



Cuvée du Clos des Marronniers

Baudry-Dutour



Terroir

Partie du Domaine du Roncée, le Clos des Marronniers est sélectionné pour son terroir très homogène de graves argileuses des terrasses anciennes de la Vienne.

Vignes

Un seul cépage : le CABERNET FRANC. Plantée il y a environ 40 ans la vigne est maintenant assagée et donne de petits rendements de l'ordre de 35 hectolitres par hectare.

Vinification

Après une vendange manuelle respectueuse de l'intégrité des fruits, les grappes sont triées puis égrappées. Les cuves utilisées pour vinifier cette cuvée sont équipées de systèmes de pigeage qui permettent d'obtenir en douceur une homogénéité parfaite de la cuve et ainsi une meilleure extraction des arômes et des tannins. Avant la fermentation, nous privilégions une période de macération à froid de 5 à 6 jours. La cuvaison totale est d'environ 12 jours.

Elevage

Après fermentation malo-lactique, nous élevons 50% de la cuvée du Clos des Marronniers en barriques de chêne pendant 12 mois. Ces barriques sont âgées de 5 à 15 ans. L'autre moitié est élevée en cuve.

Dégustation

Le « Clos des Marronniers » donne un vin généreux, charnu et fruité. Des arômes de fruits des bois, de mousse ou de truffe, se mêlent à des notes subtiles de bois. Sa structure est ample, ronde et charmeuse les premières années et se développe lentement durant 5 à 10 ans.

Prix

La bouteille à la propriété est vendue environ 10 euros TTC.

<http://www.baudry-dutour.com/>

4



Château Grillé Baudry-Dutour

Ses origines remontent au XV^e et XVI^e siècle.

Acquis en 1748 par Antoine-Jean de Cougny, conseiller du Roi, issu d'une vieille famille chinonaise, il fut transformé et rénové au XIX^e siècle par le marquis Gustave de Cougny, historien célèbre et avocat à Chinon, qui développe le domaine en érigeant une chapelle et des dépendances.

Le domaine s'étend alors sur une centaine d'hectares, répartis en terre à blé, bois, pâturages et quelques vignes.

C'est à cette époque, que le vin de La Grille devient « la référence du chinonais pour sa qualité ».

1951, Albert GOSSET issue d'une longue lignée de vignerons champenois (14 générations, depuis 1584), en fait l'acquisition. Jusqu'à son décès en 1991, il ne cesse d'agrandir et d'améliorer une structure viti-vinicole de pointe.

1995, le château et son domaine deviennent la propriété de Sylvie et Laurent Gosset.

Avec l'aide de Jean-Max Manceau, régisseur du domaine, ils améliorent encore la qualité et la présentation des vins.

Le Château de La Grille, alliant traditions ancestrales et méthodes actuelles dans le respect du terroir, garantit une recherche de la perfection, une régularité.

Depuis début 2009, le Château de La Grille a lié sa destinée à celle de BAUDRY-DUTOUR, Vignerons à Chinon, dans un souci de préserver sa tradition, son terroir... et de toujours garantir des vins de grande qualité.

Voir aussi: <http://www.baudry-dutour.fr/>



Jocelyne et Jacques Grosbois

Le Pressoir 37220 Panzoult

La famille Grosbois Davonneau possède et exploite depuis plusieurs générations des vignes dans la vallée de la Loire et de la Vienne.

Jacques et Jocelyne, héritiers des vignes et des traditions, succèdent après avoir développé l'activité arboricole paternelle de la vallée de la Loire.

C'est en 1990, face au départ en retraite d'un métayer et à l'intérêt de leurs jeunes enfants pour la vigne et le vin, qu'ils décident de reprendre l'exploitation viticole du pressoir.

En 1992, La famille Grosbois cesse totalement l'activité arboricole et se consacre uniquement à la vinification et à la gestion du vignoble. Les millésimes se succèdent avec les malheureux caprices de la nature, notamment les gels catastrophiques de 1991 touchant 90% de l'exploitation et de 1995 touchant 40% de l'exploitation.

Il y'a aussi les moments heureux :

1992 médailles d'or au concours de Chinon.

1994 finaliste.

1995 finaliste.

1996 finaliste.

1997 "Lauréades", la cuvée Vieilles Vignes est nommée ambassadrice du Chinonais.

