

# **Voyage : « Le Cabernet Franc en Touraine »**

## **13 et 14 Novembre 2004**

16 participants sous un soleil qui est resté radieux d'un bout à l'autre.

Ce voyage a été organisé de mains de maître par Monique et Jean Jacques Néron, sans fausse note et sans un seul retard. Ceux qui ont pensé que le CEP n'avait pas de marge de progression dans le domaine de la ponctualité se sont trompés. A leur décharge, il faut reconnaître que l'on pouvait difficilement faire pire que le voyage de retour d'Alsace.

Un grand merci à eux deux pour s'être donné le temps de le concocter. Nous sommes prêts à renouveler l'expérience dans des vignobles voisins.

**Le thème de ce voyage est le cabernet franc en pays de Loire : Chinon, Bourgueil et St Nicolas de Bourgueil.**

- Seul ce cépage est autorisé (à l'exception de 10% maxi de cabernet sauvignon qui est ajouté de temps en temps dans les meilleures cuvées).
- Les terroirs marquent considérablement les vins : plus léger sur les sables et plus corsé sur les coteaux. Cette caractéristique se retrouve surtout pour les Bourgueil et les St Nicolas qui diffèrent donc d'un producteur à l'autre. Certes, il y a plus de graves à St Nicolas qu'à Bourgueil mais certains St Nicolas sont sur les coteaux et présentent donc des caractéristiques tanniques.
- Autre paramètre important : les millésimes marquent beaucoup ces vins et il est indispensable d'en tenir compte au moment de l'achat (selon ses goûts) et lors de la consommation (aptitude au vieillissement et alliance avec les mets).
- Dernier point essentiel, ce vignoble est lié aux agapes rabelaisiennes et la coutume perdue par l'affichage de maximes à la gloire du vin et à ses effets bénéfiques sur la santé, l'humeur et bien d'autres propriétés qui devraient faire réfléchir l'ex ministre Claude Evin.

### **Château de La Grille**

Chinon

Ce célèbre vignoble appartient à un héritier de la famille Gosset en Champagne. La propriété (château du XIXème style Violet le duc avec une petite tour du XVème) a été achetée en 1951 par un héritier (parfumeur à Paris) de la famille Gosset comme résidence secondaire. A cette époque, les vignes étaient abandonnées depuis la seconde guerre mondiale. Depuis la superficie de culture n'a fait que croître, passant de 2,5 à 27 hectares.

L'origine du nom « La Grille » reste mystérieuse : place réservée à l'incinération ou champ de grillon. L'éventail des possibilités est large et en tout état de cause la grille qui orne l'entrée du château n'est pas en cause puisqu'elle a été acquise auprès de l'église St Etienne récemment.

Le vignoble est planté de cabernet franc sur un plateau argilo-calcaire. Le sol et l'exposition étant la même pour tout le vignoble, il n'y a qu'un seul vin. Le tufeau rend le terroir gélif mais préserve les vignes de la sécheresse. Le cabernet franc est originaire de Bordeaux mais communément appelé le breton dans cette région. Ce cépage est très peu diffusé de part le

monde et M. Gosset n'en a dégusté qu'un seul qui ne ressemblait pas du tout à ceux de Touraine !

Le cabernet franc est largement majoritaire dans le vignoble de Chinon et seul 1% de l'appellation est planté en Chenin. Il existe néanmoins une tolérance pour un encépagement de cabernet franc jusqu'à concurrence de 10%.

Au château La Grille, la vigne est traitée de façon raisonnée, jamais systématiquement et en utilisant le plus faible dosage possible (la biodynamie a été récusée pour des raisons de surcoût). Les vignes sont enherbées pour appauvrir les couches superficielles du sol.

La vendange est manuelle pour permettre un tri rigoureux et éviter l'éclatement des baies qui favorise l'oxydation. L'égrappage est total puisque le choix s'est porté sur les longues macérations. Ailleurs, les vigneronns qui choisissent de vinifier la grappe entière utilisent des temps de macération < 15 jours.

