



G O U L A I N E

# MANOIR DE *La Mottrie*

Situé sur la partie ancienne du village viticole de La Levraudière, à La Chapelle Heulin, le Manoir de la Mottrie est une demeure féodale du 12<sup>ème</sup> siècle. Je valorise le site en cave d'accueil, chai de vinification et local de vieillissement des meilleures cuvées.

Depuis 1986, j'ai repris l'activité viticole familiale de Félix Bonnet en m'engageant dans de nombreuses démarches de qualité et de respect de l'environnement.

Je conduis le vignoble de 12 ha essentiellement consacré à la production des Muscadet sur lequel j'ai débuté ma conversion vers l'agriculture biologique en 2012.

Tous mes efforts sont portés vers la qualité, l'authenticité de mes vins et ma façon propre de cultiver la vigne.



**Alain GRIPON**

La Levraudière - 44330 La Chapelle Heulin

Tél. 02 40 06 76 38

Port. 06 83 12 08 98

[manoidelamottrie@orange.fr](mailto:manoidelamottrie@orange.fr)

---

## LES CUVÉES

Muscadet Sèvre et Maine Goulaine 2004, 2005, 2007 et 2009.

Muscadet Sèvre et Maine, vieille vigne, 2009.

Muscadet Sèvre et Maine sur lie,  
Manoir de la Mottrie (bouteille Muscadet verte).

Muscadet Sèvre et Maine sur lie,  
Vieilles vignes (bouteille Muscadet feuille morte).  
Gamay rosé.

---

## LES TERROIRS

Granits : Chauvinières, le Pont, les Buis.

Micaschistes : La Vannerie, les Barboires,  
La Tarcière, Les Buttées.

Gabbros : L'Ebeaupin, Les bois.

---

## LES CÉPAGES

Melon de Bourgogne. Gamay.

---

## AOP & IGP

AOP Muscadet. AOP Muscadet Sèvre et Maine.

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie. AOP

Muscadet Sèvre et Maine Goulaine (en cours  
de reconnaissance). IGP Gamay rosé.

---

## LA DISTRIBUTION

Particuliers. CHR. Caviste. Export.

---

## LE VIGNOBLE

Bio certifié Ecocert.

---

## PRESSE

Goulaine 2005 et 2009 sélectionnés au  
Guide Hachette des vins 2009 et 2015.