

De passage à Chinon...

Visite des domaines Baudry, Alliet, Breton et Coulaïne...



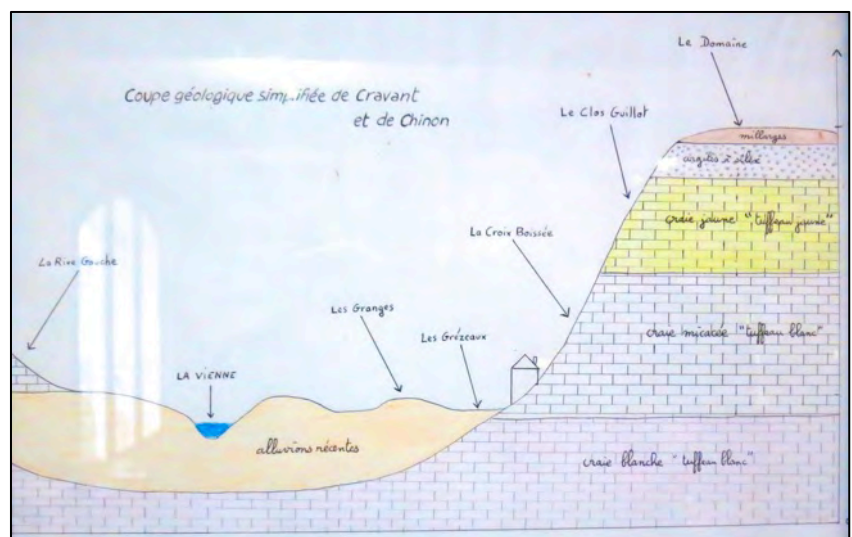
Reportage de Philippe Ricard

Domaine Bernard Baudry

La vie rurale chinonaise fut très longtemps rythmée par la polyculture, vigne comprise. C'est le père de Bernard Baudry qui amorça la conversion vigneronne, Bernard parachevant cette œuvre en créant le domaine éponyme en 1975.

Le vignoble, 30 ha très morcelés entre vallée, coteaux et plateau, se partage entre les villes de Cravant les Coteaux et Chinon.

L'agriculture se veut biologique (certification Ecocert depuis 2010) avec un attachement particulier au travail des sols. Vinification assez "classique", plutôt peu interventionniste, avec peu d'intrants (peu de soufre, levures indigènes).



Les différentes cuvées :

- **Chinon "Les Granges"** : sables en vallée ; élevage en cuve ciment relativement court (8 mois)
- **Chinon "Domaine"** : sables calcaires, majoritairement sur plateau ; élevage en cuve ciment (environ 1 an)
- **Chinon "Les Grézeaux"** : graviers argileux en vallée ; élevage en barriques bordelaises de 3 à 5 vins (environ 1 an)
- **Chinon "Clos Guillot"** : argile dominant et craie jaune sur coteaux ; élevage en barriques bourguignonnes de 3 à 4 vins (environ 2 ans)
- **Chinon "La Croix Boissée"** : craie blanche et argile sur coteaux ; élevage en barriques bourguignonnes de 2 à 3 vins (environ 2 ans)

Chinon "Les Granges" 2013

Simplicité gouleyante et fruitée, fuyante, acide et légèrement végétale. Vin de pique nique. **13/20**

Chinon "Domaine" 2012

Fruité noir (cassis, réglisse, encre), glissant, pointe de retenue et d'austérité, mais ensemble déjà accessible. **13,5/20**

Echantillon ouvert depuis 4 jours : plus aromatique (violette, fruits rouges, terre battue), encore plus juteux et accessible.

Chinon "Les Grézeaux" 2012

Chinon sérieux, un peu strict (cuir, graphite, fumé), assez dense, structuré, avec du fond, de la longueur, des tanins serrés. Jeune et fermé mais de belle constitution. **14,5/20**

Echantillon ouvert depuis 4 jours : gagne en liberté aromatique et glisse tout en restant sérieux.