La vinification se fait en cuve avec pigeage hydraulique depuis 1970 (promoteur de la méthode). Des vérens sont régulièrement enfoncés dans le vin pour éclater le chapeau et des remontages sont effectués pour permettre une meilleure oxygénation. Une semaine de fermentation alcoolique puis 4 à 6 semaines de macération + pigeage puis la fermentation malo-lactique en cuve sont les trois étapes du processus. Pendant 16 mois, Les vins sont gardés en barriques de un an d'âge, venant exclusivement de la région de Bordeaux (20% du prix neuf). Les barriques étrangères sont moins chères (- 25%) mais elles sont fréquemment trop brûlées pour compenser la jeunesse du chêne (80 ans environ). Une barrique fait environ 4 à 5 vins. Au cas où le dégustateur trouverait ce vin trop tannique, M. Gosset propose d'y rajouter des copeaux d'inox !! A l'issue du passage en barrique, les vins sont assemblés en cuve avant la mise en bouteille. Les bonnes années, certaines parcelles sont conservées en barriques neuves pour faire partie de la réserve du patron.

Les vins sont gardés au minimum 3 ans en bouteille dans une cave en tufeau (la dernière année à être partie est le 1997). Actuellement, le château La Grille possède 6 ans de stock soit 170 000 bouteilles. Les connaisseurs de Champagne reconnaîtront la célèbre bouteille traditionnelle de Champagne, telle qu'utilisée par le Champagne Gosset.

Tous les bons Chinon sont très dépendants du millésime : actuellement les millésimes pairs sont classiques et les millésimes impairs sont marqués :

1997 : concentrés par une belle arrière saison, ils sont généreux. Un manque d'acidité incite à les boire assez rapidement.

1999 : vendangés sous la pluie, ces vins sont dilués

2001 : vin actuellement dur dont l'aptitude au vieillissement s'annonce excellente.

2003 : beaucoup de chaleur et pas de sécheresse laissent augurer un très bon millésime.

2004 sera un excellent millésime sauf que les rendements ont été exceptionnels (55 hecto/hectare) en moyenne. Le château La grille a fait 45 hecto/hectare confirmant la tendance à restreindre la production. Bonne stratégie puisque la vente est en général inférieure à la production dans cette région.

### **Rosé 2002**

Il s'agit d'un rosé de saignée. Le millésime 2003 sera plus fruité. Vin classique avec un nez de framboise très franc. En bouche, le vin est agréable sans acidité. Très plaisant.

### **La Grille 99**

Robe éclatante. Nez très expressif avec une dominante framboise virant sur le fruit noir avec l'aération. En bouche, de la rondeur avec des tannins bien fondus. La finale est agréable bien que un peu courte.

### **La Grille 98**

Le nez est toujours très expressif sur une dominante fruit rouge. En bouche, les notes poivrons sont présentes. Le vin est plus long avec des tannins un peu astringents. Présence d'un petit dépôt car la maison filtre avec beaucoup de modération.

### **♥♥♥ La Grille 96**

Le nez est moins prononcé que les deux vins précédents avec des notes de maturité. Dans un premier temps, il apparaît décevant avec une note d'acidité que certains ont remarquée. En fait, il est fermé et moins fondu que le 98. Les plus patients ont noté qu'après réchauffement et aération, ce vin s'améliorait considérablement et devenait fondu tout en acquérant de la longueur. Pour ma part, une vraie réussite.

### **♥♥ La Grille 2000**

Nez très fruité. De l'ampleur et un final tannique astringent mais très plaisant. Une vraie réussite également.

Pour terminer, M. Gosset propose une méthode pour nous améliorer dans les dégustations aveugles : reconnaître la bouteille et si le vin est mauvais dire que c'est du vin étranger !

Repas copieux et savoureux à Chinon servi par une équipe courtoise. Les mines des épicuriens s'illuminent devant ces plaisirs dont on ne se lasse jamais. L'équipe d'organisation, toujours au top, réveille les membres épicuriens alanguis par ces agapes : deux dégustations dans l'après midi, ce n'est pas le moment de se relâcher.

## **Jean Christophe Pelletier** **Domaine des Béguineries**

Chinon

Un cave de tufeau à fleur de coteau. Un vigneron passionné comme les membres du CEP aime les rencontrer. M. Pelletier est un vigneron très accueillant, parlant de son vin avec passion. Nous avons bu ses paroles et son vin (sauf Mme la présidente qu'un gros coup de pompe a fait disparaître derrière une barrique pour faire une petite sieste en toute innocence et quiétude).

