



Vins du val de Loire

Deuxième partie :

Chinon

17 avril 2015



**Le Président ouvre la séance puis
demande que l'on procède à la présentation des invités !**



**Renzo s'exécute avec son humour habituel.
Son invité : Jacques !**



L'invité de Patrice B. : Eric !



**Les présentations étant faites, notre Maître de Chais
peut commencer à nous *conter* les vins de Chinon !**





Vins de Chinon : AOC depuis 1937

VILLES ET VILLAGES CONCERNES (18)

Anché - Avoine - Avon-les-Roches - Beaumont-en-Véron
Chinon - Cravant-les-Coteaux - Crouzilles
Huismes - Ile-Bouchard - Ligré
Panzoult - Rivière - Roche-Clermault - Saint-Benoît-la-Forêt
Savigny-en-Véron - Sazilly - Tavant - Theneuil

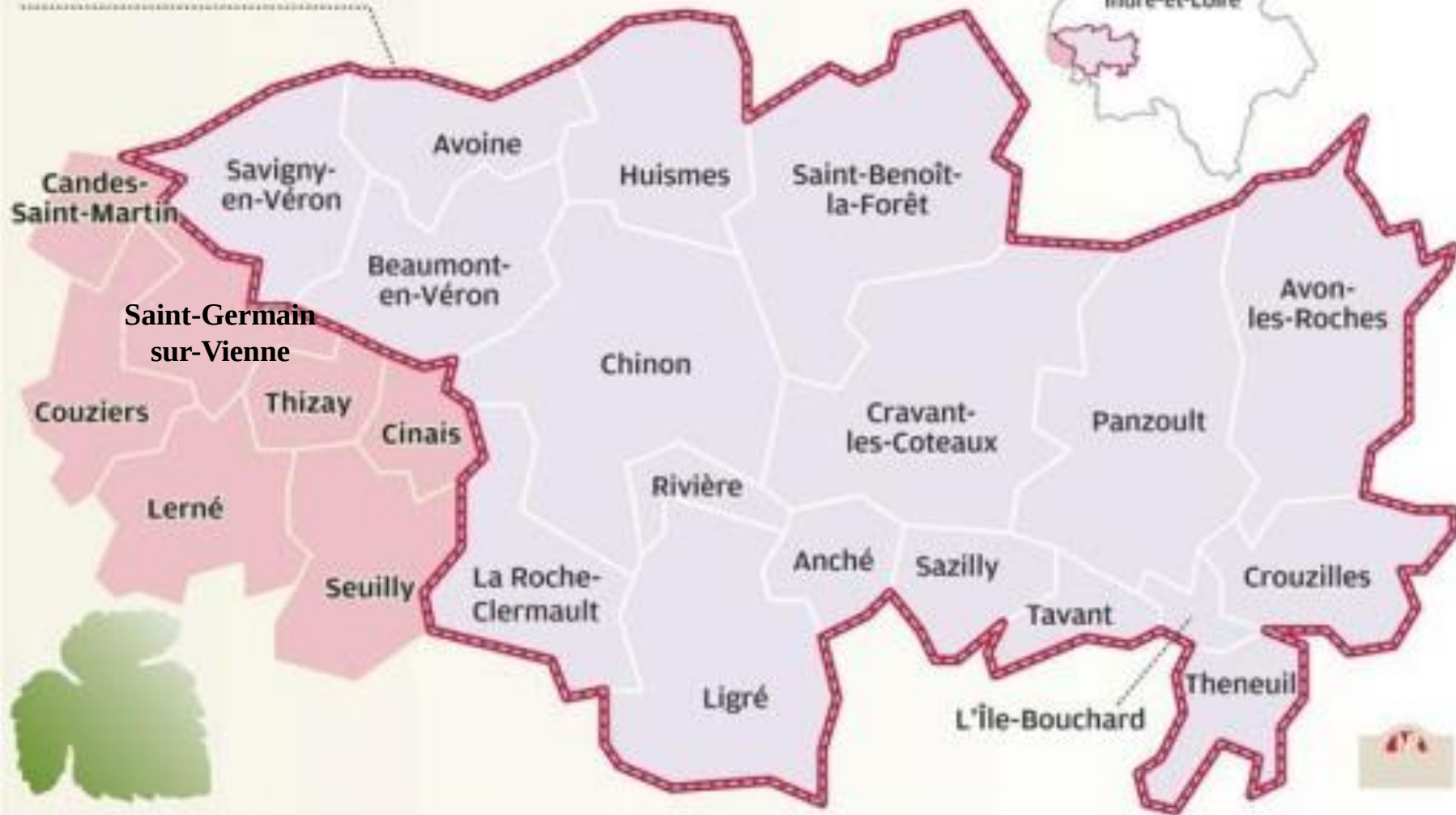
2300 hectares
110 000 hectolitres

CÉPAGES

Cabernet franc
Cabernet Sauvignon
Chenin (Chinon blanc)

AOC chinon : bientôt 7 communes de plus ?

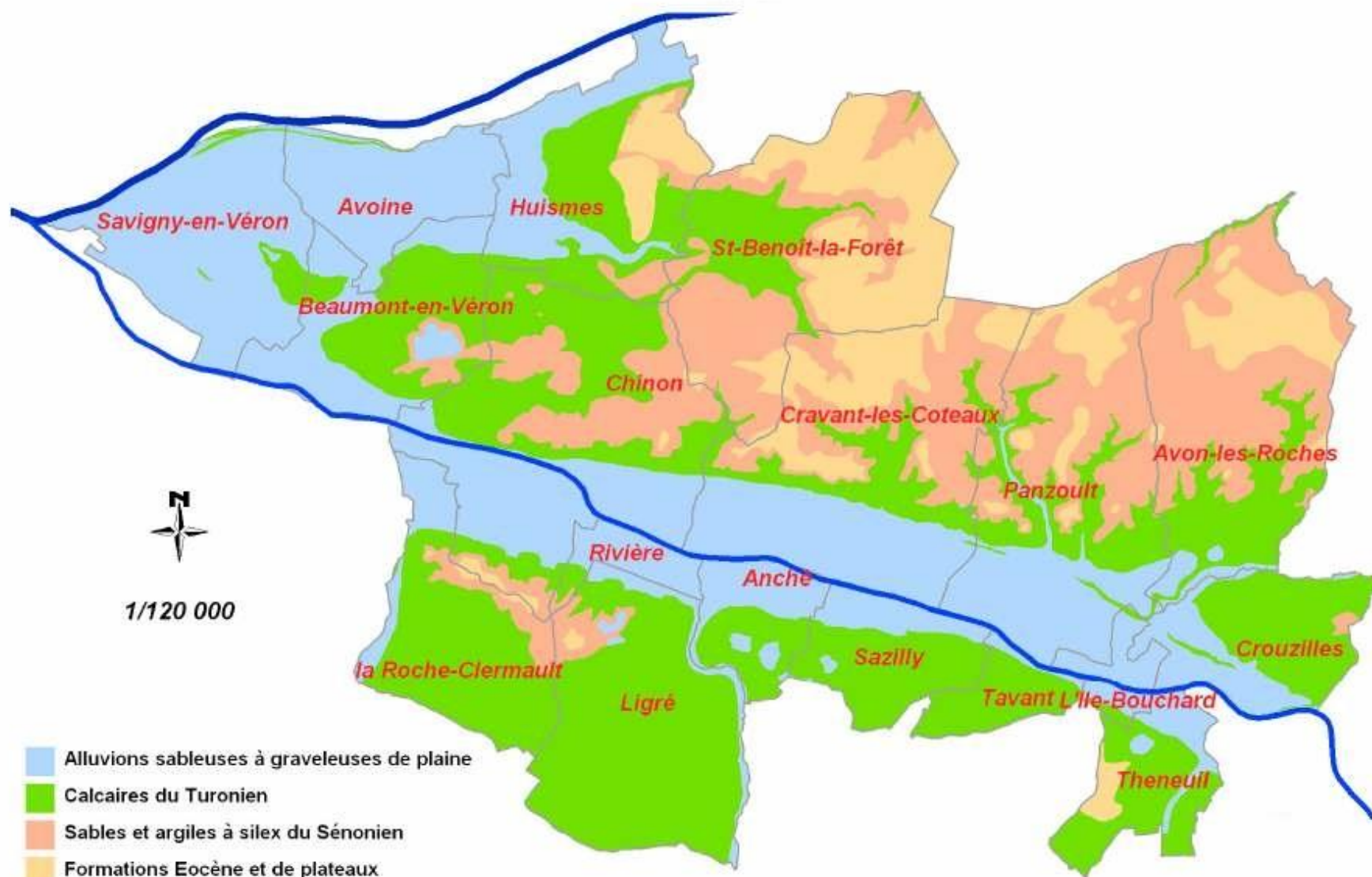
Limite actuelle AOC chinon



L'INAO vient de valider la demande d'extension de l'AOC Chinon.
Le premier millésime concerné pourrait être celui de 2016.