Chinon "Clos Guillot" 2012 en élevage

Fin et élégant, tanins délicats, fruit précis et pur, reste gainé, énergique, traçant, crayeux en fin de bouche mais sans virilité. **15,5-16+/20**

Chinon "La Croix Boissée" 2012 en élevage

Fruit déjà bien dégagé, frais (cerise, fraise), matière fuselée, très "calcaire", poudrée, soutenue par une acidité élevée. Compacité, grande rigueur formelle, précision de bouche, équilibre : gros potentiel. **16-16,5+/20**

Chinon "Clos Guillot" 2013 en élevage

Toujours ce profil gainé et fin, tendu, une acidité cette fois prononcée, presque citronnée, tonifiant le fruit mais signant une matière plus efflanquée. **13,5-14/20**

Chinon "La Croix Boissée" 2013 en élevage

Accueil avenant (soupçon de douceur), reprise plus stricte, froide, entre filet de citron, graphite et craie. Vraiment pas de gras... **14-14,5/20**

Chinon "La Croix Boissée" 2002

Evolution lente, sereine, nuançant la gamme aromatique (cave humide, feuilles mortes, épices, fruit rouge précis et jeune), augmentant la sensation séveuse d'une bouche certes droite, fuselée mais juteuse ; finale crayeuse caractéristique. **17/20**



Les vins du domaine Baudry pourraient grossièrement être qualifiés d'assez "classiques", sans chichi, de style retenu, épuré et austère en jeunesse, ne cherchant pas l'immédiateté, sauf bien sûr pour les entrées de gamme destinées aux soifs plus pressées. Ils offrent tous finesse et précision dans les tanins, les arômes, les équilibres avec une empreinte crayeuse très forte sur les cuvées de coteaux.

Ces dernières s'opposent en style, le Clos Guillot proposant une délicatesse presque féminine, du fuselage, de l'élan là où la Croix Boissée, initialement plus compacte et froide, impose une structure "calcaire" plus stricte. Toutes les 2 exigent patience et garde pour révéler leur plein potentiel, leurs nuances mais surtout libérer une sève très excitante.

Petit regret lors de ce passage : ne pas avoir goûté le vin blanc...

On a remarqué une certaine réduction (animale) sur quelques vins dégustés sans aération préalable ; si par nature le cabernet franc est plutôt réducteur, il faut rajouter l'absence de soutirage mais surtout, d'après le vigneron, l'influence des sols de graviers (aucune expression réduite sur les vins de coteaux).

Même si ce ne fut pas le cas sur les échantillons dégustés au domaine, cette réduction peut parfois être prononcée au point de rendre possible une confusion avec des bretts...



A propos des derniers millésimes...

2012 était mal parti, subissant gel de printemps et coulure pour afficher une perte naturelle de 40% de production. Au domaine, ce fut un mal pour un bien, la concentration sur les baies restantes se faisant naturellement, les raisins profitant d'une belle fin d'été et d'une arrière saison clémente. Le résultat affiché est de très bon niveau ; il serait dommage de s'en priver...

Pour 2013, soyons clair : c'est un millésime presque catastrophique, un des plus mauvais jamais vécus par bien des vignerons (on pourrait le comparer à 1984)... Maigreur, sous maturité, acidité cinglante, tanins verts : pour s'en sortir, il fallait (outre chaptaliser) surtout éviter les élevages ambitieux, les extractions prétentieuses, privilégier la sauvegarde du fruit et valoriser le caractère digeste de ces vins fragiles. Le domaine semble avoir fait les bons choix, notamment en diminuant par 2 les durées d'élevage en barrique (2013 sera mis en bouteille quasiment en même temps que 2012 !). A consommer rapidement...

Si nous n'avons pas dégusté 2014 en début d'élevage, Mathieu Baudry nous annonce un millésime à l'inverse du 2013, à savoir magnifique... Concentration, maturité, finesse des tanins, équilibre : tout est réuni pour faire un grand millésime... En tout cas chez les bons vignerons !!!! Tout au long de notre séjour cette annonce se confirma : 2014 sera remarquable (peut-être pas aussi parfait que 2005 mais pas bien loin)... Les amoureux du cabernet franc ne devront pas rater le rendez-vous, des grands vins de garde au plus simple vin de soif...

Domaine Philippe Alliet

Après la double verticale "Vieilles Vignes" - "Coteau de Noiré" faite très récemment au club (<http://www.invinoveritastoulouse.fr/index.php/degustations-thematiques/verticales-domaine/728-verticale-du-domaine-alliet-a-chinon>), il nous tardait cette rencontre avec Philippe Alliet.

Pour connaître l'homme et en même temps répondre aux questions que cette verticale avait posées...

Tout commence par la dégustation du blanc, une véritable découverte pour nous tous...

Chenin bien entendu, fermenté en cuve sous levures indigènes, élevage d'un an en fûts de 500 L. Terroir particulier avec des vins à pH très bas et acidité élevée annonçant un style droit et percutant, surtout sans malo...

