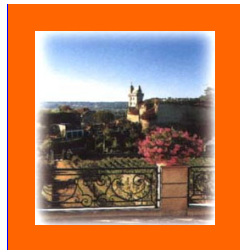


Couly-Dutheil

L'Écho du Chinon



Printemps 2007

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

19e Année N° 42

2006, le millésime des vignerons !

Après un 2005 atypique, presque méditerranéen, nous sommes revenus, avec le 2006, à plus de sagesse. La canicule de Juillet nous a laissé croire un moment que l'histoire allait se reproduire. Il n'en a rien été et nous avons pu, après quelques craintes au moment de la récolte, retrouver un style plus ligérien.

Il a bien sûr fallu faire preuve de sang froid pour choisir les bons moments de cueillette. Une fois de plus la raison l'a emporté et ce sont les vignes à rendement maîtrisé qui ont donné les meilleurs résultats.

Millésime tout en subtilité et élégance, le 2006 allie fraîcheur, finesse et fruité... dans la lignée des grands Vins de Loire.



Salon des Vins de Loire 2007 ...

Couly Dutheil remporte 4 nouveaux Ligers !

Après trois beaux ligers remportés en 2006, la nouvelle équipe de vinificateurs placée sous la responsabilité d'Arnaud Couly Dutheil confirme son excellence avec 4 nouveaux ligers :

- Un Liger d'or avec le Domaine René Couly 2005, confirmant ainsi la qualité de cette cuvée, le millésime 2004 avait lui aussi remporté l'an dernier un ligier d'Or.

- un Liger d'Argent pour Le Saumur Champigny 2005 « Les Moulins de Turquant » récompensant ainsi le travail accompli dans ce vignoble repris en 1996 par Couly-Dutheil.

- un Liger de Bronze pour La Baronnie Madeleine 2005 et pour Les Turpenières 2004

A vos agendas...

Couly Dutheil se met en quatre pour venir à votre rencontre :

Du 9 au 12 Mars 2007

Sur la péniche « Le Maxim's », ancrée au pied de la Tour Eiffel, les treize vignerons du Club Vignobles et Signatures vous donnent rendez vous pour une dégustation « Tour de France ».

Les 28 & 29 Avril 2007

Au Palais Brongniart (Paris 2e) pour le tout premier salon de la Revue des Vins de France.

Du 17 au 21 Juin 2007

A Vinexpo Bordeaux, à l'occasion de l'incontournable rendez-vous des professionnels du vin.

La vie en rose....

Avec la sortie du Chinon rosé 2006 René Couly

Quel triomphe ! Le rosé continue son essor : présent sur toutes les tables, favori des jeunes qui apprécient sa facilité d'approche, il régale par sa franchise et la fraîcheur de son fruit. A ceux qui doutent encore de sa légitimité, aux grincheux qui lui reprochent sa simplicité, il répond en se mariant sincèrement avec nombres de mets évoquant l'approche de l'été. Le rosé prouve enfin qu'il tient sa place parmi les vrais vins.

Oenotourisme...

Couly Dutheil ouvre ses portes.

Cette saison, Couly Dutheil vous ouvre ses portes, pour un parcours initiatique qui vous fera découvrir l'AOC Chinon, ses terroirs, ses cépages et l'histoire de la maison. Vous pourrez ainsi découvrir de magnifiques caves du Xe siècle, qui ont été tour à tour, de surprenantes carrières de tuffeau, pierre tendre qui servit à la construction de la collégiale St Mexme toute proche, avant de devenir de formidables caves à vin, lieu de calme et de sérénité.

Les Bons vins du moment

Domaine René Couly 2004



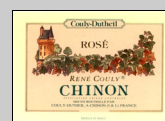
Médaille d'Or du salon des vins de Loire 2006, ce merveilleux 2004 présente une belle fraîcheur maîtrisée renforcée par un fruit noir délicat. Un joli vin de compagnie pour cuisine traditionnelle.

Baronnie Madeleine 2004



Médaille d'Or au Concours général de Paris, cette belle bouteille est un grand moment de plaisir. Racée, épicée, très fruit noir, c'est un vin d'exception à consommer sur des viandes blanches.

Chinon rosé René Couly 2006



Plus clair que son aîné, sans doute un peu moins sucré, le 2006 retrouve son côté rafraîchissant.

Un vrai vin de soif gourmande qui pourra accompagner, presque tous les plats simples sans oublier le rôle qu'il pourra jouer en apéritif ou façon cocktail, tout au long de la journée. Son secret ? Un équilibre subtil entre une sucrosité envoûtante et une acidité coquine à la limite du titillement provoc.

CAVES OUVERTES de Pâques à Toussaint
Lundi au Vendredi - tél pour prendre RV