

## LOIRE 2010

### BOURGUEIL ROUGE



**Le Château Minière** est sis sur un terroir remarquable qui étend ses dix huit hectares sur quatre des sept communes de l'Appellation: Bourgueil, Ingrandes de Touraine, Restigné et Benais. Deux parcelles de très vieilles vignes de Cabernet franc de plus de 70 ans sont vendangées séparément pour réaliser une cuvée de longue garde, comme on l'a toujours fait ici. *“Dans le courant de l'année 2010 la propriété a été rachetée par Sigurd et Kathleen Mareels - Van den Berghe, dit Daniel Estève maître de chai et chef de culture de la propriété, et c'est Kathleen Van den Berghe a pris en charge la responsabilité de l'exploitation. Des investissements importants ont été faits dans le chai et les vignes, pour en assurer le développement”.* Cuvée 100 % cabernet franc, élevage en barriques bordelaises.

**Château Minière cuvée Vieilles vignes** ♥ - O : 2014 G : 20 ans



**17,50/18-** Beau nez de Bourgueil, friand, complexe, framboise, cerise burlat, fleurs rouges. Bouche structurée, du beau fruit sur un corps plein et rond, de la fraîcheur, un bon potentiel de garde révélé par une finale aromatique, longue, et épicée.

### TOURAINES

Situé en Marge du vignoble de Touraine, à la limite de la Sologne, sur une large butte argilo calcaire, ce vignoble est géré par Henri Marionnet assisté depuis deux ans par son fils. Le talent de vinificateur de ces deux-là est salué par toute la profession

**Vinifera Côt 2010 rouge** – O : 2013 G : 15 ans



Vigne non greffée, sur 1,8 hectare, un défi au phylloxéra toujours présent; les ceps proviennent de sarments de malbec local, le Côt, un cépage apparu en Touraine au 11ème siècle. Grâce à son implantation sans porte-greffe, ce Cot donne un vin tel que le buvaient les contemporains du second Empire. Il est très différent, plus fin, que le même cépage en version greffée tel qu'on le connaît aujourd'hui, tannique et assez rustique.

**17, 50** – Robe sombre, violette. Nez expressif et fruité, suave. Arômes de fruits noirs, myrtille et cassis, nuances de mûres. Bouche croquante, texturée, mais avec une douceur satinée et une belle allonge.

**Gamay de Bouze 2010 rouge** – O : 2014 G : 15 ans



Un cépage teinturier qui a pratiquement disparu, d'origine bourguignonne, provenant sans doute du village de Bouze, près de Beaune. Il se distingue du gamay à jus blanc classique (celui du Beaujolais) par son jus rouge très coloré et donne des vins nettement plus généreux. Marionnet le vinifie en fermentation en grains entiers sans levurage.

**17** - Robe noire saturée, bouquet complexe baies rouges et arômes de fruits noirs. En bouche les tanins sont fermes et harmonieux, l'ensemble est charnu et n'a rien de commun avec les gamays habituels

**Provignage blanc 2010** ♥ – O : 2014 G : 15 ans



Assurément le plus étonnant des vins de Marionnet: parcelle très ancienne de 0,36 ha qui, d'après la tradition orale, avait été plantée en 1850! C'est sans doute la plus vieille vigne de France. Elle est située sur un sol argileux, recouvert de petits silex. Elle a, par miracle, échappé au Phylloxéra, apparu ici en 1870, n'a jamais été greffée, le cépage se trouve être proche du Romorantin, qui a été introduit par François 1er dans la région, à partir de plants venant de Bourgogne, en 1519.


**18,50-** Le vin blanc récolté sur ces ceps centenaires n'a rien du « Romorantin » actuel. Il est plus proche des bourgognes blancs par sa texture. Opulent et gras en bouche, des arômes de poires, de fleurs blanches, confiture de coing.

**Pucelle de Romorantin blanc 2010** - O : 2013 G : 5 ans

Vigne de Romorantin blanc, franche de pied, née en 2007 de bouturage de la réputée vigne « Provignage » - parcelle de Marionnet plantée sous Napoléon III. Non greffée, la Pucelle permet de comparer des raisins de famille identique à ceux de la vigne mère, mais nés de pieds séparés par 150 ans d'âge...L'expérience mérite d'être tentée! Les vins sont assez semblables entre eux, sur un plan aromatique, mais la texture de La Pucelle est plus légère.

**17** -Premier vin de cette vigne hors normes, franche de pied. Couleur platine, nez friand, on retrouve en plus frais le nez de sa vigne mère, floral et fruité, avec un bel éclat

### CHINON

**L'Arcestral 2010 rouge** – O : 2014 G : 15 ans 



Petite propriété cultivée en biodynamie par Philippe Pichard dont l'Arcestral est la cuvée prestige élevée en barriques neuves par tiers chaque année. Un potentiel de garde étonnant, avec l'éclat de vignes de « breton » en culture bio.

**17,00** – Nez de fruits rouges, frais et pur, notes vanillées du bois. Bouche sur la fraîcheur, avec de la richesse et du croquant, tendue, avec des tanins ronds une belle finale fraîche et longue, qui rappelle tous le fruit du nez.