



### Le Millésime 2009

**P**ierre Aguilas, vigneron et Président du Salon des Vins de Loire, s'enthousiasmant récemment sur la nouvelle récolte en Val de Loire : « *C'est une très belle année. Globalement la qualité est parfaite et l'état sanitaire très sain. On a rarement vu ça. Le millésime 2009 devrait être très bon* »

Ainsi se sont réalisées les prévisions que nous avons faites au moment des vendanges et tout porte à croire que ce 2009 comptera, lui aussi parmi les grands millésimes de ces dernières décades.

### Concours du Salon des Vins de Loire : Couly Dutheil obtient un beau succès.

**L**e Salon des Vins de Loire est une occasion formidable pour présenter les derniers nés aux consommateurs et bien sûr aux professionnels. L'épreuve

est toujours délicate car il s'agit de sélectionner les meilleurs représentants de la cave alors qu'ils sont encore loins de leur parfaite maturité. Il faut donc savoir prendre un risque calculé.

Les résultats obtenus par Couly Dutheil ont été plus que satisfaisants et confirment cette volonté de renouveau et d'excellence.

### Quatre Médailles obtenues !

- 1 Médaille d'Or**  
2009 Chinon  
Domaine René Couly
- 2 Médaille d'Argent**  
2008 Chinon  
Clos de l'Echo  
2008 Chinon  
Clos de l'Olive
- 1 Médaille de Bronze**  
2009 Chinon  
Baronnie Madeleine

**C**'est une grande satisfaction pour toute l'équipe, animé par Arnaud Couly Dutheil qui tient le cap sur un style plus gourmand, plus élégant et plus jeune, sans oublier les fondamentaux qui ont fait la réputation de Couly Dutheil.

### Tradition & Modernisme

**T**elle pourrait être la nouvelle devise de la maison Couly Dutheil.

Comme aime le dire Arnaud, je ne suis qu'un maillon de la chaîne et si je dois respecter le travail des anciens, je dois contribuer aussi au renom de la famille Couly Dutheil en anoblissant toujours plus les fondamentaux, et en créant de nouveaux produits de niche, originaux et racés.

C'est ainsi que sont nés ces dernières années trois produits originaux, construits à partir du cabernet franc.

**C**e fut d'abord les fines bulles de Cabernet, baptisées « Brut de Franc », en souvenir du grand père d'Arnaud. L'originalité est l'utilisation d'un seul cépage: le cabernet franc, assez usité en rosé, mais inconnu en blanc. La marge de progression est encore grande, ne serait ce qu'en allongeant le vieillissement sur latte.

**C**'est aujourd'hui le blanc de franc, obtenu à partir d'un pressurage éclair de cabernet franc, cueilli sur des sols légers. Il réussit une belle percée dans quelques grands établissements de Manhattan

**C**'était hier, le célèbre Interdit, grain noble par excellence, issu du Chenin, récolté en vendanges tardives. Il doit son nom à son caractère atypique puisqu'il ne peut pas porter le nom de Chinon car trop sucré.

Bien sûr, tous ces nouveaux produits sont des productions de niche, qui prouvent au moins deux choses, notre fidélité à nos cépages cabernet franc et chenin et notre volonté d'aller toujours plus loin dans cette recherche de l'excellence, sans oublier que le vin est un produit culturel qui doit avant toute chose apporter du plaisir aux dégustateurs.