Composition :

Mono Cépage cabernet Franc. Age des vignes entre 10 et 50 ans plantées à 80% sur des coteaux argilo-silicieux et 20% sur des terres graveleuses.

Notes techniques :

Vinification en cuve avec fermentation d'environ 12 jours.

Commentaires :

Robe élégante couleur rubis.

Nez au parfum de fruits rouges, cassis.

En bouche, il séduit par sa rondeur et son équilibre. En milieu, on note un léger goût de réglisse. Final en bouche très agréable.

Ce millésime 1998 accompagne parfaitement les viandes blanches ou rouges grillés. Plus vieux, il se mariera idéalement aux plats de viandes en sauce. Il est l'ami indispensable des fromages. C'est entre 14 et 16°C qu'il s'exprime le mieux.

DOMAINE DE LA CHAPELLE
PHILIPPE PICHARD



Domaine Philosophie Vins Evenements Presse Contact



Selon les terroirs, les vins de ma production peuvent se découvrir sous deux aspects :

Le Cabernet Franc peut s'apprécier dans sa jeunesse, sur des notes élégantes de fruits rouges, en présence de tanins souples et veloutés...

...mais aussi on peut le préférer plus concentré, sur des arômes de fruits noirs enrobés par des tanins plus gras et soyeux.

- ⇒ Les Gravinières
- ⇒ Les Varesnes
- ⇒ Les 3 quartiers
- ⇒ L'Arcestral
- ⇒ Le Rosé

Les Gravinières

Sol :

Graviers, en bord de Vienne et dans la plaine Cravantaise. Vignes de 15 à 30 ans.

Vinification :

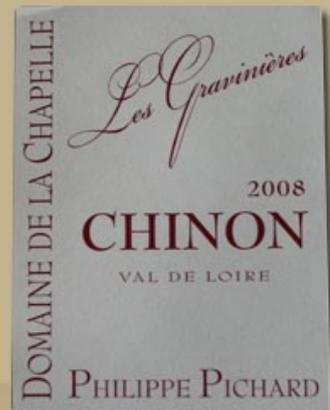
Vendange 100% égrappée, la macération est de 12 jours en cuves thermorégulées. L'élevage en cuve dure 5 mois, le vin sera mis en bouteilles en mars.

Caractère:

Belle couleur rouge rubis tirant sur le grenat, le nez est très plaisant avec des notes de fruits rouges. La bouche est gourmande et savoureuse, équilibrée, sur des tanins bien fondus. Des vins de Pâques, que l'on apprécie dans leur jeunesse printanière remplie de fraîcheur.

Garde:

De 1 à 3 ans.



16



Frédéric HARDOUIN



Notre exploitation est de petite taille : 5 hectares, elle est constituée d'une part et pour un 1/3, de vieilles vignes (entre 50 et 60 ans) plantées sur des sols argilo-calcaires situés sur les coteaux de Cravant et d'autre part, de vignes plus jeunes issues de sols sablo-calcaires, proche de la Vienne.

LES VIGNES

Ces vignes sont travaillées dans un souci de respect en matière d'environnement (pas de désherbant et un minimum de traitement). Elles font l'objet de soins particuliers : un effeuillage, début juillet et une vendange "verte" en Août. La taille, dite "guyot simple" est faite en respectant le cep et surtout en privilégiant de faibles rendements.

NOS VENDANGES

Nos vendanges sont entièrement réalisées à la main et transportées dans des cagettes jusqu'au chai. Par ce procédé, les baies restent intactes et ne forment pas une "bouillie" constituée de jus et de raisins.

Les vendangeurs, ont pour consignes de ramasser les grappes arrivées à maturité et présentant une belle homogénéité dans le mûrissement. Les grappillons sont exclus ainsi que les grappes présentant de la pourriture.

NOS CHAIS

Nos installations sont classiques, modestes mais fonctionnelles. Nos cuves sont en béton (capacité totale : 700 hectolitres) ce qui nous permet de gérer au mieux nos vendanges manuelles en cagettes.

Le chai à barriques a une capacité de 40 barriques, renouvelé pour un quart par année.

LES VIGNES

L'âge moyen des ceps est de trente ans. Les vignes sont plantées exclusivement de cabernet franc. Le sol, typique des bords de Vienne, est constitué de sable aluvionnaire sur calcaire.

