

Découvrez les vins Touraine Chenonceaux

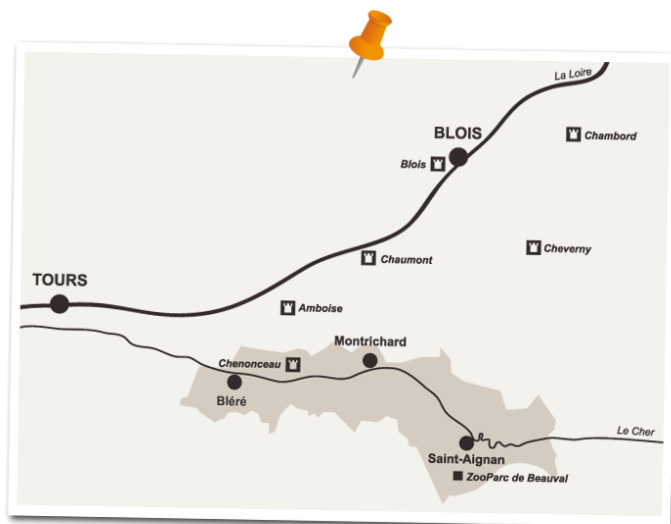


Touraine Chenonceaux est immanquablement lié au château éponyme. Reconnu dans le monde entier, Chenonceau évoque l'idée d'une harmonie parfaite entre une nature, faite d'eau, d'air et de verdure, et une architecture unique.

Ici, la recherche de la qualité est une attention de tous les instants.

Cette nouvelle dénomination offre un accord parfait, une sincère alchimie entre une terre et un château d'exception. Les Touraine Chenonceaux livrent, entre savoir-faire et passion, le « goût » du lieu, offrant ainsi un axe de développement œnotouristique important.

La zone de l'aire d'appellation Touraine Chenonceaux fait partie intégrante du **Val de Loire**, qui est un des sept vignobles européens inscrits au **patrimoine mondial de l'UNESCO**. La vigne est une des composantes essentielles de la **beauté de ses paysages**.



L'histoire

La reconnaissance en Appellation Touraine Chenonceaux s'est imposée après plusieurs années d'un travail rigoureux de **sélection des meilleurs terroirs** et des cuvées qui en sont issues. La passion et les efforts qualitatifs des vignerons, persuadés de détenir un produit unique, sont aujourd'hui récompensés.

2011 marque une nouvelle étape avec la **première vendange AOC Touraine Chenonceaux**.

Le Terroir

Le vignoble de Touraine Chenonceaux couvre **les deux rives du Cher** dans les départements de l'Indre et Loire et du Loir et Cher et **27 communes** sont actuellement englobées dans l'aire d'appellation Touraine Chenonceaux.

Concentré sur les hauts de pentes, le terroir est caractérisé par des sols argilo-siliceux de type Perruche, des sables à silex et des sols calcaires.

Bonne luminosité, ventilation régulière et faible pluviométrie caractérisent le micro-climat de la Vallée du Cher, si favorable à la culture de la vigne. Ces conditions participent naturellement à l'identité des vins de Touraine Chenonceaux en influant sur leurs arômes et leur structure.

De grands vins de Loire

Le **Touraine Chenonceaux** est produit selon un cahier des charges précis et exigeant ; les efforts menés depuis la vigne ayant permis ce niveau qualitatif. La taille est en effet maîtrisée, les rendements limités à **60 hectolitres/hectare pour les blancs** et **55 hectolitres/hectare pour les rouges**.

La réglementation s'étend également jusqu'à la mise en marché.

Les blancs doivent être élevés sur lies fines au minimum jusqu'au **30 avril** suivant la récolte et **les rouges** jusqu'au **31 août**.

Étape finale : des dégustateurs experts valident le niveau qualitatif de chaque vin.