Carte géologique simplifiée du vignoble de Chinon

d'après les cartes géologiques du Bureau de Recherches Géologiques et Minières au 1/50 000



Le vignoble de Chinon comporte trois types
de terroirs géologiques

le terroir de graviers

sont des terrasses alluvionnaires des rives droites et gauches
de la vallée de la Vienne formées à l'ère quaternaire (moins
15 000 ans) et composées, selon les parcelles, de graviers et
de sables. (vins de soif, légers et fruités)



le terroir argilo-calcaire

sol argilo-calcaire sur sous-sol tunisien composé de couches
de craie (tuffeau) déposées par la mer à l'ère
secondaire (moins 90 millions d'années). Ces terroirs
occupent les cotteaux et les plateaux qui dominent les
vallées. (vins fins et subtils)



le terroir d'argiles à silex

sol composé d'argiles à silex (impurifiés ainsi Puyferré)
issus de l'altération des couches géologiques précitées
au cours de l'ère tertiaire (surtout vins de garde)



Le vignoble de Chinon comporte trois types de terroirs géologiques

le terroir de graviers :

issu des terrasses alluvionnaires des rives droites et gauches de la vallée de la Vienne formées à l'ère quaternaire (moins 15 000 ans) et composées, selon les parcelles, de graviers et de silices. **(vins de soif, légers et fruités)**



le terroir argilo-calcaire :

sol argilo-calcaire sur sous-sol turonien composé de couches de craie (tuffeau) déposées par la mer à l'ère secondaire (moins 90 millions d'années). Ces terroirs occupent les coteaux et les plateaux qui dominent les vallées. **(vins fins et subtils)**

