

Couly-Dutheil

CHINON AOC 2009

CLOS DE L'OLIVE

Cabernet franc



Ancienne léproserie, créée par les moines, le Clos de l'Olive faisait partie de la seigneurie de l'Olive. Son propriétaire, Charles de l'Olive Noiré connut son heure de gloire, en participant, au XVII^e siècle, à la conquête de la Guadeloupe aux côtés de Guillaume d'Orange, aïeul de Joséphine et de l'Empereur Napoléon III.

Acquis en 1951 par la famille Couly Dutheil, il a conservé tout son caractère Tourangeau : mur d'enclos et vieille demeure en tuffeau, ensemble de cuves en pierre, pressoir casse cou et caves tourmentées sous le coteau argilo calcaire.

Bien exposé Plein Sud, il produit des vins d'une grande finesse et représente de façon superbe toute l'élégance de la Loire.

GASTRONOMIE

Décanner avant service
A déguster entre 15° & 18°
Délicieux avec
Viandes blanches
Pièce de bœuf grillée ou rôtie
Petit & grand gibier

VIGNOBLE

- ◆ **Sol** : Argilo-calcaire avec dominante calcaire
- ◆ **Cépage** : cabernet franc, quelques ceps sont plus que centenaires
- ◆ **Surface** : 5 ha
- ◆ **Exposition** : plein sud
- ◆ **Situation** : coteaux à l'Est de Chinon vers Cravant

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
- ◆ Sélection et tri manuel des raisins
- ◆ Egrappage total
- ◆ Rendement : 40 hl/ha

VINIFICATION

- ◆ Cuvierie Inox thermorégulée avec système de pigeage
- ◆ Fermentation : 15 jours & macération de 4 semaines
- ◆ Soutirages & collage aux blancs d'œufs
- ◆ Elevage en cuves.
- ◆ Mise en bouteille : été 2010

Commentaires de dégustation

La robe brillante couleur rouge très foncé aux reflets grenat s'exprime sur un nez explosif qui associe les odeurs des fruits noirs (mûre, cassis) à des notes de fruits secs, de réglisse et d'épices douces. La bouche à l'attaque ronde offre une belle matière enveloppée par de beaux arômes fruités persistants qui tapissent le palais de vin riche, puissant, à l'étoffe soyeuse et aux tanins veloutés. Superbe Chinon bien mûr issu d'un grand terroir qui lui donne sa puissance et sa longueur.

EVOLUTION

Agréable dès 3 à 5 ans
Garde : 10 ans

M.a.j. février 2011