



Touraine Chenonceaux

Rouge AOP *Les Favorites*

2024 : Une récolte menue et précieuse forgée par une année climatique complexe

Le vignoble n'a pas été épargné par les pluies incessantes qui ont favorisé la prolifération du mildiou. Si nous devions comparer ce millésime à un autre, personne n'a le souvenir d'une pression de mildiou aussi importante. Malgré tout, l'ensoleillement du mois d'août et l'écart de températures entre le matin et l'après-midi ont favorisé la maturation lente des raisins. Ce phénomène a récompensé la récolte, non pas par l'abondance, mais par la qualité. La signature de ce millésime est portée par un bon équilibre entre les sucres et les acidités mettant en exergue le côté frais et fruité des vins, typiques de notre région ligérienne.



L'histoire : animés par un esprit d'expérimentation et de découverte, nous sommes partis à la rencontre d'un terroir d'exception qu'offre le cru Touraine Chenonceaux. Ce vin est aussi l'expression d'un art de vivre unique, intimement lié à un patrimoine remarquable, entre vignobles et châteaux emblématiques. Dans l'histoire, six femmes ont laissé une empreinte indélébile dans la région. Parmi elles, deux grandes figures féminines se distinguent : Catherine de Médicis et Diane de Poitiers, célèbres Favorites du roi Henri II.



Cépages : assemblage 65% de côt et 35% de cabernet franc.



Terroir : ce cru naît des raisins cultivés sur les hauteurs des coteaux des communes de Thésée et de Monthou-sur-Cher, là où la pente de plus de 5 % permet un bon drainage. Les sols, mêlant argile, sable et calcaire, racontent l'histoire unique de notre terroir. Les vignes s'épanouissent aussi sous l'influence de la rivière Cher, exposées au soleil levant et couchant, pour capter toute la chaleur et la lumière dont elles ont besoin.



Vinification : La macération pelliculaire, qui s'étend de 48 à 72 heures, représente une étape fondamentale dans la création de cette cuvée. Chaque jour, le moût est délicatement séparé du marc, puis doucement réinjecté, favorisant une extraction progressive et maîtrisée. Ce procédé minutieux permet d'obtenir une intensité colorée profonde ainsi qu'une concentration optimale de tanins, offrant au vin une complexité et une structure remarquables.



Elevage : Pour sublimer cette richesse, le vin est ensuite élevé en cuves d'acier inoxydable pendant une période de huit à douze mois. Cet élevage prolongé lui permet de développer toute sa finesse, son équilibre et de révéler pleinement son potentiel aromatique.



Dégustation : robe rouge intense aux reflets violets. Au nez, de délicats arômes de fruits noirs mûrs et de pruneaux. En bouche, les tanins sont souples et soyeux, avec des notes de cerise noire.

Service : entre 14°C et 16°C

Accords mets & vins : Moussaka, viandes rôties telles que le canard ou l'agneau.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans selon les millésimes.

