

Couly-Dutheil

CHINON AOC 2009

CLOS DE L'ECHO

Cabernet franc



Superbe propriété, située face au château de Chinon, le Clos de l'Echo a certainement été l'un des tout premiers vignobles du Château et sans doute de Chinon.

Il a appartenu à la famille d'un de ses plus célèbres enfants le grand humaniste François Rabelais. Il doit son nom au formidable écho qui répète sans faillir les

joyeuses déclarations en toute langue que déclament les touristes, face aux royales murailles.

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.

GASTRONOMIE

Décanter avant service
A déguster entre 15° & 18°

Délicieux avec
Volailles rôties ou à la broche
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.

VIGNE & 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.
- ◆ Contrôles & tests de maturité avant vendanges.

VENDANGES

- ◆ Vendanges manuelles en pleine maturité, mi- octobre
- ◆ Sélection et tri manuel des raisins
- ◆ Égrappage total
- ◆ Rendement : 45 hl/ha

VINIFICATION

- ◆ Cuvier inox thermorégulée avec système de pigeage
- ◆ Fermentation : 15 jours & macération de 4 semaines
- ◆ Soutirages & collage aux blancs d'œufs
- ◆ Élevage en cuve
- ◆ Embouteillage : août 2010

Commentaires

La robe brillante et veloutée couleur rouge noir profond s'ouvre sur un nez expressif aux odeurs fruitées (framboise, fraise et cassis). La bouche à l'attaque charnue se développe sur une matière consistante avec du volume, une trame tannique soyeuse, un caractère corsé et de beaux tannins entourés d'arômes fruités qui persistent et enrobent bien la puissance et la longueur de ce Chinon racé. Très beau Chinon de caractère issu d'un grand terroir.

Distinctions :

Prix d'Excellence
Concours Vinalies 2011

Médaille Argent
Challenge International du vin Blaye Bourg

Médaille d'Argent
Concours des Vins Lyon 2011

ÉVOLUTION

Agréable dès 5 à 6 ans

M.a.j. : juillet 2011