles parcelles et je plante des vignes sur de très beaux climats.

L'Abbaye du Petit Quincy et le Domaine Dominique Gruhier Vigneron, c'est aujourd'hui plus de 32ha de vignes, pour 14 cuvées différentes, des vins vendus en France et aussi dans 30 autres pays ainsi que de nombreuses possibilités d'activités d'œnotourisme.

Nous serons heureux de vous accueillir et de vous faire partager notre passion.

# Grand concours

## De dégustation d'une verticale

### Vins d'un producteur d'années différentes

Le jeu consiste pour vous à trouver les années de ces 4 vins de ce soir  
Ci-dessous, les fiches de dégustation de 5 années.  
Il y a donc un intru, mais lequel ?

Celui qui trouvera les 4 vins dans l'ordre de dégustation  
En précisant les années  
Et dénoncera l'intru  
Gagne une des bouteilles des vins de ce soir de l'année de son choix

#### **2015 - BOURGOGNE ÉPINEUIL – L'ÂME DES DANNOTS 2015 – Domaine Dominique Gruhier – Bourgogne rouge**

Un vin bio de caractère issu des plus beaux coteaux d'Épineuil. Il est parfumé, sur des notes de griottes bien mûres et légèrement épicées. En bouche il est équilibré et structuré sur des tanins souples, veloutés et élégants.

#### **2016 - BOURGOGNE ÉPINEUIL – L'ÂME DES DANNOTS 2016 Domaine Dominique Gruhier – Bourgogne rouge**

Un vin de bourgogne brillant sur toute la ligne : lumineux dans sa robe violacée et éclatant par son goût raffiné. Le nez de fruits rouges est relevé d'une pointe d'épices tandis que la bouche tutoie la cerise. Sa longueur et sa maturité en font un vin élégant et bien équilibré qui demandera juste un peu de patience.

#### **2017 - BOURGOGNE ÉPINEUIL – L'ÂME DES DANNOTS 2017 Domaine Dominique Gruhier – Bourgogne rouge**

Sur un millésime de caractère qui offre au vin une aromatique large et des tanins solides, ce cru présente au nez des arômes puissants de cassis et de mûre avec des notes subtiles d'épices et de tabac. Un vin qui ne manque pas de puissance même en bouche, et qui avec le temps s'intensifie sur des touches de cuir, de chocolat et de poivre.

#### **2018 - BOURGOGNE ÉPINEUIL – L'ÂME DES DANNOTS 2018 Domaine Dominique Gruhier – Bourgogne rouge**

Belle couleur rouge foncé, très dense, reflets pourpres. Arômes chatoyants et profonds. Purée de fruits rouges, poivre fin, notes fraîches et minérales, violette et thym. Bouche enveloppée et gourmande. Beaucoup de matière, tanins au grain très noble. Beaucoup de personnalité.

#### **2019 - BOURGOGNE ÉPINEUIL – L'ARME DES DAMNES 2019 Domaine Dominique Gruhier – Bourgogne rouge**

Des levures indigènes, aucuns intrants, cet Épineuil revendique une approche « nature ». Et cela lui va bien : robe lumineuse, nez gourmand de petits fruits rouges compotés, bouche très alerte, vive, fruitée, de bonne concentration, dotée de tanins fermes mais au grain fin, boisé grillé bien fondu. Du potentiel avec son parfum de chèvrefeuille.

# Les étiquettes



## Le Menu

**Amuse-bouche**

**Œuf en meurette au vin rouge**

**Peccata de bœuf  
Gratin de légumes**

**Juste cuit au chocolat**

**Café**

## Les questions du mois

Vin N°	Nom	Année	Votre prix	Le vrai Prix en €	Votre note
1	Gruhier L'Âme des Dannots	2017	16,00	19,00	
2	Gruhier L'Âme des Dannots	2018	21,00	19,00	
3	Gruhier L'Âme des Dannots	2015	21,00	19,00	
4	Gruhier L'Âme des Dannots	2016	27,00	19,00	

L'intru : Domaine Dominique Grumier – L'ARME DES DAMNES 2019