2011 représente donc le premier millésime pour Touraine Chenonceaux, pour lequel 17 hectares ont été revendiqués pour les blancs et 19 hectares pour les rouges par les 18 vignerons engagés dans la démarche.

Des vins de gastronomie



Les vins Touraine Chenonceaux blancs, issus du **Sauvignon blanc**, sont d'une grande intensité aromatique. Ils révèlent des arômes de fruits mûrs (agrumes, poire, abricot...) voire de fruits exotiques (ananas, fruit de la passion...) et expriment de fines notes briochées et toastées. Amples, gras et puissants en bouche, leur **richesse** et leur **complexité** en font de grands vins blancs du Val de Loire et vous surprendront après quelques années de vieillissement.



Mets & Vins

Poissons de Loire ou nobles, viandes blanches, fromages de chèvre régionaux...

Mais aussi mariages avec des saveurs exotiques comme les sushis, les tajines ou la cuisine indienne.



Produits à base de **Côt associé au Cabernet franc**, les vins Touraine Chenonceaux rouges dévoilent de subtils arômes de fruits noirs (cerise griotte, fruits cuits, mûrs et compotés). Les tanins souples et soyeux assurent une **belle garde** et une **élégance** à ces vins, dignes des grands rouges du Val de Loire.



Mets & Vins

Viandes rouges, viandes délicates, comme le veau, gibier.

Accords terre/mer, avec lotte au lard fumé.

Les cuvées du Domaine :

- **Félicie Blanche** : liger de Bronze au Salon des Vins de Loire 2013

Et retenue par VSD et Notre Temps :



Un blanc bien sec et vif, comme la cuvée Félicie Blanche, du domaine des Tabourelles 2011, en terroir de Chenonceaux. Ses parfums frais de poire et d'agrumes, mais aussi de buis (sauvignon oblige), et sa légèreté sauront mettre en valeur la chair du haddock. 8.50 €, cavistes.



ACCORD VIN



Seul un vin blanc bien sec conviendra pour équilibrer les saveurs fortes des endives et des radis. On choisira un vin de Loire, comme, par exemple, un de la toute nouvelle appellation Touraine Chenonceaux. Ici, le sauvignon est roi! Le domaine des Tabourelles produit une cuvée Félicie Blanche issue de vieilles vignes très aromatiques, au nez de buis, de fruits blancs bien mûrs et de citron confit. Elle se déploie avec finesse et un joli gras enrobe sa vivacité naturelle. 8,50 €, cavistes.

- **Edmond Médéric** : citée sur France Inter et retenue par le Magazine Le Monde :

<http://www.franceinter.fr/emission-on-va-deguster-pates-en-croute-et-terrines>



BANC D'ESSAI
Les touraine chenonceaux.
Une appellation toute récente (premier millésime : 2011) parfaite pour l'hiver et les plats de gibier. Assemblage de côté (50% au minimum) et de cabernet-franc, ce vin de la vallée du Cher se présente à des prix plus qu'abordables.
Par Laure Gasparotto

Le gourmand Poli comme il faut, ce vin est destiné à donner du plaisir : il exhale des notes de fruits rouges mûrs et offre nuances et suavité. Tél. : 02-54-71-46-66. 8 €.	L'intelligent Très joli vin, structuré, épicé, fruité. Intelligemment travaillé, il reste souple avec ses notes de mûres et de griottes. Longueur appréciable. Tél. : 02-54-71-50-00. 8 €.	Le spontané Tout en simplicité, avec ses arômes francs de cerises, ses saveurs fraîches et charnues fondées sur de jolis tanins. Un vin spontané. Tél. : 02-54-32-47-23.	L'énergique Nez vif qui plonge dans le cœur du fruit. Le jus de ce vin est plein d'énergie qui pousse loin la finale sur des notes d'épices. Tél. : 02-54-32-07-58. 8 €.

<http://vintourainechenonceaux.fr/>

<http://vintourainechenonceaux.fr/13-on-parle-de-nous-dans-la-presse>