

CHINON AOC 2006

Clos de l'Écho Cuvée Crescendo

Cabernet franc



Superbe propriété, exposée plein Sud et située face au Château royal de Chinon, le Clos de l'Écho a certainement été l'un des tout premiers vignobles du Château et sans doute de Chinon. Ancienne propriété du célèbre et grand humaniste François Rabelais, le Clos doit son nom au formidable écho qui répète sans faillir et quelle que soit la langue les joyeuses déclarations de nos amis touristes face aux royales murailles du Château. Voué quelques temps à la production de céréales, il fut acheté en 1952 par René & Madeleine Couly qui lui redonnèrent sa fierté en recréant un vignoble digne de ce grand terroir. Le sol à dominante argilo calcaire est un lieu de prédilection pour le cabernet franc. Profitant des superbes millésimes de cette fin de siècle et après plusieurs années de recherche & de travail sur les faibles rendements et les principes de l'agriculture raisonnée, notre famille a voulu créer une Cuvée d'exception en sélectionnant plus particulièrement la pente pour en faire une bouteille de grande garde. Baptisée Crescendo, cette bouteille rare & exceptionnelle est uniquement disponible dans les très Grands Millésimes et bénéficie d'un potentiel de vieillissement tout à fait étonnant.

GASTRONOMIE

Décanner 2 heures avant service
Rare & considéré comme le plus élégant et
concentré rouge de Loire
A déguster entre 15° et 18°
Volailles rôties ou à la broche
Agneau & pièce de bœuf grillée ou rôtie
Petit & grand gibier

VIGNOBLE

- ◆ Sol : argilo-calcaire
- ◆ Cépage : cabernet franc.
- ◆ Surface : 17 Ha
- ◆ Situation & Exposition : proximité arrière du Château de Chinon avec une exposition plein sud.

VIGNES & CULTURE

- ◆ Culture « lutte raisonnée », appliquant les principes de rigueur pour la conduite de la vigne et n'utilisant que des traitements respectueux de l'environnement.
- ◆ Contrôle & tests de maturité avant vendanges

VENDANGES

- ◆ Vendanges manuelles vers le 1er octobre 2003 par beau temps sec et chaud.
- ◆ Sélections & tris de raisins
- ◆ Egrappage total
- ◆ Rendement : 35 hl/ha.

VINIFICATION

- ◆ Cuverie Inox thermorégulée avec système de pigeage.
- ◆ Fermentation 15 jours & macération de 4 semaines.
- ◆ Soutirages réguliers et collage artisanal aux blancs d'œufs.
- ◆ Elevage & affinage en fûts de chêne pendant 9 mois.
- ◆ Mise en bouteille : septembre 2007
- ◆ Degré 13°5

Commentaires de dégustation par le jury du Concours des Vins de Loire 2008

- ◆ Ce vin brillant a une couleur cerise noire aux reflets violets.
- ◆ Le nez complexe s'exprime sur des odeurs fruitées (fraise, framboise, mûre) et s'enrichit de notes douces de vanille, fumée et bois de chêne.
- ◆ La bouche de ce beau Chinon offre une attaque charnue puis se développe sur une matière dense et puissante encore soulignée par le boisé et les tanins bien présents. La finale qui persiste longtemps signe un beau terroir. Superbe Chinon au fort potentiel.

DISTINCTION

Médaille d'Or
 Concours des Vins de Loire 2008
Prix des Vinalies
 26^{ème} Vinalies nationales

EVOLUTION

Très Agréable dès : 3 à 6 ans
Extraordinaire après : 10 à 15 ans.

Potentiel de garde : 15 à 25 ans

m.a.j. avril 2009