LES VIGNES

L'âge moyen des ceps est de trente ans. Les vignes sont plantées exclusivement de cabernet franc. Le sol, typique des bords de Vienne, est constitué de sable aluvionnaire sur calcaire.

Aucun désherbant n'est utilisé et le travail du sol me permet de lutter naturellement contre les "mauvaises herbes".

Mes traitements sont à base de produits naturels tel que la bouillie bordelaise et le soufre.

Je taille mes vignes afin que celles-ci produisent en quantité raisonnable pour plus de concentration dans le fruit.

Mes rendements sont faibles 35 hectolitres/hectare. (Maximum pour l'AOC : 55 hectolitres).

LES VENDANGES

Nos vendanges sont entièrement réalisées à la main et transportées dans des cagettes jusqu'au chai. Par ce procédé, les baies restent intactes et ne forment pas une "bouillie" constituée de jus et de raisins.

Les vendangeurs, ont pour consignes de ramasser les grappes arrivées à maturité et présentant une belle homogénéité dans le mûrissement. Les grappillons sont exclus ainsi que les grappes présentant de la pourriture.

L'égrappage est réalisé au-dessus de la cuve.

LA VINIFICATION Dans un premier temps, la vendange est refroidie. La fermentation démarre spontanément au bout de 5 jours, sur ses levures indigènes, la température est alors remontée à 25 degrés.

Du fait de mes vendanges manuelles en cagettes (des fruits intacts), l'extraction est plus difficile, et nécessite un travail soutenu de délestages et de remontages, mais pas de chocs physiques (pigages).

Pour la complexité du vin, la cuvaison est longue (6 semaines). Celle-ci est possible par la qualité du raisin.

L'ELEVAGE

Mes 6 semaines de cuvaison et le fait que j'utilise pratiquement pas de soufre me permettent de faire mes fermentations malo-lactiques en cuve et "sous marc". Lors du décuvage, le vin de presse sera "déclassé" sous une autre cuvée.

Le vin de goutte, est quant à lui, élevé un an en cuve, soutiré selon le calendrier lunaire et ne sera ni filtré, ni collé.

Dans la tradition des Chinons de "soif d'antan", les tanins sont fins et ronds en bouche, avec une finale fraîche, présentant des saveurs de poivre, cerise et cassis.

LES ACCORDS METS-VINS

Ce vin friand se déguste avec une grande variété de plats, des salades en passant par le poisson.

DOMAINE DE LA CHAPELLE
PHILIPPE PICHARD



Domaine Philosophie Vins Evenements Presse Contact



Selon les terroirs, les vins de ma production peuvent se découvrir sous deux aspects :

Le Cabernet Franc peut s'apprécier dans sa jeunesse, sur des notes élégantes de fruits rouges, en présence de tanins souples et veloutés...

...mais aussi on peut le préférer plus concentré, sur des arômes de fruits noirs enrobés par des tanins plus gras et soyeux.

- ⇒ Les Gravinières
- ⇒ Les Varesnes
- ⇒ Les 3 quartiers
- ⇒ L'Arcestral
- ⇒ Le Rosé

Les Varesnes

Sol :

Les vignes sont âgées de 20 à 30 ans et sont plantées sur des sols graviers-argileux.

Vinification :

Vendange 100% égrappée, fermentation alcoolique et macération se déroulent durant 15 jours en cuves thermorégulées. L' élevage se prolongera pendant 11 mois jusqu'à sa mise en bouteille au mois de septembre

Caractère:

Belle couleur rouge rubis tirant sur le grenat, le nez est modéré mais les arômes vont s'ouvrir dans les mois qui suivent la mise en bouteille. La bouche est structurée laissant entrevoir une complexité généreuse, appuyée par des tanins fins et bien présents. Cela laisse percevoir une harmonie respectueuse du terroir graviers argile.

Garde:

De 2 à 5 ans.



DOMAINE DE LA CHAPELLE
PHILIPPE PICHARD



Domaine Philosophie Vins Evenements Presse Contact



Selon les terroirs, les vins de ma production peuvent se découvrir sous deux aspects :

Le Cabernet Franc peut s'apprécier dans sa jeunesse, sur des notes élégantes de fruits rouges, en présence de tanins souples et veloutés...