Initialement, le territoire de Chinon était planté de chenin ; qui l'eut cru ? Actuellement, le vin blanc de Chinon a une place mineure dans l'appellation. Sur des terroirs sablonneux, le chenin donne des vins légers et aromatiques, sur des terroirs calcaires, il donne des vins plus durs. Dans tous les cas, les rendements doivent être très bas et ceci engendre beaucoup de main d'œuvre (taille, ébourgeonnage, vendange par tri). M. Pelletier s'est lancé dans le blanc de Chinon pour son plaisir (et le nôtre !). Les blancs sont vinifiés en barrique de petit volume pour leur donner du gras.

Il utilise des désherbants biodégradables comme le « round up ». L'enherbement donne 1° de plus au vin mais dans les années de sécheresse, l'herbe pompe l'humidité et a tendance à aggraver les choses.

**2003 sec 1<sup>er</sup> tri**

Nez exubérant dominé par les fruits exotiques. 5 gr de sucre résiduel  
En final pas d'acidité mais de l'amertume. A reconsidérer plus tard.

**2002 ½ sec 1<sup>er</sup> tri**

Nez agrume.

En bouche, belle harmonie avec de l'acidité de bon aloi et du fruit (pêche).  
Final élégant.

**2003 moelleux dernier tri**

52 gr de sucre résiduel. Nez flatteur fruité. Belle amplitude en bouche avec des notes de coings et du gras. Parfait équilibre entre le fruit, le sucre et l'acidité.

**2003 liquoreux**

19° d'alcool naturel bien que la concentration alcoolique soit inférieure. 112 gr de sucre résiduel

Essai de fermentation en barrique. Jamais de re-levurage même quand la fermentation se ralentit.

Plus confit avec des notes fruitées (coing + fruit exotique). Vin très présent et très équilibré. L'équilibre sucre alcool et acidité en fait un vin qui n'empâte pas la bouche. Grande persistance.

On passe au cabernet franc : chaud devant, Mme la présidente ouvre un œil mais chambre toujours les bouteilles !

Les rouges sont tous très typés par le millésime mais possèdent un très bel équilibre entre le fruit et les tannins : pas trop de bois, juste ce qu'il faut. Les fins de bouche sont marquées par de la persistance et de la fraîcheur qui ont donné à cette dégustation un tour étonnant et très plaisant.

**2003 Vieilles Vignes cuvée du printemps.**

Mise en bouteille début mai.

Nez très présent marqué par la framboise.

Final tannique astringent avec de l'amertume. A re-déguster plus tard .

**2003 Vieilles Vignes mise en bouteille en Septembre**

3 mois de barrique

Robe violette cerise éclatant et nez fruit rouge (cerise)

Bel équilibre avec un final tannique astringent laissant penser qu'il sera épanoui dans quelques temps.

**♥♥♥ 2003 Réserve de Satis**

Lieu dit situé à un emplacement idéal. 29 hecto/hectare. Fait sa malo-lactique en barrique.

Au nez et en bouche, ce vin semble plus mature. Le nez est floral (violette). En bouche très bel équilibre entre le fruit et les tannins. Un vin très très prometteur.

**2002 Vieilles Vignes**

40 Hecto/hectare. Nez fruit rouge.

En bouche bel équilibre et plus de finesse que le précédent. Possède moins de matières.

### ♥♥ Cuvée Elise 200

30 hecto/hectare. Vignes de 50 à 80 ans situées sur 2 bons coteaux argilo-calcaires. Nez fruit rouge grande longueur où le fruit et le tannin se mêlent agréablement. Il s'agit à n'en pas douter d'un vin de garde.

### ♥♥♥♥ Cuvée Elise 2002

Grand souci de qualité au cours de la vinification : 2 remontages par jour sur 3 semaines de macération.

Grande concentration sans agressivité ni lourdeur. Une vraie occasion à ne pas manquer !

A vieillir certainement mais déjà bon à boire.