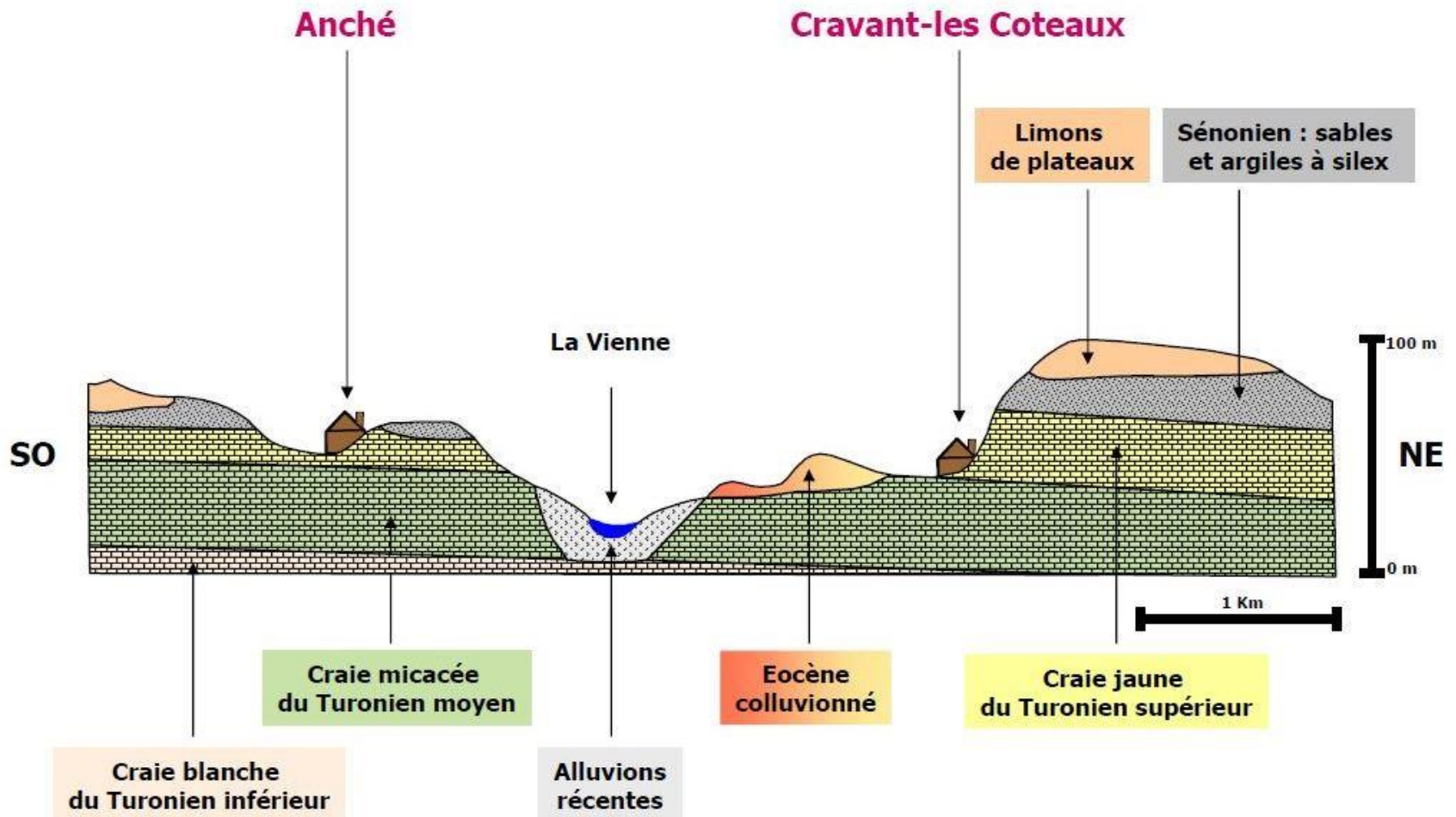


le terroir d'argiles à silex :

sol composé d'argiles à silex (appelées aussi Perruches), issues de l'altération des couches géologiques sénoniennes au cours de l'ère tertiaire. **(sommptueux vins de garde)**



Coupe géologique simplifiée du vignoble de Chinon



Le Cabernet Franc

Cépage roi de la Touraine :
on l'appelle ici communément « *Breton* »
(prononcer « *beurton* » en roulant légèrement le « r »)



(photo Web)



**Très peu de vins dans le monde sont issus de pur Cabernet franc :
seules des zones climatiques équilibrées lui permettent d'exprimer ses arômes et sa finesse.**

**La vallée de la Loire,
jardin de la France au climat doux et sans excès,
lui convient à merveille.**

**Il permet au Chinon de développer de merveilleux arômes fruités et floraux
allant de la fraise des bois, framboises et groseilles
vers la violette, giroflée et pivoine.**

**Et pour peu que l'on sache attendre sa maturité optimale,
dans les grands vins de garde et les millésimes d'exception,
il offrira une palette aromatique unique : truffe, sous-bois et musc.**

Le Chenin blanc

(Pineau de la Loire)

**Originaire des bords de Loire, entre Nantes et Orléans.
La France est le 2^{ème} deuxième producteur mondial de Chenin,
après l'Afrique du Sud !**



(photo Web)



Récolté en début de vendanges :

il permet d'élaborer des *vins blancs secs* ou des vins de base pour vins mousseux

Récolté en fin de vendanges :

après le développement du Botrytis cinerea (pourriture noble)

il donne naissance aux grands vins blancs demi-secs, moelleux et liquoreux du Val de Loire dont *l'aptitude à la garde est exceptionnelle*

On le trouve dès le IXème siècle
à l'abbaye de Glanfeuil et
au XVème siècle à Mont-Chenin qui lui donna son nom.

