



Couly Dutheil à l'honneur !

Le Chinon Clos de l'Echo 2005 est classé dans le guide des 101 meilleurs vins de France (auteur Bertrand Rougier / éditions Lafont Presse)

- **8e plus grand rouge de France**
- **1er rouge de Loire**
- **17e au classement général (blanc et rouges confondus)**

La revue de Presse et le Palmarès soulignent s'il en était besoin le degré de qualité de la gamme des vins Couly Dutheil.

Chaque année l'équipe, pilotée par Arnaud Couly Dutheil se bat pour atteindre l'excellence; cette recherche est souvent récompensée et nous sommes fiers des résultats obtenus.



Cette année encore de très nombreux guides nous ont mis en avant en nous citant dans leurs dernières parutions.

Au risque d'en oublier nous citerons :

- La Revue des Vins de France
- Le Guide Bettane et Desseauve
- Le Guide Dussert Gerber
- Le Guide Gilbert & Gaillard
- Le Guide Gault & Millau
- Le Guide Parker
- Le Cahier du Point de Jacques Dupont
- Le Guide Bettane & Desseauve pour les vins à moins de 7 €
- Le Wine Spectator
- Le coup de cœur de Wine Library pour notre Chinon Blanc

Nous ne reprendrons pas les nombreux articles et nommerons au dos les principales récompenses.

Nous réserverons toutefois une place de choix aux brillants résultats obtenus par le Chinon Clos de l'Echo.

Le Chinon Clos de l'Echo est cité parmi les 1000 Vins du Monde qu'il faut avoir goûtés dans sa vie, ouvrage préfacé par Hugh Johnson aux éditions Flammarion.

2009 : une année de bonheur !

Toutes les conditions ont été réunies pour réussir un beau millésime.

Après un hiver froid, nous avons connu un printemps plutôt clément qui a été favorable à un développement harmonieux de la vigne. Tout se déroulait à merveille et l'été chaud et sans catastrophe climatique nous a placé dans les meilleures conditions pour espérer une parfaite maturité des raisins.

Des vendanges de rêve !

Les vendanges ont pu ainsi commencer sans stress dès le 8 Octobre. Les blancs étaient splendides et les rosés prometteurs.

Les rouges ont suivi en toute quiétude, sans précipitation et avec les meilleures chances.

Le temps toujours favorable nous a permis de vendanger en pratiquant une véritable sélection parcellaire, l'idéal recherché chaque année.

Les vendanges se sont terminées le 26 Octobre dans le calme et la sérénité grâce à un rythme libre de toute contrainte climatique..

Le 9 nous porte chance !

Une fois de plus, un millésime en 9 va faire partie des grands.

L'équilibre est parfait ou presque. Beaucoup de fruit, une acidité suffisante pour la garde et surtout, un soyeux et une grande élégance.

Les degrés alcooliques sont restés raisonnables (entre 12°5 et 13°5) et la personnalité de chaque couleur reflète bien la saison avec une belle harmonie témoin des grands millésimes.

Une belle revanche sur les ennemis du vin !

Dame nature a sûrement voulu nous consoler et contredire une fois de plus tous ces anti-vins qui n'ont toujours pas compris que les vignerons étaient chaque année toujours plus à la recherche de l'ivresse : celle de l'esprit et de la culture.



des fêtes de fin
d'année sans
bulles ne sont
pas des fêtes....

Lu dans le Monde2 du 01 Août 09

« Vin Bulles de Chinon

... Si vous voulez échapper au type champenois traditionnel, il faut faire un tour du côté de Chinon, avec un vin tout à fait original et qui, d'une certaine façon, est un tour de force. Elaboré uniquement à partir du Cabernet Franc (d'où son nom de Brut de Franc), cépage rouge et donnant en principe des jus tanniques et colorés. La remarquable maîtrise du pressurage du raisin de la maison a permis d'obtenir un vin impeccablement clair, fruité, friand, idéalement dosé, comme on en connaît très peu dans toute la vallée de la Loire. Aucune amertume mais une fin de bouche cristalline, apéritive à souhait, idéale vers 19 heures avec quelques olives. D'ailleurs la maison possède des vignes sur le clos de l'Olive, ceci expliquant peut-être cela.

Bettane & Desseauve »