Pour les rouges, nous avons très attentivement dégusté les millésimes 12, 13 et 14, déjà pour confirmer nos premières impressions sur eux, mais surtout compléter notre verticale et apprécier l'évolution actuelle du style du domaine...



Les différentes cuvées :

- **Chinon "Tradition"** : vignes de 45 à 50 ans sur graviers, élevage cuve béton
- **Chinon "Vieilles Vignes"** : vignes de 60 à 80 ans sur sables et graviers, 18 mois d'élevage en cuve béton
- **Chinon "Huisserie"** : vigne plantée en 2001 sur des sols à dominante d'argiles à silex, 2/3 en pente sud en haut de coteaux, 1/3 en plateau ; 18 mois d'élevage en fûts (10% neufs, puis 1/3 1 vin, 1/3 2 vins, 1/3 3 vins)
- **Chinon "Coteau de Noiré"** : sol calcaire et argilo-siliceux (sous-sol de tuffeau), forte pente de coteaux, plein sud ; 18 mois d'élevage en fûts (1/3 neuf, 1/3 1 vin, 1/3 2 vins)

Chinon Blanc 2014

Vin énergique, élancé, très crayeux, dans un stade vaguement sauvignon (pamplemousse, végétal), doté d'une puissante acidité. **14-14,5/20**

Chinon Blanc 2013

Nez avenant, précis (pomme verte, poire, banane) en opposition à la percussion d'une bouche moins flatteuse, citronnée, marquée par l'acidité. **13,5/20**

Chinon Blanc 2012

Nez enjôleur, presque angevin (pomme au four), toujours en léger contraste avec la bouche, nerveuse, "calcaire", saline, mais ici enrobée avec justesse et harmonie par un soupçon de sucre résiduel (1,7 g). **14,5-15/20**

Chinon "Tradition" 2014 (malo finie, vin soutiré et sulfité)

Croquant, jaillissant, glissant, gourmand, frais : tout pour faire fureur sur les comptoirs... **14/20**

Chinon "Coteau de Noiré" 2014 (encore en cuve inox)

Très mûr et concentré, typé fruits noirs, beaucoup de fond, de densité, avec pulpe et structure. Potentiel évident. **16,5+/20**

Chinon "Tradition" 2013

Étroit, juste mûr, traité en cohérence avec peps et fruits rouges. Service minimum. **13/20**

Chinon "Vieilles Vignes" 2013

Cherche son équilibre entre nervosité acide, tanins marqués, végétal, maturité (pourtant réelle) du fruit. Pas facile, comme bien des 2013 ; à regoûter... **(13,5/20)**

Chinon "Vieilles Vignes" 2012

Grand classicisme, Chinon serré, précis, fin voire déjà séveux, aux odeurs familières de terre humide, graphite, encre et fruits noirs. Un modèle... **15,5+/20**

Chinon "Huisserie" 2012

Vin sans faiblesse, riche et construit, sous bassement crayeux caractéristique mais boisé appuyé (grillé, biscotte) qui a pris (inutilement ?) les commandes. **14,5-15/20**

Chinon "Coteau de Noiré" 2012

Même profil mais un ton au dessus de l'Huisserie (plus dense, plus pulpeux, plus puissant), absorbant mieux la torréfaction de l'élevage. Bien né, en réserve (pas encore Chinon dans l'âme) et pourtant étonnamment abordable. Fera un beau vin. **15,5-16+/20**

Chinon "Huisserie" 2010

(Particularité de la cuvée sur ce millésime : aucun fût neuf)

Fraîcheur, jus, tonicité, finesse, du pur Chinon, crayeux, serré en finale, avec ce qu'il faut de gourmandise de fruit. Confirme nos préférences d'élevage... **16/20**



Chinon "Coteau de Noiré" 2010

Toujours signé de son bois, mais du jus, de l'acidité salivante, cette finale "calcaire" typique. Beaucoup de fond, fort potentiel mais ne pas y toucher...
16+/20

Chinon "Coteau de Noiré" 2009

Grosse maturité, fruits noirs, pointe d'alcool, générosité qui absorbe le bois tout en respectant la signature saline et crayeuse de Chinon. **16+/20**

Chinon "Vieilles Vignes" 2005

Magnifiquement Chinon, frais, serré, structuré mais avec de la pulpe, sapide, allongé, longuement rémanent : vin d'un grand millésime, intact. **16,5+/20**

Chinon "Coteau de Noiré" 2005

Jus superlatif, concentré, intense, salivant, tonique, gainé, mais submergé par son bois : un "vrai" Bordeaux! **15,5+/20**



Bien jolie dégustation qui confirme la réputation justifiée du domaine...