Aujourd'hui :

France	:	10 000 ha
Afrique du Sud	:	26 000 ha

En France, et dans d'autres pays, il est possible de le trouver sous les noms suivants :

**blanc d'Aunis - capbreton blanc - confort - coué fort - cruchinet - cugnette
fehér Chenin - franc Blanc - franche - Gamet blanc - gout fort - luarskoe
pineau d'Anjou - pineau de Briollay - pineau de la Loire - pineau de Savennières
pineau Gros - pineau Gros de Vouvray - pineau Nantais
plant de Brézé - plant de Salces - plant de Salles - plant du Clair de Lune
quefort - rouchalin - rougelin
steen - stein - tête de Crabe - vaalblaar Stein - verdurant**

CHINON^{AOC}



rond,¹
BIEN ENVELOPPÉ,²
il a du corps.³

¹ **Rond**: qualifie un vin équilibré et souple.

² **Enveloppé**: décrit le volume en bouche d'un vin riche et harmonieux.

³ **Corps**: caractère d'un vin qualifiant sa consistance, son intensité et sa puissance.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

La Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens

Deuxième Confrérie de France après les Tastevin



Son credo :

- perpétuer l'enseignement de son maître spirituel **François Rabelais** humaniste et truculent écrivain de la joie de vivre
- célébrer les vertus du **vin de Chinon**, dont chaque dignitaire se veut être l'ambassadeur passionné

**Pour illustrer cet exposé,
Patrice nous a sélectionné onze vins rouges et un vin blanc.**

Numéro	Région	Crus / Vins	Dom / Producteurs	Millésime	€/u
1	Chinon	Cuvée de Pâques	Dom. De la Roche-	14	6,30 €
2	Chinon	Cuvée Prestige	Dom. De L' Arpenty	12	6,90 €
3	Chinon	Diamant Prestige	Dom. De la Roche-	12	8,50 €
4	Chinon	Les Terrasses	P. Lambert	13	9,40 €
5	Chinon	Les 5 Eléments	Domaine de L' R	12	10,98 €
6	Chinon	Les Bruyères	Carroi bon Air	11	15,50 €
7	Chinon	Cuvée de la Cure	Dom. Joguet	11	15,50 €
8	Chinon	Clos de L' Echo	Couly-Dutheil	11	19,50 €
9	Chinon	Clos de Turpenay	Ch. de Coulaine	11	19,80 €
10	Chinon	La Croix Boissée	B. Baudry	12	22,00 €
11	Chinon	Coteau de Noiré	Ph. Alliet	12	26,50 €
12	Chinon	Chinon blanc	Dom. Du Raifault	14	8,30 €

**Yves B. s'est attelé à la rude tâche
de remplacer Denis (empêché)
pour le débouchage des bouteilles !**





La dégustation va se faire à l'aveugle !



« **Domaine La Roche-Honneur** »
Stéphane Mureau

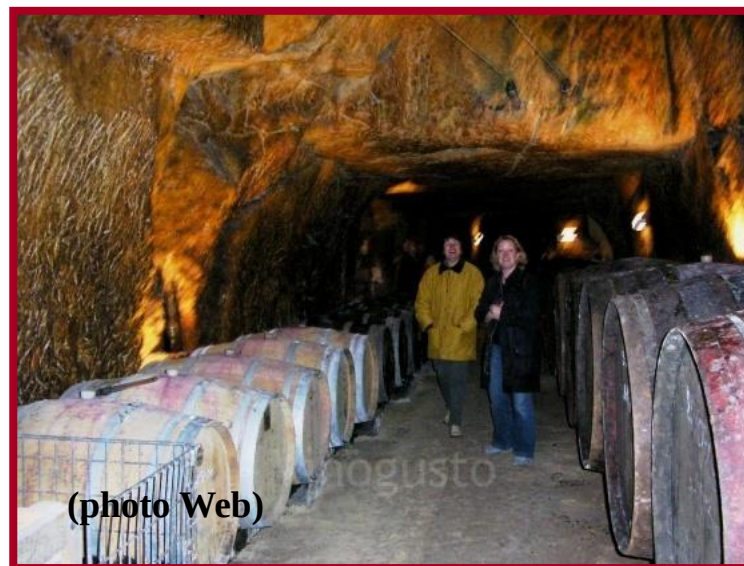




(photo Web)

« *Domaine de l'Arpenty* »

Francis, Françoise et
Emilien Desbourdes



(photo Web)



Appellation	:	AOC-Chinon
Cépage	:	100% Cabernet franc
Année	:	2012
Garde	:	vin de garde
Accords	:	viande rouge - plats en sauce - fromage de caractère