### Cuvée Elise 1996

Nez effacé. Nécessite d'être chambré et la dégustation est un peu difficile (il nous faut toujours maintenir ce timing soutenu).

Grande présence et belle longueur avec un final excellent marqué par l'élégance.

### Clos 1998 Château Saint Louans

Vin très concentré et toujours marqué par de la fraîcheur en fin de bouche. Les tannins apparaissent plus secs.

### Vieilles Vignes 1995

Elevé en cuves et en barriques.. Bel équilibre où les tannins sont fondus sans caractère boisé.

Le fruit est toujours très présent malgré les 9 ans d'âge de ce vin.

## Taluau Joël

St Nicolas de Bourgueil

Changement d'appellation (St Nicolas de Bourgueil).

Propriété familiale où nous sommes accueillis par un patron sympathique et plein d'humour. Les objectifs de ce vigneron sont bien différents du précédent : faire un vin de qualité le plus reproductible possible. L'effet millésime sera donc fortement estompé.

La vinification est fait en cuve tout inox de la forêt de Tronçay ! Le levurage est constant et les pigeages sont mécaniques. Ils sont arrêtés quand la densité du vin approche 1010 (proportionnelle au taux de sucre). Les rendements sont modérément élevés : 60 hecto/hectare en 2004 et 56 en 2003.

Les vignes de tous âges sont plantées sur de bons terroirs argilo-calcaires. Une partie de ces terroirs sont situés sur des coteaux et donnent un vin plus dense, ressemblant à un Bourgueil. Nous retrouverons des Bourgueil plus souples situés sur des terroirs sablonneux. Les vignerons ne communiquent pas sur cet aspect terroir et préfèrent parler de jeunes et vieilles vignes.

### 2004

Vendangé le 07 Octobre et terminé le 11 Novembre : victoire !

Fruité, alcool et tanin sont bien fondus. La robe est très violette et ce vin n'est pas agressif malgré son très jeune âge.

### 2003

Très fruité avec une robe toujours très intense.

Pas de tannin mais riche en arôme. Manque de complexité.

### **Vau Jaumier 2002**

Lieu dit au terroir et à l'exposition favorables.  
Robe idem. Toujours fruité avec peu d'acidité et de tannin.

### **Cuvée du Domaine 2002**

Très fruité au nez et en bouche. Un peu plus de tannin.

### **Cuvée Vieilles Vignes 2001**

Un peu moins de fruit mais plus de tannin en restant dans la même lignée que les autres vins dégustés.

### **Cuvée Vieilles Vignes 2002**

Plus de tannins mais même typicité

### **L'insoumise**

40% de vieilles vignes, élevé en barrique neuve pendant 18 mois puis assemblé avec 60% de vieilles vignes traditionnelles.

Nez identique aux autres (Ah la levure !!!). En bouche du bois et du bois.

### **♥♥ Vieilles vignes 2003**

Même typicité mais titre 14° alcoolique.

Vin surprenant car grande intensité aromatique. Pas de tanin ni d'acidité et pourtant une très belle longueur. Les 1947 n'avaient pas d'acidité et ont pourtant très bien vieillis.

A acheter par des amateurs patients et curieux, comme le président (ajout du mari de la secrétaire, proposé à la relecture !)

### **Vieilles Vignes 97**

Vin fin et équilibré

Pas de défaut mais manque de structure.

### **Vieilles Vignes 89**

Vin technique nécessitant une préparation : oxygénation et réchauffement.

Nez sur des arômes de maturité tout en gardant la même typicité fruitée.. Belle longueur et bel équilibre en bouche.

On retrouve néanmoins les mêmes caractéristiques que les vins précédents

En résumé : ces vins sont calibrés : même fruit, même équilibre sans défaut. Ils devraient plaire aux acheteurs qui aiment retrouver un vin de qualité constante.

## **Dîner au restaurant « Au plaisir gourmand » à Chinon.**

Tenu par un couple accueillant et compétent : les époux Rigollet. Le dîner a commencé par un apéritif dans une salle superbe de style renaissance. Les petits fours et le chenin ont égayé ce début de soirée bien que nous n'ayons pas été réellement en manque. Nous avons alors offert le cadeau de remerciement à Monique de la part de l'ensemble des membres : elle a beaucoup apprécié le foulard choisi par Annie et a été très émue.