...mais aussi on peut le préférer plus concentré, sur des arômes de fruits noirs enrobés par des tanins plus gras et soyeux.

- ⇨ Les Gravinières
- ⇨ Les Varesnes
- ⇨ Les 3 quartiers
- ⇨ L'Arcestral
- ⇨ Le Rosé

Les 3 Quartiers

Sol :

Les vignes sont âgées d'environ 35 à 50 ans et sont plantées sur des sols argileux, argilo-siliceux..

Vinification :

Vendange 100% égrappée, fermentation et macération réalisées en cuves thermorégulées pendant 24 jours. L'écoulage du vin se fait en barriques afin de commencer l'élevage. un seul soutirage a été effectué au cours de cet élevage qui s'est déroulé pendant 11 mois

Caractère:

Belle couleur rouge grenat, le nez est plaisant avec des notes de fruits et d'épices. La bouche est ample et bien équilibrée, soutenue par des tanins fondus et soyeux. Le mariage d'un précieux terroir et de nobles chênes affinent et enrichissent un équilibre d'une belle complexité.

Garde:

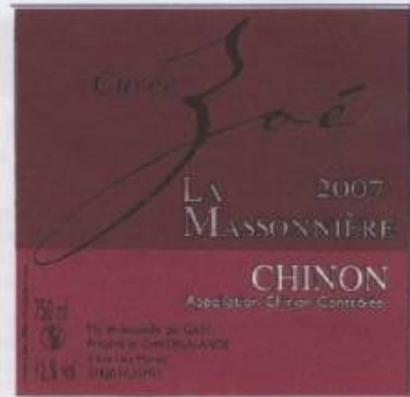
De 5 à 10 ans.



(1)

x11

La Massonnière



Chinon Rouge 2007 Cuvée Zoé

Cépage : Cabernet Franc 100%
Terroir : calcaire du Turonien et argiles à silex

Vendanges : 2 octobre 2007
Rendements : 50 hl/ha

Vinification : Cuvaion de 15 jours avec maîtrise des températures, élevage en cuve puis en fût pour 10% du volume ; vinification traditionnelle tout doucement sans accélérer le processus, pour donner au vin toutes ses expressions. Assemblage des deux cuvaions avant la mise en bouteilles.

Mise en Bouteilles : 28 octobre 2008 – 5000 bouteilles numérotées



Caractères Techniques :

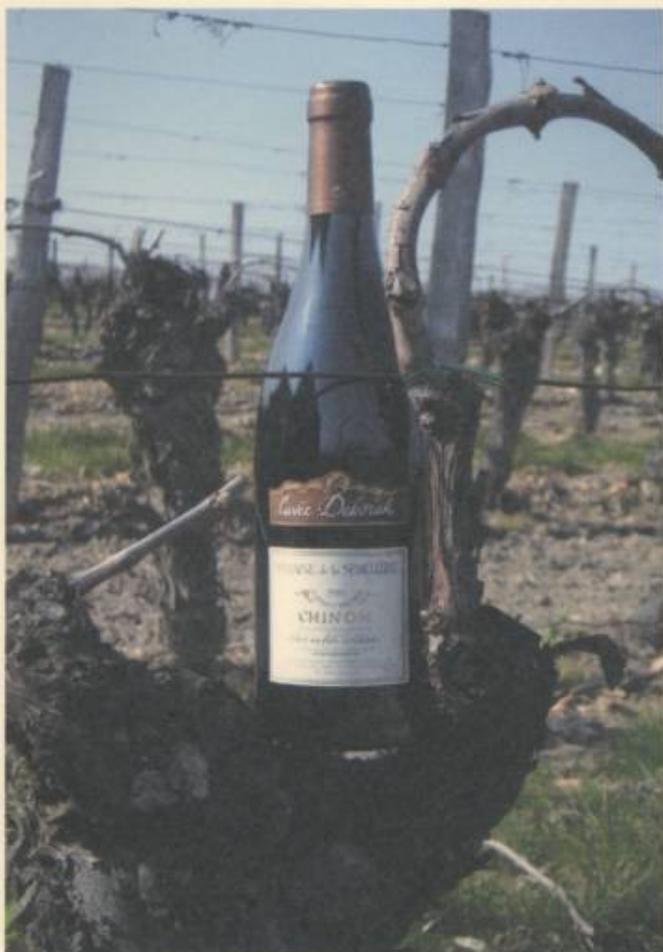
Acidité : 3,30 gr.
Degré : 12%

Caractères organoleptiques :
robe brillante, fruité, vin de fraîcheur, équilibré, son arrière bouche boisée donne des tanins plus prononcés mais très soyeux.