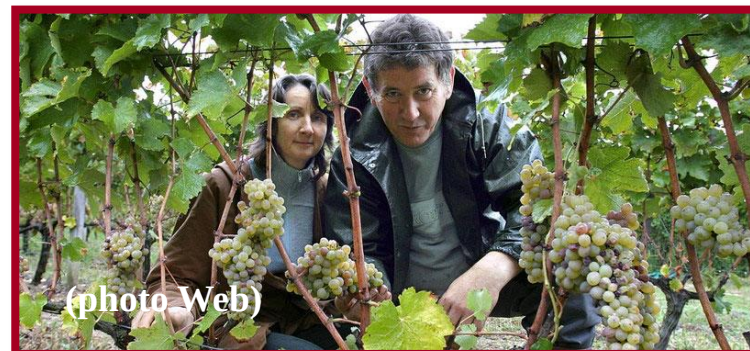


« **Domaine La Roche-Honneur** »
Stéphane Mureau

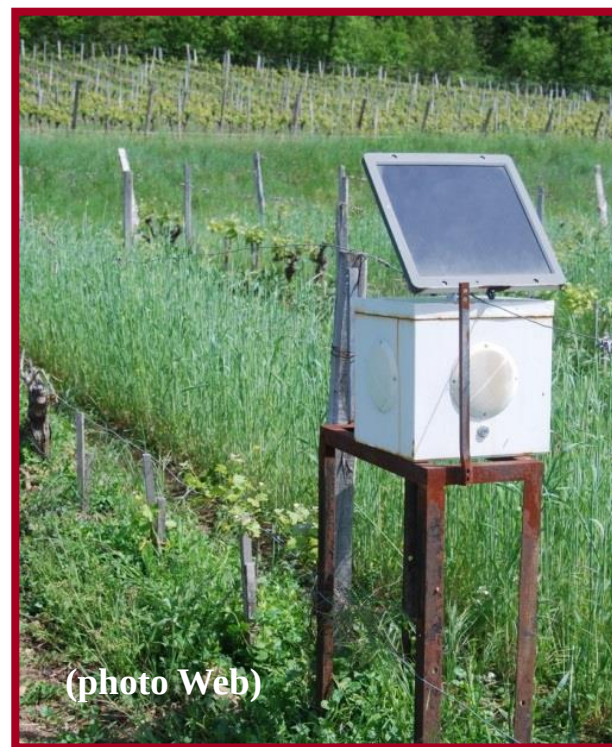




Appellation	: AOC-Chinon
Cépage	: 100% Cabernet franc
Année	: 2012
Service	: à servir entre 12 et 14°
Accords	: viandes rouges - gibiers - fromages



« *Domaine Les Chesnaies* »
Beatrice et Pascal Lambert





Appellation	:	AOC-Chinon
Cépage	:	100% Cabernet franc
Année	:	2013
Garde	:	à boire d'ici à deux ans
Service	:	à servir entre 14 et 16°
Accords	:	la gourmandise de fruit permet d'apprécier ce vin à l'apéritif - charcuteries - grillades de viandes blanches - fromages de chèvre frais



« Domaine de l'R »
Frédéric et Charlotte Sigonneau





Appellation	:	AOC-Chinon
Cépage	:	100% Cabernet franc
Année	:	2012
Garde	:	à boire dans les 20 ans
Service	:	à servir à 14°
Accords	:	charcuteries tourangelles (rillons, rillettes...) - poissons en sauce - viandes blanches - volaille - gibiers - agneau - clafoutis



(photo Web)

« *Domaine Carroi Bon Air* »

Luc Sébille





Appellation	:	AOC-Chinon
Cépage	:	100% Cabernet franc
Année	:	2011
Garde	:	10 ans





**Nos chaussettes sont prévues
pour les bouteilles de Bordeaux,
plus étroites !
Alors, les enfiler sur celles-ci,
ça me fait !**



**Qu'ois-je ?
Un gros mot ?**

« Ben alors, Philippe ! Et la chaussette ? »







**Nous ne donnerons pas
le numéro d'ordre de ce vin
par égard pour le viticulteur
concerné !**







**Les six premiers vins ont été goûtés :
Claude attend sagement que soit servi le petit « *mangement* » !**

**Mais c'est à moi de porter
les pots de rillettes !**



Côté cuisine : il semble y avoir quelques problèmes de préséance !



