

Couly-Dutheil

L'Écho du Chinon

Créateur
de
Jolis Vins

Printemps – Été 2008

Grands Vins de Loire

20e Année N°46

POINT DE VUE DU VIGNERON

Sortie des premiers 2007



Le Salon des Vins de Chinon qui s'était installé pour la première fois sur les placettes de la vieille ville a permis de découvrir un millésime étonnant de fruité, d'élégance, voire de « fringance ».

L'avis est unanime, le 2007 retrouve la sagesse de certains de ses aînés sur le plan de la puissance et surprend beaucoup par son côté printanier qui réconcilie la raison et la gourmandise.

Avec les 2007, nous allons pouvoir nous régaler sans complexe et laisser de côté les 2006 et autres 2005 qui nous avaient tout à la fois séduits par leur rondeur et surpris par leurs degrés.

La première cuvée de Chinon 2007 Les Gravières est craquante et tout en fruits. Un vrai bonheur pour une dégustation à l'apéritif ou pour un simple déjeuner entre amis.

LES VINS DE LOIRE, Les vins qui ont un fleuve pour terroir

Le mariage entre la Touraine, l'Anjou et le Muscadet vient de donner naissance à la troisième région viticole de France après le Bordelais et les Côtes du Rhône. Cette union s'est faite autour de la Loire, fleuve majestueux, à la fois sauvage et royal. Ce site merveilleux, choisi par les Rois de France pour y construire leurs plus belles demeures a été classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Mondialement connue pour ses châteaux, la Loire a enfin décidé de parler d'une même voix pour présenter ses vins merveilleux et variés qui offrent une palette incomparable de parfums, de fruités et d'élégance.

COULY DUTHEIL

Mandarin à Hong Kong

Présent chez Spoon Ducasse à Hong Kong, Couly Dutheil vient d'être sélectionné par les plus grands palaces de cette capitale du business.

Parmi les plus prestigieux, on citera, le Hong Kong Jockey Club, le China Club, le Royal Hong Kong Yacht Club et le Bel Air Gourmet Club.

Tous ces établissements et bien d'autres ont été surpris, voire subjugués par le style et par la qualité des rouges de Loire et en particulier par l'excellence de la gamme des propriétés Couly Dutheil, présentée au cours de ces soirées.

COULY DUTHEIL

12 récompenses en 6 mois.

Après le Salon des Vins de Loire où nous avons obtenu 5 médailles, nous avons reçu 7 nouvelles distinctions.

- Un lys d'Or pour le Saumur blanc 2007, les Moulins de Turquant

- Un lys d'Argent ainsi qu'un prix des Vinalies 2008 pour le Chinon rosé 2007

- Un joli 90/100 pour le Clos de l'Echo 2005, lors de la dernière dégustation du Wine Spectator.

- un Prix des Vinalies pour le Chinon Clos de l'Echo Crescendo 2006,

- un Grand Prix d'Excellence (Vinalies 2008) pour le Clos de l'Echo 2006,

- un Prix d'Excellence (vinalies 2008) pour le Domaine René Couly 2006.

Ainsi le style, l'élégance et la qualité de Couly Dutheil sont chaque jour reconnus et justifient s'il en était besoin les évolutions apportées dans la vinification et l'élevage des vins.

BLANC DE FRANC VIN UNIQUE

Le petit dernier d'Arnaud Couly Dutheil.

Un vin rare et unique, vinifié à partir du cabernet franc, cépage noir, à jus blanc. Cette originalité lui procure des parfums légers et des arômes méconnus.

Ce vin de grande table accompagnera aussi bien vos apéritifs que les poissons & crustacés.



LES VINS DU MOMENT



2007 Chinon Rosé René Couly Vin plaisir.

Belle robe brillante d'un superbe rosé clair.

Nez discret sur des notes de groseilles, d'agrumes.

Bouche charnue, à la matière délicate, aux arômes réglissés et à la finale poivrée.

Fruité, délicat, tendre et riche. Plein de fraîcheur et de finesse.

Médaille Argent
Concours Interloire



2007 Chinon blanc Les Chanteaux

L'exception

Robe or pâle et cristallin

Nez intense, franc, frais & très aromatique avec des notes florales, minérales et agrumées.

Bouche fruitée, délicate, tendre & riche aux arômes rafraîchissants.

A déguster jeune sur le fruit pendant les 2 premières années.



2007 Chinon Rouge Les Gravières

Le Vin copain

Robe superbe, rubis & pourprée.

Nez frais et très agréable avec dominante de petits fruits rouges.

Bouche fruitée, souple, facile. Jolis tannins, vin charmeur.

Vin copain qui peut être consommé, à l'apéritif, sur des grillades et des poissons