« Une petite larme et un petit discours de Monique pour nous expliquer que l'on aurait pas dû et qu'elle avait fait tout son travail de trésorière pour la grande cause du CEP. »

« Un petit mot du président utilisant son ton présidentiel pour dire que : oui, c'était globalement un travail ayant évolué dans les sphères de la convivialité et de l'efficacité. »

La deuxième larme se formant au coin de la paupière droite de Monique n'a pas échappé au maître d'hôtel qui décida fort opportunément d'ouvrir une nouvelle bouteille de Chenin. Cette initiative mit fin au trouble de notre chère ex-trésorière.

Pour le dîner, dommage que nous ayons été séparés en deux tables. D'un autre côté, cette séparation a probablement réduit la pollution sonore à laquelle certaines salles ont été soumises.

### **Chinon de chez Olga Raffault : blanc sec Champ-Chenin 1989**

Tout le monde connaît ce célèbre domaine (n'est ce pas ?).

Nez présent fruit blanc très classique d'un chenin.

En bouche, le vin est complexe et long, à la hauteur de la réputation de qualité de cette maison (du moins à cette époque). Je me suis régalé !

### **Couly Dutheil 2003**

Encore une célèbre maison de la région. Servi sur un sandre (taille cachalot) au beurre blanc (un classique dont on ne se lasse pas).

Vin fruité au nez et en bouche (pêche et coing).

Belle longueur avec beaucoup de fraîcheur en fin de bouche.

### **Chinon Clos de l'Ecot 1999**

Vin rond et long. Dominante fruitée soutenue par une belle structure.

Belle alliance avec le gibier en sauce.

### **Birrh au dessert que l'on oubliera.**

Nous avons gentiment donné l'adresse de Château de Nouvelles à Tuchan que les fidèles du CEP ont déjà apprécié.

## **Paul Gambier**

Bourgueil

De la continuité dans les grandes traditions. Ce vignoble est considéré comme un best depuis des décennies. Il n'est pas besoin d'enquête génétique pour constater que le fils a hérité du talent de son père. Nous pourrions ainsi rester fidèle à cette adresse que l'on peut recommander. Une partie du vignoble est située sur les graves près de Restigné et l'autre sur les coteaux. Comme nous l'avait indiqué M. Taluau, les appellations ne respectent pas la géologie et il est donc possible de goûter des Bourgueil souples et fruités issus de vignes plantées sur des graves et des vins plus charpentés pour ceux dont la vigne d'origine est située sur les coteaux. Certains pieds de vigne ont plus de 100 ans !

Le terroir est gélif et M. Gambier a installé une éolienne pour éviter l'accumulation de glace sur les bourgeons.

La taille est sévère et favorise l'exposition des grappes au soleil. Elle dure 3 mois et conditionne le nombre de grappes sur le pied. La vigueur du pied conditionne la taille des raisins. Dans les années 70 – 80, les clones de porte greffe ont été choisis pour leur capacité à produire de haut rendement. Il est maintenant nécessaire de faire une vendange en vert pour obtenir un bon raisin concentré en sucre et arômes.

La vendange est manuelle. Le rendement varie en fonction des cuvées :

50 hecto/hectare pour la première cuvée

40 hecto/hectare pour les autres

35 hecto/hectare pour les grandes cuvées

Les cuves sont en ciment (pour favoriser les échanges) et en inox pour donner du fruit au vin. Dès la récolte, le raisin est égrappé et foulé pour faire éclater les baies. Pendant le remontage, le chapeau est foulé au pied (indescriptible sur du papier, cette technique nous a littéralement sidérés). Les pépins sont rarement mûrs et il faut se garder de ne pas trop les utiliser.

M. Gambier ne levure jamais ses vins et il n'a pas été nécessaire de les chaptaliser en 2003 et 2004. Contrairement aux vignobles méridionaux, l'acidification des vins est interdite en région de Loire.

Les vins de M. Gambier comme ceux de M. Pelletier sont très typés par les millésimes et particulièrement par le temps de l'arrière saison :

1999 année de grêle et petits rendements

2000 année très équilibrée avec du fruit et du caractère

2001 et 02 je n'ai pas pris de notes !