**C'est pô juste !
C'est mon moment
de gloire à moi !
Snif !**

***« Le chef est celui qui
prend tout en charge. »
Antoine de Saint-Exupéry***



**Ignorants du drame qui s'est joué en cuisine,
les participants se régalaient à l'envi de ces succulentes rillettes mancelles !**



« *Domaine Charles Joguet* »
Jacques Genet





Appellation	:	AOC-Chinon
Cépage	:	100% Cabernet franc
Année	:	2011
Garde	:	vin de semi-garde à boire 2 ans après la mise en bouteille apogée 3 à 6 ans
Accords	:	blanquette de veau - pot au feu - volailles



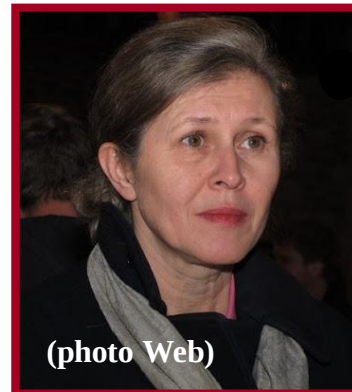
« *Domaine Couly-Dutheil* »
Jacques et Arnaud Couly-Dutheil





Grand Prix d'Excellence au concours Vinalies Nationales 2013

Appellation	:	AOC-Chinon
Cépage	:	100% Cabernet franc
Année	:	2011
Garde	:	superbe dès 5 à 7 ans extraordinaire vers 10 ans
Service	:	à servir entre 15 et 18°
Accords	:	carré d'agneau en croûte - faisan - sanglier - paleron de bœuf - chevreuil



(photo Web)



(photo Web)

« *Château de Coulaine* »

