CHINON AOC
AU COEUR DU VAL DE LOIRE

PRESTIGIEUX VIGNOBLE

Situé près de Tours, Chinon est le berceau de Rabelais. L'aire d'appellation Chinon s'étend sur près de 2 000 hectares répartis sur dix neuf communes viticoles. Le vin de Chinon est produit par plus de 200 vignerons. Les vignes sont exposées sur différents terroirs : terrasses graveleuses (vin pouvant être bu dès sa jeunesse à Pâques) et coteaux argilo-siliceux ou argilo-calcaires (vin de garde, voire de très grande garde).

LE CABERNET FRANC, UN CEPAGE DE HAUTE EXPRESSION

Le Chinon est produit principalement avec un seul cépage : le cabernet-franc, dit "Breton"(le cabernet-sauvignon est autorisé dans une proportion de 10% d'encépagement). Il exprime des arômes de fraise des bois et de violette. Certains vignerons l'élèvent en fûts de chêne pour l'affiner. Il donne aussi un très élégant rosé. Quant au Chinon blanc, élaboré à partir du chenin, il reste rare et superbe.

OU TROUVER LE CHINON

Anché, Avoine, Avon-les-Roches, Beaumont-en-Véron, Chinon, Cravant-les-Coteaux, Crouzilles, Huismes, l'Ile-Bouchard, Ligré, Marçay, Panzoult, Rivière, la Roche-Clermault, Saint Benoit, Savigny-en-Véron, Sazilly, Tavant, Theneuil.

POUR LES TECHNICIENS

-Taille de la vigne en guyot simple
-Rendement maximal autorisé: 50 hectolitres/ha
-Degré total maximal : 13°
-Récolte de 60 et 100 000 hectolitres.

Comment l'apprécier

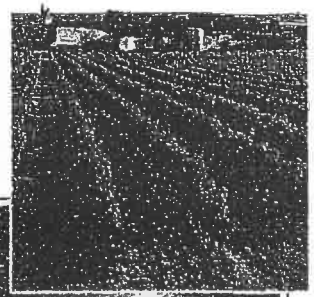
Selon les millésimes, on conseille de déguster le vin de Chinon en accompagnement de viandes blanches, rouges, de gibiers et de volailles. Il est tout indispensable des fromages légers. A déguster entre 14 et 16°C pour les rouges et entre 8 à 12°C pour les blancs et roses. A consommer avec modération. Abus dangereux pour la santé.

Chinon
AU FIL DE LA VIGNE

Offert par le syndicat des Vins de Chinon - Impasse des caves Painctes - 37500 Chinon - France

Une terre
bénie des dieux.

Le Chinonais dispose de toutes les qualités des grands terroirs. Son climat semi-océanique est exceptionnellement doux et bénéficie de périodes d'ensoleillement très privilégiées. La variété de ses sols aux qualités bien particulières permet au cépage cabernet franc (98 % du vignoble) d'exprimer toute sa finesse et son célèbre "taffetas", dans une gamme de personnalités bien marquées.



Quelques clients célèbres

A Paris

La Tour d'Argent, Faugeron, Le Fouquet's, La Marée, Lucas Carton, Maxim's, Le Récamier, Fauchon, Flo, Nicolas...

En province

Boyer à Reims, Troisgros à Roanne, Pic à Valence, Blanc à Vonnas, Loiseau à Saulieu, Jung à Strasbourg, Vergé à Mougins, Le Grand Monarque à Chartres (fondateur de la Paulée des Vins de Loire) et toutes les grandes Tables du Val de Loire.

Nos vins sont appréciés en France bien sûr, mais aussi en Angleterre, en Allemagne, en Belgique, en Hollande et au Japon. Nous exportons plus de 10 % de notre production dans ces pays.

Le Clos de l'Echo, propriété du père de Rabelais, est situé sur le coteau dominant le château de Chinon (probablement à l'origine de l'AOC Chinon).
Merveilleusement exposé, il produit un vin charnu marqué par la solidité du sol argilo-calcaire.
Il a une surprenante aptitude au vieillissement.