Un style qui diffère de celui de Bernard Baudry par une recherche hédoniste plus sensible, des matières plus pulpeuses, croquantes. Une touche "moderne" (je n'aime pas trop ces classifications simplistes mais elles m'aident à "illustrer" mes sensations) qui semble s'expliquer pour partie par des maturités plus sensibles, déjà sur la cuvée "Vieilles Vignes" (d'origine assez comparable aux "Grézeaux" de Baudry), mais surtout sur le Coteau de Noiré, terroir aux caractéristiques "solaires".

Si ces nuances sont facilement perceptibles sur des vins abordés en jeunesse, elles auraient tendance à s'estomper avec la garde, la cuvée "Vieilles Vignes" notamment évoluant vers une grande franchise de goût et une épure chinonaise spontanément reconnaissables.

La grande divergence avec le domaine Baudry est plus sensible sur les cuvées haut de gamme avec, chez Philippe Alliet, un parti pris d'élevage sous bois très influant (et persistant) sur la gamme aromatique des vins. Déjà pointée dans la verticale du club, cette impression de "boisage" se confirme avec, en exemple presque caricatural, un Noiré 2005 sans doute hors normes par sa matière mais malheureusement aussi par ce maquillage insistant.

Un vin presque ostentatoire qui diverge de l'humilité et de la discrétion de son géniteur ; une cuvée (je pense aussi à l'Huissierie 2012) qui s'oppose au style de la cuvée Vieilles Vignes...

Difficile alors de comprendre le lien entre tous ces éléments...

Etonnamment, Philippe Alliet semble partager ce point de vue...

S'il avoue avoir un temps été influencé par Bordeaux, il explique avoir évolué : non seulement il n'adhère plus à l'œnologie bordelaise actuelle, mais son propre goût a changé...

Si Noiré 2005 fut résolument excessif (80% de fûts neufs !), ce fut aussi le début d'une marche arrière progressive...

2006 : 50% fûts neufs/50% fûts d'1 vin sur Noiré.

2008 : diminution des extractions (macérations plus courtes, abandon du pigeage).

2012 : abandon du bois sur la cuvée Vieilles Vignes, passage à 33% neuf/33% 1 vin/33% 2 vins sur Noiré.

En parallèle, changement de tonnelier (Ateliers Centre France), plus grandes exigences sur les chauffes, volonté d'éviter les excès d'aromatation (noix de coco...).

Au bilan, l'évolution est sensible (Noiré 2012 semble mieux assumer l'élevage, les Vieilles Vignes sont parfaitement pures), pas encore révolutionnaire (L'Huissierie 2012 est encore trop torréfiée), mais en bonne voie...

On aimerait voir le domaine aller encore plus loin (L'Huissierie 2010, sans bois neuf, affiche un éclat bien plus excitant), voire tenter le passage aux grands contenants (foudre)... Qui sait ?

En attendant, il me tarde de voir le résultat final des 2014 : sans bois, ils commençaient leur vie de façon somptueuse...

Domaine Pierre Breton

Changement de contexte par ce détour en terre de Bourgueil chez Pierre Breton, figure de proue des vins "naturels" de Touraine.

De prime abord, l'homme semble moins enjoué que la réputation de ses vins (il affiche les couleurs du jour, grises et froides...) mais nous accueille avec beaucoup d'attention, aussi prolixe que précis dans le discours, généreux dans la liste des vins présentés, le tout dans le superbe décors de sa cave personnelle.

En quelques mots, le domaine assume une démarche bio depuis 1989, refuse les intrants en vinification, se limite à maximum 15 mg de soufre à la mise.

Les 2/3 des vignes sont sur Bourgueil (8 ha), le dernier tiers sur Chinon (4 ha).



Les différentes cuvées :

- **Bourgueil "Avis de vin fort"** : vieilles vignes de 50 ans sur graviers ; vinification de type Clairet (pressurage direct des baies complété par saignée sur cuve d'1 semaine) ; élevage cuve bois Grenier jusqu'au printemps
- **Bourgueil "Trinch !"** : jeunes vignes de 20 à 30 ans sur graviers avec un peu d'argilo calcaire ; macération pré-fermentaire à basse température 18 jours ; élevage cuve bois Grenier jusqu'au printemps
- **Bourgueil "La Dilettante"** : vieilles vignes de 50 ans sur graviers ; macération carbonique à basse température (23 jours) ; élevage en barrique bourguignonne de 2 vins
- **Bourgueil "Les Galichets"** : vieilles vignes de 50 ans sur graviers ; élevage cuve bois Grenier ; mise en septembre
- **Bourgueil "Nuits d'Ivresse"** : vieilles vignes de 50 ans sur argiles très fines et structurées (calcaire) ; vin sans soufre ; élevage de 2 ans en barrique de 2 vins
- **Bourgueil "Clos Sénéchal"** : vignes de 30 à 45 ans sur terroir mi-pente argilo calcaire ; élevage en foudre de 12 à 24 mois selon les millésimes
- **Bourgueil "Les Perrières"** : vieilles vignes de 70 ans, terroir mi-pente argilo siliceux ; élevage en barrique de 12 à 24 mois selon les millésimes
- **Chinon "Beaumont"** : vieilles vignes sur terroir argilo calcaire ; élevage cuve bois Grenier pendant 12 mois
- **Chinon "St Louans"** : vieilles vignes de 70 ans, terroir de coteau argilo calcaire ; élevage en barrique de 12 à 24 mois selon les millésimes

Bourgueil "Avis de vin fort" 2013

Bonbon, grenadine, groseille, tomate ; vin léger, vif, un peu aqueux, mince, à but désaltérant. **12,5-13/20**

Bourgueil "Trinch !" 2013

Svelte, acide, mais traité avec glissant, jus et fruité, tel un gamay léger, avec l'empreinte végétale et terreuse du cabernet. **12,5-13/20**

Bourgueil "Franc de pied" 2013

Strictement même vinification et même terroir que "Trinch !" But : comparer avec une vigne greffée
Caractère bien cabernet (terre, feuille de tomate, épices), matière toujours juteuse mais léger surcroît de structure, de maturité (cerise). Joli vin de comptoir. **13,5/20**

Bourgueil "La Dilettante" 2012

Aromatique joueuse (confiserie), matière croquante, équilibre subtil entre jus et structure "rafleuse". Toujours cet esprit vin de soif convaincant. **13,5/20**

Bourgueil "Les Galichets" 2012

Toujours juteux, fruit spontané, mais un peu moins coquin, avec la rigueur imprimée par les tanins et le caractère végétal (ligneux) du cépage. **13,5/20**

Chinon "Beaumont" 2012

Fruit toujours choyé (cassis), jus digeste, un peu svelte mais profitant d'un surcroît de nuances aromatiques (rose, réglisse, terre humide), de finesse, de droiture "minérale" (graphite). **13,5-14/20**

Bourgueil "Nuits d'Ivresse" 2012

Moins offert (réduction) mais direct, avec du volume, une densité certaine, une assise plus puissante, du fond, de la longueur tout en conservant cette belle qualité de jus. **14,5/20**

Bourgueil "Clos Sénéchal" 2011

Nez végétal de 2011 (géranium, petit pois, poivron), réglisse, sous bois, terre battue ; corps à la fois structuré (tanins fins) et velouté, bien en chair, séveux, à la finale gainée sur des sensations plus "calcaires". **14,5/20**

Chinon "St Louans" 2010

Nez sérieux (graphite, caveau, fruits noirs, piment d'Espelette), bouche structurée, ferme, grain serré (mais très fin), vin plus austère, fuselé, très marqué par des sensations poudreuses (crayeuses) en finale. **15-15,5/20**



Bourgueil "Les Perrières" 2010

Caractère froid (graphite, cacao, zan, paprika, menthol), bouche séveuse mais tenue, sans toutefois la rectitude chinonaise, avec cette petite souplesse qui semble distinguer l'AOC ; joli fond. **14,5-15/20**

Bourgueil "Clos Sénéchal" 2009

Caractère confit (tomate, cerise noire), légère évolution, souplesse gourmande, mais jus toujours précis, équilibré, marqué en finale d'une pointe de sécheresse tannique. **14,5/20**

Chinon 1964

Propriétaire précédant, parcelle Beaumont

Nez subtil, mature (cèpe, mousseron, truffe, pétales séchés, réglisse, terre battue, camphre, tabac), bouche toute aussi fine, encore mûre, sensuelle, offrant éclat et fraîcheur étonnante. Intemporel... **17/20**

Avant de quitter notre hôte, celui-ci nous conduit dans son chai de vinification, préfabriqué aussi contemporain et pragmatique que privé de charme, noyé dans l'anonymat d'une zone artisanale : contreplaqué, OSB Triply, ciment, isolants modernes, climatiseurs, tout est sans nul doute parfaitement adapté aux contraintes de la vinification mais très éloigné du charme de la cave voûtée du domicile familial !