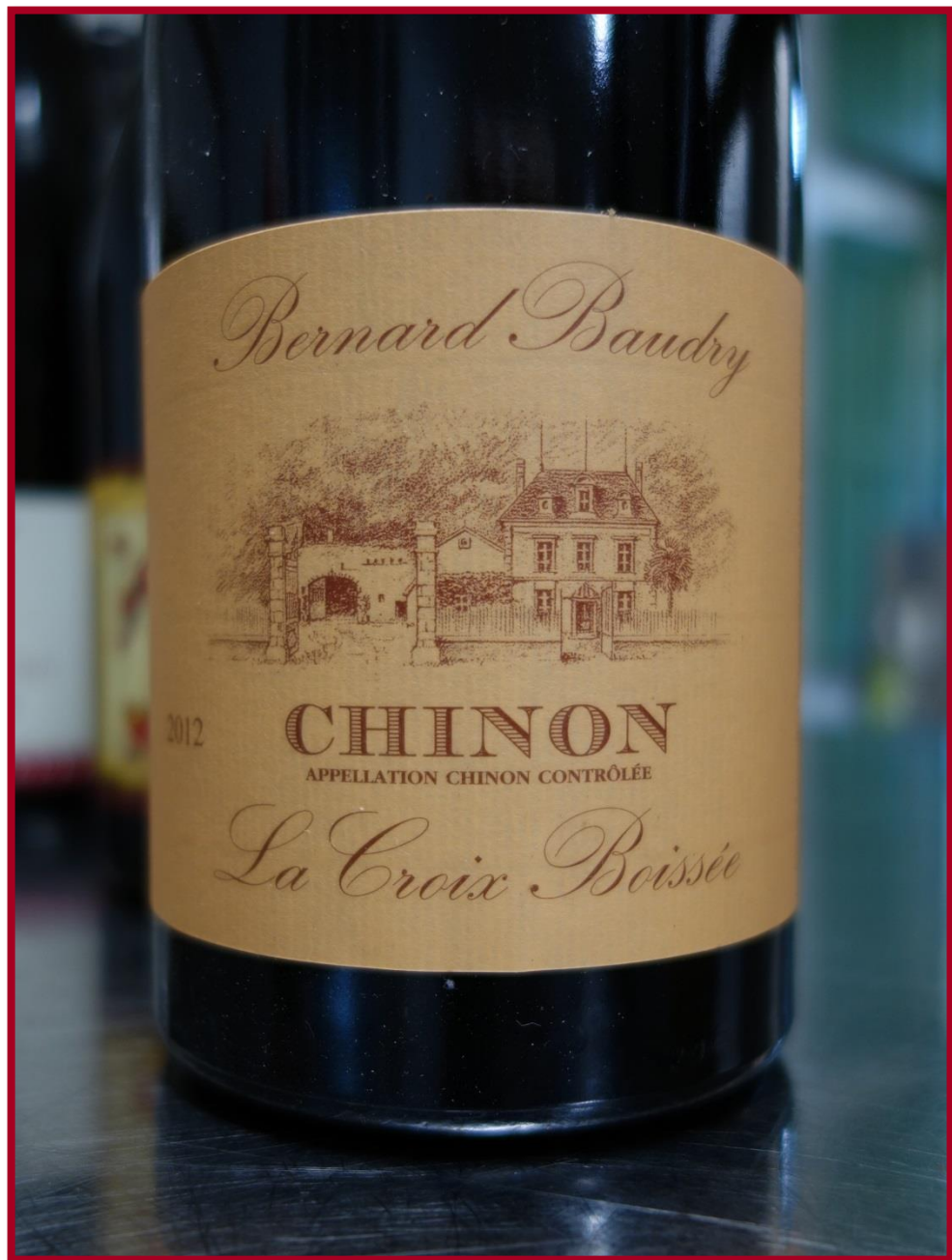
Pascale et Etienne de Bonnaventure



(photo Web)

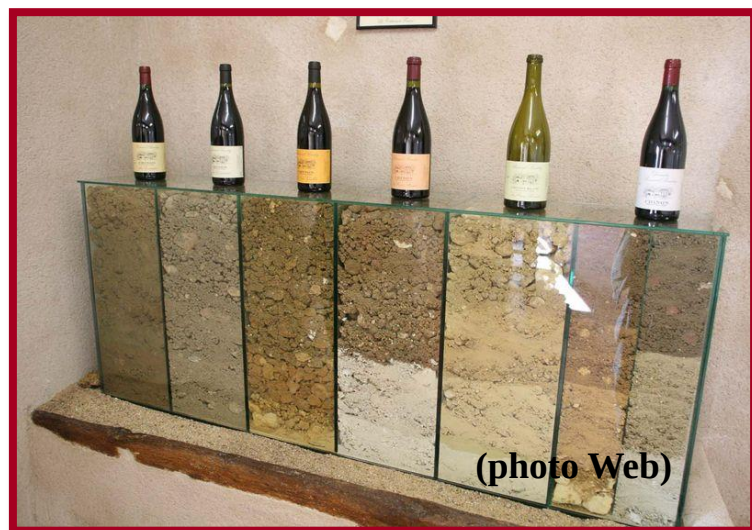


Appellation	:	AOC-Chinon
Cépage	:	100% Cabernet franc
Année	:	2011
Garde	:	au moins 10 ans
Service	:	pas plus de 18° déboucher à l'avance décanter en carafe
Accords	:	plats en sauce - venaisons - salade accompagnée de magret confit ou de foie gras - accords sucrés-salés - plat de pâtes à l'italienne - gâteau au chocolat



(photo Web)

« **Domaine Bernard Baudry** »
Bernard et Mathieu Baudry



(photo Web)



Appellation	: AOC-Chinon
Cépage	: 100% Cabernet franc
Année	: 2012
Garde	: boire à partir de 2015 et jusqu'à 2032
Service	: ouvrir 1 heure avant de servir en carafe à 16°
Accords	: gibiers - viandes rouges - plateau de fromages



(photo Web)

« *Domaine Philippe Alliet* »
Philippe et Pierre Alliet



(photo Web)



Appellation	:	AOC-Chinon
Cépage	:	100% Cabernet franc
Année	:	2012
Garde	:	boire à partir de 2015 et avant 2032
Service	:	déboucher 1 heure avant de servir en carafe à 15°
Accords	:	tournedos grillé - canard rôti - lièvre à la royale - gâteau au chocolat amer



(photo Web)

« *Domaine du Raifault* »

Julien Raffault



(photo Web)











Le premier nez de ce Chinon blanc semble laisser Jean-Louis perplexe...



... mais sa robe le ravit visiblement !



FIN

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr