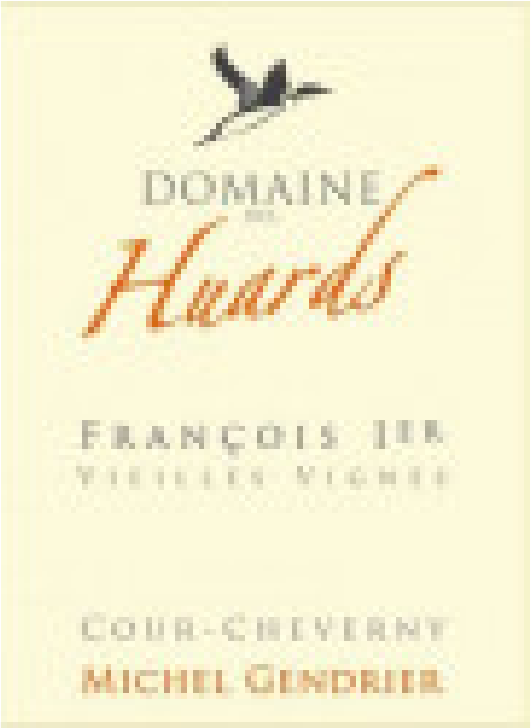
Domaine des Huards Cour-Cheverny "François 1er" blanc sec 2017



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Famille Gendrier (HUARDS)
Millésime: 2017
Appellation: Cour-Cheverny
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: François 1er
RVF: 92/100
Cépage dominant: Romorantin

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DES HUARDS
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Domaine des Huards Cour-Cheverny "François Ier" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Les Cour-Cheverny incarnent des expressions précises du romorantin, évoquant des notes racinaires, de quinquina et de gentiane avec une concentration et un élan amer fors norme. La cuvée François 1er, particulièrement profonde, se révèlera avec le temps.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : A.O.C. Cour-Cheverny

Cépages : 100 % Romorantin, Vieilles vignes, 75 ans de moyenne d'âge

Dégustation : Nez élégant et raffiné. Très ample en bouche, minéral et notes de mirabelle.

Équilibre exceptionnel entre la finesse et la puissance. Une persistance impressionnante en bouche, racée et minérale.

Accords mets et vin : À servir sur des coquilles Saint Jacques poêlées, asperges, poissons, poularde ou du veau fermier à la crème… Quelques mots sur le **cépage Romorantin** : Un cépage "Royal" !
L'histoire de notre domaine est étroitement liée à l'histoire du romorantin. Séduite par ses grandes qualités, notre famille élabore des vins de cépage romorantin depuis plus d'un siècle. Nos plus vieux ceps encore en production ont été plantés en 1922 par Eugène Magloire Gendrier. Ce cépage rare et singulier permet d'élaborer des vins de plaisir et de gastronomie, avec une excellente aptitude au vieillissement.
Le romorantin a été introduit par François Ier. En 1519, 80 000 pieds de vigne ont été transplantés de leur berceau bourguignon aux abords du château de Romorantin. Après s'être implanté dans divers vignobles de la région, c'est autour de notre village qu'il a trouvé son terroir de prédilection, jusqu'à devenir le cépage exclusif de l'appellation Cour-Cheverny. **Nos chais :** Notre chai a été rénové en 2004 et encore amélioré en 2009. Pour obtenir un vin de qualité, nous devions avoir un outil de travail performant. La première partie du chai est destinée à la vinification. Elle comprend une cuverie spacieuse ainsi qu'une salle réservée à la centaine de fûts utilisés pour l'élaboration des grandes cuvées. La deuxième partie est réservée au stockage. La température y est régulée pour que les vins évoluent idéalement. Au chai comme à la vigne, tout est mis en œuvre pour limiter l'usage des produits : un strict minimum de sulfites et aucun produit oenologique. L'ensemble des nettoyages se fait à l'eau froide ou à la vapeur. Les eaux de lavage sont épandues sur une prairie. **Nos vinifications en blanc :** Un grand vin ne peut être réalisé qu'avec de grands raisins. Nous apportons beaucoup de soins à la culture de la vigne et sommes très attachés à l'équilibre biologique des sols. A la cave, les fermentations sont conduites avec les **levures naturelles**. Nous recherchons l'expression la plus proche du millésime et du terroir, en associant les méthodes traditionnelles aux équipements modernes, dans le respect du vivant et de l'intégrité des vins. Nous ne proposons que des vins issus des raisins biodynamique produits par nos vignes.
Nous effectuons un pressurage doux puis un débourbage statique. La fermentation se fait entre 18 et 20 °C grâce aux levures indigènes naturellement présentes. Les vins sont soutirés à la fin de la fermentation avant d'être élevés sur lies fines.

Rouge: La vendange est mise en cuve à l'aide d'un tapis. Les fermentations se déroulent grâce aux levures indigènes. Le pressurage est réalisé en douceur. Après la seconde fermentation (malo-lactique), nos vins rouges sont élevés plusieurs mois avant la mise en bouteille. **Notre philosophie :** Nous souhaitons proposer des vins qui apportent un maximum de plaisir. Leurs caractéristiques : un fruité épaulé par une belle structure, une persistance en bouche et une minéralité agréables. Nous apportons beaucoup de soins à la culture de la vigne et sommes très attachés à l'équilibre biologique des sols. Nous n'utilisons aucun produit issu de la chimie de synthèse.

Notre terroir : Situés entre la Loire et la Sologne, nous vivons sous un climat semi-océanique, un peu plus continental que la Vallée de la Loire et la Touraine.

Nos sols reposent sur un socle calcaire du miocène. Des résurgences de calcaire de Beauce, (Aquitanien : âgés de 20 à 23 millions d’années), ou des sables et marnes du Blaisois (Burdigalien : âgés de 16 à 20 millions d’années).

En surface, les sols sont variés. Les argilo-calcaires sont bien adaptées au Pinot Noir et au Romorantin. Les argilo-siliceux accueillent volontiers le Gamay. Cette mixité apporte une belle complexité à nos vins.

Description brève du produit :

92/100 RVF. La grande cuvée du meilleur domaine de l'appellation, bref, ce qui se fait de mieux en cépage romorantin et donc AOP Cour-Cheverny. En **bio**, en plus ! Appellation méconnue = prix accessibles ! Issu de très vieilles vignes peu productives mais qui concentrent tous les éléments (dont les fameux sels minéraux) du sous-sol dans quelques baies, c'est un grand blanc de Loire, à découvrir impérativement.