CAVES

Couly-Dutheil

Le grand nom du Chinon

Depuis quatre générations, Couly Dutheil s'est attaché à selectionner les meilleurs crus de Chinon et à leur prodiguer les soins réservés aux nectars les plus illustres. Avec 85 hectares notre vignoble reflète aujourd'hui toutes les silhouettes du terroir chinonais.

For four generations, Couly Dutheil has ceaselessly endeavoured to select the finest Chinon vintages, lavishing on them all the care reserved for only the most illustrious nectars. Today boasting 85 hectares our vineyard is the true reflection of all the grandeur of its native Chinon.

Vignoble et vin

Notre gamme

PAGE PRECEDENTE

Château Cabrières

Fleuron de notre gamme, le Château Cabrières Blanc et le Château Cabrières Rouge sont élevés exclusivement en fûts de chêne neufs.

Ces vins de haute expression ont une très bonne aptitude au vieillissement.

Château Cabrières Blanc

Issu d'une sélection de vieilles vignes de Clairette vinifiée en fûts de chêne neufs, le Château Cabrières Blanc présente une belle robe jaune, légèrement ambrée, des arômes intenses, vanillés qui ne masquent pas le fruité délicat du cépage fait de notes d'agrumes macérés dans de l'eau de vie. En bouche, l'attaque est tout en rondeur et en gras. Ce vin onctueux finit sur de notes salées légèrement amères et boisées persistantes, en parfait accord avec **les beignets d'huitres**.

Château Cabrières Rouge

Elaboré à partir des meilleures parcelles de Syrah, élevé pendant douze mois en fût de chênes neufs, il présente une robe très intense grenat profond, un nez flatteur où se mêlent les arômes boisés, vanille, essence de pin, et les arômes réglissés du cépage Syrah. En bouche, l'attaque est bien ferme, les tanins de jeunesse très denses du vin équilibrent les tanins soyeux enrobés du bois. Les arômes de fruits rouges très persistants sont comme l'a annoncé le nez, dominés par la réglisse. La structure des tanins très présents font du Château Cabrières un vin de garde avec d'excellentes perspectives d'évolution aromatique, en harmonie totale avec **une charlotte de colvert**.

Cabrières

CHATEAU CABRIERES ROUGE

Appellation	Coteaux du Languedoc Cabrières AOC
Marque	Château Cabrières
Couleur	Rouge
Degré	13°
Terroir	Terrasses schisteuses qui bordent les ruines du Château de Cabrières
Cépage	100 % de Syrah sélectionné dans les meilleurs tènements des Pitrous
Vinification	Vendange éraflée, cuvaison longue (21 jours)
Elevage	En fûts de chêne neufs pendant 18 mois

Dégustation	**vue**	Couleur très intense
	nez	Très flatteur où se mêlent les arômes finement vanillés, apportés par l'élevage en fût et les arômes réglissés du cépage syrah.
	bouche	Attaque bien charnu. Des tannins de jeunesse très bien fondus du vin exaltent les tannins soyeux et enrobés du bois. Les arômes de fruits rouges très persistants sont comme l'a annoncé le nez dominés par la réglisse. La structure des tannins très présents fait du Château Cabrières un vin de garde avec d'excellentes perspectives d'évolution aromatique.

Gastronomie	C'est le vin idéal pour accompagner le gros gibier (sanglier par ex.), les viandes rouges avec des sauces au vin
Vieillissement	Il faudra au moins 2 années avant que le Château Cabrières ne commence à révéler ses richesses. Dans une bonne cave 5 ans de vieillissement sont à recommander.

S.C.A. DE CONDITIONNEMENT DES VINS DE CABRIÈRES
34800 CABRIÈRES • Tél. 04 67 88 91 60 - Fax 04 67 88 00 15
N° TVA : FR 51 304 539 661 - APE : 159 G - Agrément n° 34 492 - SIRET 304 539 661 00013
E-mail : sca.cabrieres@wanadoo.fr • Site internet : www.cabrieres.com