2003 une pluie en Juillet a permis aux raisins d'atteindre la surmaturité

2004 belle maturité et abondance de la récolte

### **Bourgueil Rosé 2003**

Rosé de saignée issu de cabernet franc

Nez framboise. Vin plutôt léger avec un final acide (attendre un peu avant de la déguster).

### **♥♥♥ Cuvée Domaine 2002**

Sols : graviers et perruches

En partie élevé en foudre.

Nez framboise très expressif. L'attaque est ronde et le fruit domine en bouche. Ce vin est un peu court mais possède un bel équilibre et un final bien agréable.

### **Bourgueil Les Ouches 2002**

Sols : Gravelo-sableux (sic). Un mois de cuvaison. Elevé en barrique de 3 à 6 vins.

Le nez est effacé. Vin très rond et puissant avec une dominante de fruits et un final tannique un peu astringent.

### **♥♥♥ Bourgueil Les Clos Boireaux 2002**

Sols : perruches sableuses. Un mois de cuvaison. Elevé en barrique d 3 à 6 vins.

Nez subtil plutôt fruits noirs (mûre). Beaucoup de volume et de soyeux en bouche avec des notes cacao. Final fruit et tannin.

### **♥♥♥ Bourgueil Grande Réserve 2002**

Cabernet franc et cabernet sauvignon.

Sols argilo-calcaire. Longue macération et élevage pendant 14 mois en barrique neuve et de un vin. Fait sa malo-lactique en barrique.

Le nez est réglissé. En bouche, ce vin est charnu et corsé avec une grande longueur. Très bel équilibre de vin qui reste néanmoins fruité.

### **♥♥♥♥ Bourgueil les Ouches 2001**

Très puissant mais bien fondu. Les tannins sont présents mais très fins.

### **Grande Réserve 1996**

Nez toujours fruité sur la mure. Initialement, ce vin a des notes animales qui s'atténuent secondairement. Bel équilibre et très belle longueur avec un final fruité et réglissé.



### **Grande Réserve 1969**

Comme pour beaucoup de vieux vins, le contenu varie beaucoup d'une bouteille à l'autre. Le 1<sup>er</sup> vin était sur une dominante de champignon et le vin était globalement passé et court. L'autre bouteille était splendide avec des arômes fruités sur la figue et un final très long avec des arômes fruits et chocolat et plein d'autres choses.

## **Domaine de la Chevalerie**

### **Pierre Caslot**

Bourgueil

Accueil très sympathique, dans une ambiance d'emblée conviviale. La cave est immense, chargée d'histoire et de recoins. Il est néanmoins difficile de faire un compte rendu car le discours est un peu déroutant « globalement, un vin est bon quand il est simple et qu'il est bon ». Néanmoins, la qualité, la tradition et le respect de la vigne sont au rendez vous. Les vins des graves sont vinifiés différemment des vins de coteaux ; le résultat donne des vins très typés sur le terroir et les millésimes. Il vaut mieux s'appliquer pour les déguster même si in fine la question fondamentale est bien : est ce que ce vin est bon ?

### **Peu muleau 2001**

Vin de graves.

Nez effacé contrastant avec les autres vins de graves qui sont plutôt gouleyants. En bouche, le vin est franc, rond et léger.

### **Domaine de la Chevalerie 2001**

Nez fin et fruité (en fin de dégustation, on retrouve la framboise).

Note de maturité en bouche avec un final un peu acide mais de la présence. Il est clair que ce vin austère est apte au vieillissement.

### **Busardières 2001**

Nez fruité avec globalement plus de matières et un final tannique.

Marqué par un millésime peu fruité mais concentré avec du tannin et de la minéralité.

### **Domaine de la Chevalerie 2002**

Nez fruité cerise. Belle ampleur en bouche avec un vin long et fruité en final.

Plein d'équilibre et de densité.

### **♥♥♥ Busardières 2002**

Nez ample sur le fruit noir.

Plus de tannins et beaucoup d'équilibre. Une vraie réussite.

### **Jour de semaine 2003**

C'est le premier vin de ce producteur.

Vin léger avec un final acide. Il a eu bien du mal à passer après les 2002 !