L'occasion par contre d'apprécier la propreté des lieux, le matériel moderne, le parc de cuves et de foudres, mais surtout de goûter le balbutiant 2014, une nouvelle fois pétri de qualités... Densité des robes, des matières, maturité, éclat du fruit, fraîcheur, équilibre : tout est là...

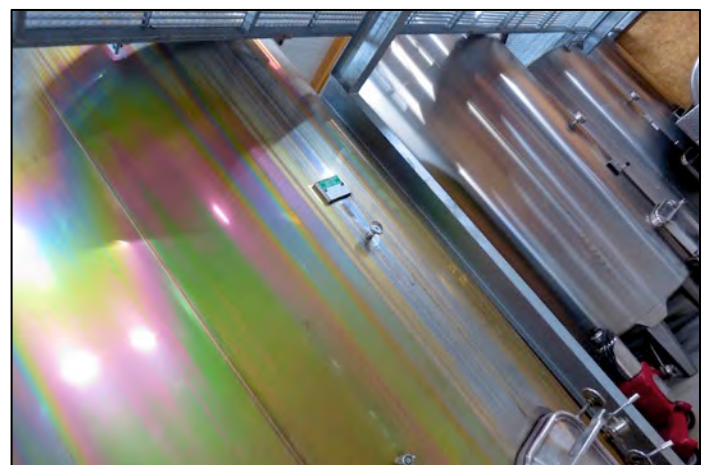
A vos agenda : il ne faudra pas rater grand chose...

Après les Chinon de Baudry et d'Alliet, les vins de Philippe Breton nous offrent un plaisir plus accessible : on sent les vins de "buveurs", des vins juteux, glissants, généreux d'expression fruitée et de croquant. La plupart se destinent à animer les comptoirs en zinc...

Plus de gaité immédiate, de souplesse aussi, surtout sur les graviers de l'appellation Bourgueil.

Les cuvées sur calcaire, principalement celles de Chinon, garantissent un supplément de rigueur, de structure, réclamant un minimum de garde avant d'être proposées sur une gastronomie plus attentive.

Moins d'austérité, de sérieux, de fond aussi que chez les 2 "voisins" de Chinon, mais cette vision du cabernet franc, friand, digeste, élégant, mérite l'attention des gourmands...



Château de Coulaïne

Le Château de Coulaïne n'est pas simplement un domaine viticole ; c'est aussi une histoire longue de plusieurs siècles avec, en héritage, une superbe bâtisse...

De par sa situation dominante sur la vallée de la Vienne, cette butte attira les hommes à toute époque depuis le néolithique. La première pierre du château date du moyen âge ; structure féodale, modifications successives d'influence italienne (époque gothique flamboyant) ou anglaise (transformation du parc, mise en valeur de la perspective vers la Vienne).

La polyculture, l'élevage, le maraîchage furent pendant longtemps les principales activités du domaine. La vigne y apparut très tôt mais ce fut la sériculture (le renouveau de la culture de la soie en France date du XVIIIème siècle) qui assura la plupart des richesses jusqu'à la maladie du ver fin XIXème.

Longtemps destiné à une simple consommation personnelle, le vignoble prit davantage d'importance au XVIIIème siècle. Les vignes, très tôt plantées de cabernet franc et de chenin, étaient presque intégralement regroupées autour du château. Le travail à la vigne, la vinification, l'élevage (déjà en foudre ou barriques de Bordeaux), n'étaient guère très différents d'aujourd'hui.

Les ravages du phylloxera furent terribles : jusqu'en 1988, date à laquelle Etienne de Bonnaventure reprit le domaine en mains, seul 1,2 ha de vigne, dont le Clos de Turpenay, fut entretenu.

La reconquête du vignoble ancestral date donc d'environ 25 ans : replantation proche du château en coteaux argilo calcaires et derrière le parc sur des plateaux de sable jaune mêlé d'argile.

Aujourd'hui, la superficie atteint 20 ha entièrement exploitée en agriculture biologique (certification Ecocert en 1997), à laquelle s'ajoutent quelques vignes chinonaises plus éloignées ainsi que quelques chenins en AOC Touraine (les "Pieds Rôtis" à Thizay).