La Massonnière
Frédéric et Cyril Delalande
3 rte des marais - 37420 Huismes
Tél/fax : 0247955623
Port : 0680702908/0673527196
Mail : delalande.lamassonniere@orange.fr

②

Domaine la Semellerie



CHINON Rouge AOC
Cuvée Déborah

Couleur : Rouge

Cépage : Cabernet Franc

Appellation : Chinon AOC

Terroir : Argilo calcaire et siliceux

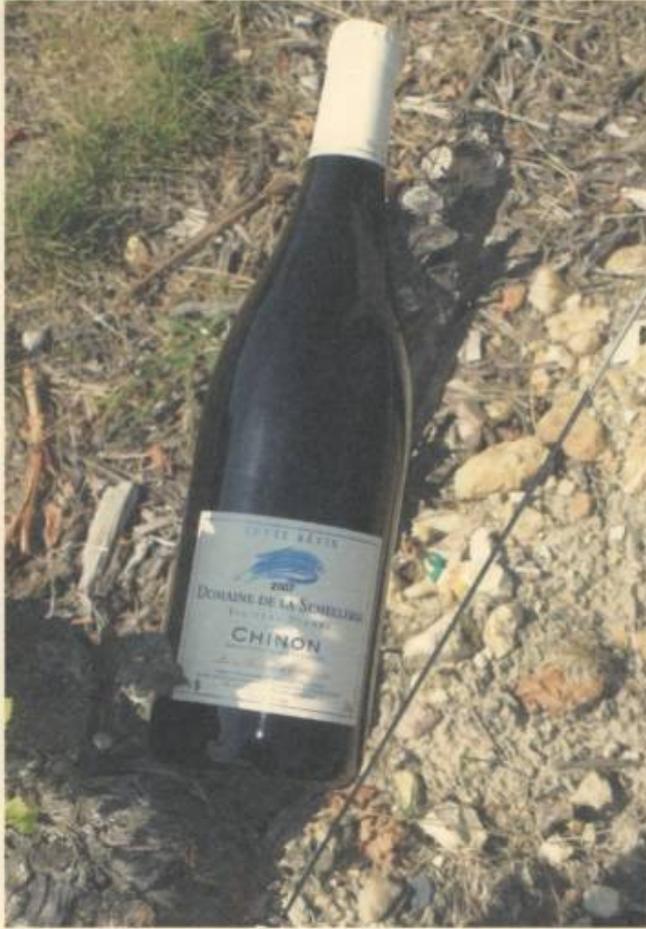
Vinification : Ce vin provient des vignes âgées de 65 ans, élevé en fût de Chêne neuf pendant 12 mois.

Caractère : C'est un vin très équilibré et de très grande qualité, il évolue vers des notes plus complexes de fruits cuits et notes de cuir.

Conservation : Vin de garde (plus de 20 ans).

Gastronomie : Le gibier, les viandes et les fromages sont les parfaits complices de ce Chinon.

7



CHINON Rouge **Cuvée Vieilles Vignes** **Kévin**

Couleur : Rouge

Cépage : Cabernet franc

Appellation : Chinon AOC

Terroir : Argilo silicieux

Vinification : Ce vin provient des vignes âgées de 50 à 60 ans, il passe 7 mois en fût de Chêne ancien avant d'être mis en bouteilles.

Caractère : C'est un vin de grande qualité avec des tanins fondus qui restent longtemps en bouche, parfumé de cassis.

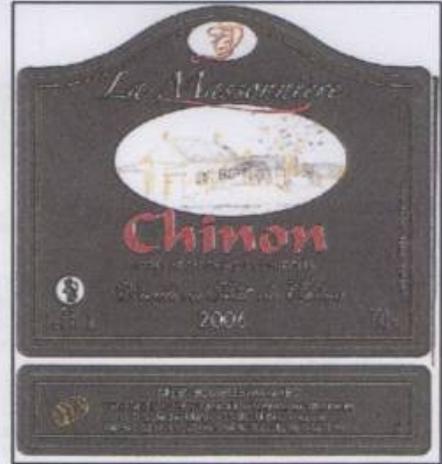
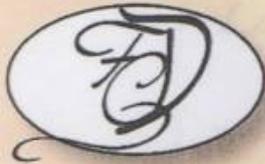
Conservation : Il peut être conservé de 10 à 20 ans.

