

L'Écho du Chinon

Couly-Dutheil



Automne Hiver 2005

Val de Loire : le terroir où le talent n'attend pas !

17e Année N° 39

CHINON DERNIERE !

Dans son dernier numéro de Novembre, la Revue des Vins de France classe notre Chinon **Clos de L'Écho 2003**, parmi les pépites du prochain Salon des Vignerons Indépendants, en lui octroyant la note maximum de 5 étoiles ! Le commentaire est élogieux et mérite d'être cité :

« Chinon – Robe immaculée. Très beau nez d'un cabernet franc bien mûr. La longueur est impressionnante. Magistral ! ».

2005 : UN MILLESIME D'EXCEPTION !

Après un merveilleux 2003 et un 2004 ligérien à souhait, nous pensions devoir faire preuve de patience avant l'arrivée d'une nouvelle star.

Nenni ! Dame nature a décidé d'honorer, une fois de plus la Loire, en lui offrant, sans doute, l'un des plus grands millésimes de ces 100 dernières années !

Précoce, le démarrage de la végétation, le débourrement de la vigne, la floraison et la véraison se sont déroulés avec une semaine d'avance par rapport à une année normale.

Toutes les conditions climatiques ou presque, ont été favorables :

- Somme des températures : 250° au dessus de la moyenne depuis l'année 1959 (2677°). Il faut remonter à 1976 pour

connaître un cumul plus élevé. (*cumul climatique entre 21 Mars et 10 Septembre*)

- Pluviométrie : 100 mm de moins que la moyenne, soit la troisième place depuis 1959, après 1976 et 1990.
- Ensoleillement : un score assez modeste, représentant quand même 30 heures de plus que la moyenne.
- Une belle arrière saison : particulièrement favorable aux vendanges. A l'exception de quelques arrosages discrets, Chinon n'a pas connu de grosses pluies depuis fin Août et les nuits fraîches de ces dernières semaines ont préservé les arômes en dopant la matière colorante.

En commençant le 4 Octobre, soit 10 jours après le ban des vendanges, nous avons mis à profit ces bonnes conditions pour rentrer, sans précipitation, sur 100 hectares, une vendange, mûre et saine. L'attente nous a permis de faire du sur mesure en organisant la cueillette, plus, en fonction de l'acidité que du degré. Un seul point noir, le rendement marque un retrait de 20 à 25% par rapport à 2004, largement compensé, il est vrai, par une qualité exceptionnelle.

Les premières sensations sont au-delà de tous nos espoirs. Sans l'avoir recherché, les degrés s'échelonnent entre 13° et 14°, voire plus, sur de petites parcelles particulièrement bien exposées. Quant à l'acidité, elle est légèrement plus forte que pour les 2003, ce qui est un autre signe de qualité.

Les premiers rosés de macération sont éclatants de fruits, élégants et fins. Les blancs feront sans doute partie de nos meilleurs. Quant aux rouges, il est encore trop



LES BONS VINS DU MOMENT

• 2004 Chinon –

La Coulée Automnale

Un vrai régal à servir sur des plats de cochonnailles ou sur des viandes blanches.

• 2004 Saumur blanc ,

Les Moulins de Turquant.

Le compagnon idéal pour les coquilles St Jacques. Le meilleur rapport qualité prix de toute notre gamme.

• 2000 et 2001 Chinon

Clos de l'Écho

Faites vous plaisir en servant ces grands vins d'Automne sur un plat de champignons ou sur un rôti de veau.

• 2003 L'Interdit

Le nectar divin pour accompagner une belle tarte aux pommes. Un plaisir sublime, grâce au chenin de Loire.

• Les Magnums en vieux Chinon

De grandes bouteilles pour les grandes réunions de famille ou d'amis. Des découvertes avec quelques millésimes exceptionnels comme 1996, 1997, 2002.

tôt pour lancer des pronostics, mais nous sommes persuadés qu'ils feront partie des millésimes mythiques de ces 100 dernières années. Aussi riches que les 2003, ils possèdent une meilleure acidité et un meilleur équilibre, qui leur permettront de connaître, une vieillissement harmonieux.

Réjouissons nous, nous sommes à la veille d'une nouvelle grande année de plaisir bachique, seul remède au stress et à la morosité.