En cave, peu de sophistication, une approche "classique", sans intrants (même le soufre est minimaliste), des équipements de cuve béton ou Grenier, un petit parc de barriques achetées à 1 ou 2 vins (changées par tiers tous les 2/3 ans) destinées aux vieilles vignes pour un séjour de 6 à 18 mois dans des caves de tuffeau.



L'accueil fut particulièrement sympathique et généreux.

Après une jolie marche autour de la propriété, une visite pittoresque des caves troglodytes en tuffeau (l'accès, via une fissure dans la façade rocheuse, est dissimulé derrière une cascade de lierre !), on dégusta les cuvées actuellement en vente ainsi qu'une petite verticale du Clos de Turpenay.



Les différentes cuvées :

- **Touraine blanc "Les Pieds Rôtis"** : vignes sur graviers (en plateau), socle calcaire profond ; élevage en barrique, fermentation malolactique faite
- **Chinon Château de Coulaire** : jeunes vignes disséminées sur tout le domaine (et tout type de sol) ; élevage en cuve béton
- **Chinon "Bonnaventure"** : vignes de 20 ans sur plateaux de sables jaunes sédimentaires ; élevage en foudres usagés de 60 ha
- **Chinon "Les Picasses"** : terroir renommé de Chinon, partie supérieure d'un coteau argilo calcaire légèrement orienté sud ; élevage en barriques (1/3 bois neuf, 1/3 1 vin, 1/3 2 vins et plus) et en foudres
- **Chinon "La Diabliesse"** : vieilles vignes de 70 à 80 ans, même bute que les Picasses mais en versant nord ; élevage en barriques (10% bois neuf) et foudres
- **Chinon "Clos de Turpenay"** : vignes plantées en 1960 (sélection massale) sur coteau argilo calcaire ; élevage en barriques (10% bois neuf) et foudres



Méthode traditionnelle 2010

Effervescent mûr, gourmand mais propre, net, fin en bulles et en arômes (brioche, Golden, fleurs blanches), guidé par une acidité franche. Bien mieux que beaucoup de Champagne... **14/20**

Touraine blanc "Les Pieds Rôtis" 2012

Vin parfumé (pomme au four, tarte aux mirabelles, citron confit), tendre, rond, un peu replet. Gentil... **13,5/20**

Chinon blanc 2012

Amabilité similaire, style charmeur, enrobé, un peu baroque (abricot, Quesche, pomme cuite, tarte amandine), bien fait mais sans grande personnalité. **13,5-14/20**

Touraine blanc "Les Pieds Rôtis" 2006

Opulence botrytisée (ananas, abricot, mangue, caramel, Rhum, tourbe, fumée), gras, amplitude, puissance, soutien pertinent d'acidité volatile, de tension citronnée, un vin à contrario de grand caractère, fort réussi, évoquant le corps et la voix d'une Coulée de Serrant. **16/20**

Chinon Château de Coulaïne 2013

Typé 2013, à savoir mince, pointu, au fruit vif (groseille), la finale cinglante. Pas facile, surtout sans manger... **12,5/20**

Chinon "Bonnaventure" 2012

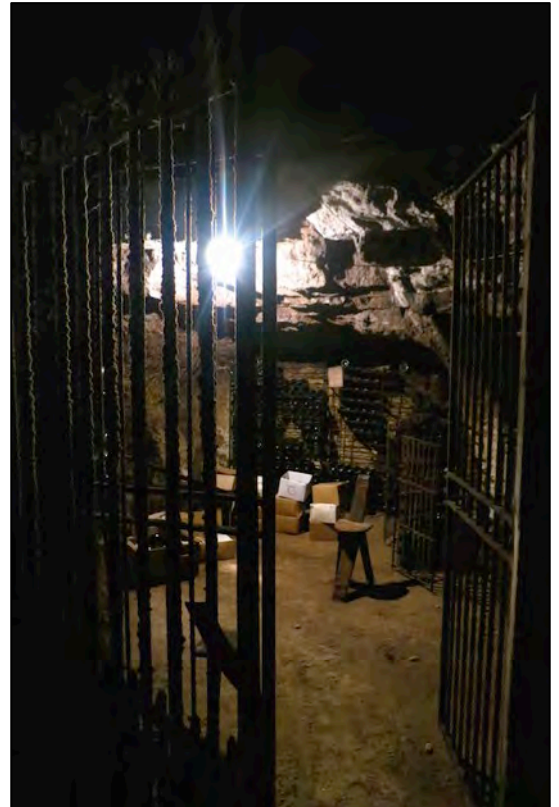
Bretonnant (cassis, feuille de tomate, rafle, réglisse), hésitant entre glissant et végétal, légèrement amer. Pas encore fondu. **13,5/20**