Gastronomie : Le gibier à plumes, les viandes rôties et les fromages sont les parfaits complices de ce Chinon.

8

X2
1

La Massonnière



Chinon Rouge 2007 **Cuvée vieilli en fût de chêne**

Cépage : Cabernet Franc 100%

Terroir : calcaire du Turonien et argiles à silex

Vendanges : 02 octobre 2007

Rendements : 32 hl/ha

Vinification : Cuvaison de 15 jours avec maîtrise des températures, élevage en barriques de chêne de 7 vins d'âges en moyenne durant 11 mois ; vinification traditionnelle tout doucement sans accélérer le processus, pour donner au vin toutes ses expressions.

Mise en Bouteilles : 15 mars 2009 – 2600 bouteilles

Caractères Techniques :

Acidité : 3,40 gr.

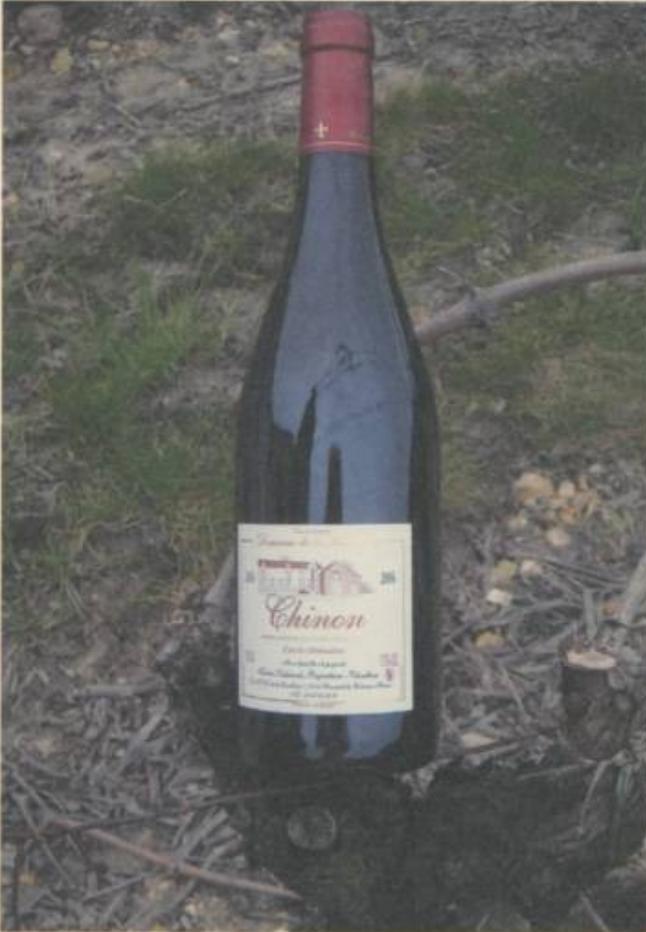
Degré : 12,5%

Caractères organoleptiques :
robe brillante, légèrement boisé,
un vin très apprécié et déjà très
mûre à consommer dès
maintenant.

La Massonnière
Frédéric et Cyril Delalande
3 rte des marais - 37420 Huismes
Tél/fax : 0247955623
Port : 0680702908/0673527196
Mail :
delalande.lamassonniere@orange.fr



(M) *Domaine la Semellerie*



CHINON Rouge AOC
Cuvée Domaine

Couleur : Rouge

Cépage : Cabernet franc

Appellation : Chinon AOC

Terroir : Argilo calcaire

Vinification : Ce vin provient des vignes âgées de 20 à 35 ans, il n'a pas été vieilli en fût de Chêne, afin de garder sa finesse.

Caractère : C'est un vin gouleyant et se définit par des arômes de framboises, fraises des bois, bourgeons de cassis.

Conservation : A consommer dans les 5 ans.

Gastronomie : Le gibier à plumes, les viandes rôties et les fromages sont les parfaits complices de ce Chinon.