



« Chaque bouteille est une  
histoire. Merci de faire  
partie de la nôtre. »



@domaine\_de\_l\_alapi

# DOMAINE DE L'ALAPI

UN AVANT-GOÛT DE NOTRE VIN



## DOMAINE DE L'ALAPI

5 rue de l'Égalité  
36 260, Reuilly

06 58 76 07 51  
domainedelalapi@gmail.com



« Un vin de mémoire et d'avenir,  
au cœur du Berry »



# LE VIGNOBLE

Le Domaine de l'Alapi, au cœur de Reuilly, cultive l'authenticité.

Tout commence dans les années 1990, lorsque les grands-parents d'Antoine achètent une maison comprenant une petite parcelle sur les hauteurs de Reuilly, au lieu-dit "Les Grandes Vignes". En 2001, ils confient l'exploitation de cette terre à leur neveu, Franck Poirier, par un bail emphytéotique de 20 ans.

A l'échéance de ce bail, c'est tout naturellement que les grands-parents d'Antoine récupèrent la vigne afin de la confier à leur petit-fils qui vient d'achever ses études d'ingénieur agronome. Également titulaire d'un BTS en Viticulture-Œnologie, Antoine Luneau fonde alors le Domaine de l'Alapi. Une aventure qui allie mémoire, engagement et exigence, pour donner naissance à un vin à son image : sincère, précis et profondément enraciné dans son terroir.

Sauvignon blanc de terroir, approche artisanale, héritage vivant : entre nature et précision, entre mémoire et avenir.



## NOTRE VIN

*La cuvée des grands-parents*

Édition confidentielle – 4 000 bouteilles seulement, issues du lieu-dit "Les Grandes Vignes".

Une cuvée rare, destinée à celles et ceux qui auront le privilège de la déguster.

Millésime : 2025 (en cours d'élevage)

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Parcelle : "Les Grandes Vignes", 0,46 ha — AOC Reuilly

Certification : En conversion biologique

Vendanges à la main

Un vin blanc droit et lumineux, révélateur du terroir calcaire de Reuilly.

Équilibré entre tension minérale et fruité délicat. Une lecture personnelle du sauvignon de Reuilly : minéral, tendu, mais libre.

## ACCORD METS ET VIN

Apéritif, poisson grillé, fromages de chèvre du Berry (Pyramide de Valençay, Crottin de Chavignol).

# AOC REUILLY

Créée en 1937 pour les blancs, étendue aux rouges et rosés en 1961, l'AOC Reuilly fait partie des plus anciennes du Centre-Val de Loire. Répartie sur sept communes de l'Indre et du Cher, elle bénéficie de terroirs uniques mêlant terrasses alluviales et calcaires kimméridgiens.

Reconnus pour leur fraîcheur, finesse et précision, les vins blancs issus du sauvignon blanc dominent la production, avec des notes minérales, d'agrumes et de fruits blancs. Les rouges et rosés, produits à partir de pinot noir et pinot gris, complètent l'offre.

Petite par sa taille mais grande par son potentiel, l'AOC Reuilly séduit par ses domaines familiaux, son approche artisanale et son engagement croissant vers une viticulture durable.

Le Domaine de l'Alapi

Antoine Luneau incarne ce renouveau. En reprenant la parcelle familiale située dans "Les Grandes Vignes", il mise sur un sauvignon expressif, un sol vivant et un travail respectueux du terroir, pour produire un vin blanc qui reflète toute la singularité de Reuilly.