Chinon "Les Picasses" 2012

Chinon mûr et concentré (fruits noirs), encore sombre et brut (légère sécheresse en finale), avec du sérieux mais loin d'avoir trouvé ses marques. **14/20**

Chinon "La Diabliesse" 2012

Matière fruitée (cerise noire, poivron rouge), spontanée, sapide, à la chair juteuse enrobant le graphite et le bâton de réglisse. **14,5/20**



Chinon "Clos de Turpenay" 2011

Arômes plus nuancés, chinonais (fruits rouges, terre battue), végétalité du millésime (gentiane), confirmée dans une bouche certes dotée mais aussi relativement amère, aux tanins vifs sur la finale. **13,5-14/20**

Chinon "Clos de Turpenay" 2010

Cave humide, fruité mûr, réglisse, tomate, encore un peu austère (réduction) mais au toucher fin, suave, valorisant une matière dense, juteuse et digeste. **15-15,5+/20**

Chinon "Clos de Turpenay" 2009

Générosité confite du millésime, charme velouté, immédiateté, un vin au socle heureusement solide, structuré, matière dense mais un rien "chaude" sur sa finale. **15/20**

Chinon "Clos de Turpenay" 2008

Fraîcheur sensible, marque terreuse, "minérale", florale, belle épure crayeuse et précisément fruitée, équilibre élégant, abouti même sans grosse maturité ; longue finale poudrée typique. **15,5+/20**

Chinon "Clos de Turpenay" 2007

Belle sensibilité olfactive, terrienne, florale, kirschée, matière délicate et souple : style dépouillé mais très fin, pinotant presque... Une sorte de Chambolle ligérien. Prêt à boire. **15,5-16/20**

Chinon "Clos de Turpenay" 2006

Peu facile d'accès, chaleureux, heurté, replié sur ses tanins, son amertume réglissée. A attendre, en espérant une révélation... **(14,5/20)**

Chinon "Les Picasses" 2006

Même maturité (on flirte tout de même avec l'esprit VDN, les cerises à l'eau de vie, le cacao), même tiraillement entre alcool, acidité, acescence, tanins. Difficile 2006... **(14/20)**

Chinon "Clos de Turpenay" 2005

Encore bébé Chinon, concentré, serré même, avec une grande fraîcheur aromatique, une structure ferme, sans chichi, du fond, une très belle présence, le tout en parfait équilibre. Complet, ira très loin. **16,5+/20**

Chinon "Clos de Turpenay" 2004

Vin plus étroit, végétal, dépouillé, peu flatteur, restant tendu et fin, mais austère, pris par ses amers. **14/20**



Les vins du Château de Coulaine sont d'une grande franchise. Aucun artifice, aucune recherche d'une mode ou d'un style quelconque mais une approche "simple", très sensible, en lecture directe du terroir et du millésime.

Certes, on aimerait parfois la pulpe des vins d'Alliet, la précision des vins de Baudry, la gourmandise des vins de Breton ; mais ce Clos du Turpenay, un peu "brut", spontané, au charme attachant, ultra "classique" si j'ose dire, permet une vraie compréhension du cépage, du sous sol, de l'année. Bref, un révélateur de ce que sont Chinon et le cabernet franc.



Un petit mot pour conclure...

En séjournant à Chinon, on ne peut que comprendre Rabelais et sa sensibilité aux jouissances gastronomiques : beaucoup de simplicité, de générosité dans la cuisine comme dans les vins, beaucoup de beaux produits (on est tout de même dans ce qui fut appelé le "jardin de France", également terre de chasse et de pêche).

Les vins sont de vrais compagnons de table, toujours frais et digestes, bien juteux quand ils sont à point. Ils ne sont pour autant pas toujours "faciles" : le cabernet franc est un cépage de caractère, parfois "rustique", "campagnard" par ses faux airs végétaux ou terreux, très influencé par la maturité de chaque millésime comme par la nature de son sol. Une de ses grandes qualités réside dans une sorte de "polymorphisme", le cabernet franc pouvant être décliné du vin de soif gourmand et fruité jusqu'au vin de grande garde, austère et "minéral" en jeunesse, formidablement nuancé et subtil à maturité.

Dernière grande qualité des vins de Chinon : leur prix, des plus abordables, ce qui devient rare quand on possède autant d'atouts...