### **♥♥ Peu muleau 2003**

Robe intense. Au nez et en bouche ce vin est riche et complexe. Il est bien équilibré de telle sorte qu'il est difficile de la caractériser en termes d'arôme.

Le final est marqué par la minéralité, laissant prévoir une bonne aptitude au vieillissement.

### **Galichets 2003**

Sur le cailloux et le sable.

Nez fruité. De la rondeur en bouche et un final long, marqué par des notes fruitées et une acidité présente. Belle structure.

### **♥♥♥ Domaine de la Chevalerie 2003**

De plus en plus de fruit et de longueur.

Vin puissant et équilibré déjà bon et promettant de le rester pendant des années.

### **♥♥♥♥ Busardières 2003**

Superbe vin. Racé, typé et fondu. Un vrai régal.

### **Domaine de la Chevalerie 1997**

Vin très très bon.

Agréable à boire (probablement à son apogée). Souple et aromatique avec une dominante de fruit.

### **Busardières 1996**

Vin très intense. Fruit rouge au nez et en bouche avec beaucoup de matières et de persistance.

Final encore tannique avec une acidité en relation avec la minéralité encore présente.

Attendre encore un peu et ce vin deviendra une merveille.

### **Busardières 89**

Vin superbe. Malgré son âge, ce vin garde beaucoup de fraîcheur et de fruité. Il est très présent en bouche avec de l'équilibre.

Peut être considéré comme un must du vin.

### **Galichets 83**

Vin de maturité, très bon à boire.

Nez cuir, grande longueur et beaucoup d'équilibre. Ce vin montre bien que le Bourgueil n'est pas considéré à la place qu'il mérite.

### **Galichets 82**

Encore du fruit et du tannin.

Garde probablement encore un potentiel de vieillissement. Néanmoins, ce vin aurait mérité qu'on le carafe.

La dégustation se termine alors à 14 heures devant un public médusé et un peu imprégné par la qualité des deux dégustations de cette matinée. Il est temps d'aller déjeuner avec quelques minutes de retard.

Quelques mètres plus tard, nous voilà bien au chaud au fond d'une cave. Bon accueil des propriétaires qui tiennent une ferme auberge.

### **Dès lors deux surprises très CEP nous attendent :**

**Dégustation de Jasnières 1996 de Hubert Paris.** Les fidèles du CEP se rappellent que lors du voyage en Touraine dont le thème était le chenin blanc, nous avons déjeuné dans une cave au milieu des vignes dans une ambiance très chaude. Nous avons bien mangé et bien bu pour finir par acheter au nom du CEP les deux derniers cartons de 1996 de M. Paris. Ce vin reste

léger et fin, il n'a pas de défaut. Rien à voir cependant avec ce que nous avons l'habitude de déguster. Néanmoins, quel bon souvenir dans ce vin qui nous a complètement réjoui !

**Dégustation de Bourgueil La Gaucherie.** Vous connaissez tous les propriétaires : notre ex responsable de la plate forme logistique et notre ex trésorière. Nous goûtons les vins élaborés avant l'achat de cette propriété bien entendu. Le terroir comporte des graves, des silices et de l'argilo-calcaire. La culture est raisonnée et les vignes sont enherbées. Les méthodes de vinification se rapprochent de celles du domaine de la chevalerie.

**♥♥♥♥ La Gaucherie 1999**

Nez sur le fruit. En bouche, le fruit est éclatant avec une belle alliance avec les tannins.. Il possède un air de famille avec le domaine de la chevalerie.

**♥♥♥♥ La Gaucherie 1996**

Nez complexe à base de fruits noirs.

En bouche le vin est long avec un final encore tannique et minéral. Le devenir est très prometteur.

**L'oise blanche**

Vin rosé effervescent vinifié à Montlouis

Gamay et pinot noir pour ce rosé de presse.

Vin agréable sur le dessert.

Il se fait tard et nous n'avons pas le temps de finir ce superbe repas dans la sérénité avec les digestifs. Le fait que nous ayons 12 minutes 30 d'avance à la gare de Tours a laissé penser à certains que, finalement, le fait d'être pile poil à l'heure permet de tester les productions locales jusqu'au bout. Vaste débat ...