


**NOUVEAU TALENT** 

**6,20 €**

**14/20**

**Vinotropie**

Bourgueil Tsoin-Tsoin 2009

Vin rouge. Production : 13000 Bouteilles/an.

Petit rouge, fruité, léger en tanin, croquant en fruit, typé par la macération carbonique. Vin de bistrot délicat et franc. Se boit à grandes lampées. Laurent Herlin signe ici sa première vinification façon nature. A suivre.

Laurent Herlin ● 06 14 23 57 45 ● 1 Le Plessis, 37140 Chouzé sur Loire ● [www.vinotropie.fr](http://www.vinotropie.fr)

**6,00 €**

**14/20**

**Domaine des Ouches**

Bourgueil Igoranda 2009

Vin rouge. Production : 35000 Bouteilles/an.

Sa sortie est prévue à l'automne 2010 et on sera agréablement surpris par le côté savoureux, moins dure que dans les derniers millésimes de cette cuvée pourtant bien marquée par les argilo-calcaire.

Thomas et Denis Gambier ● 02 47 96 98 77 ● 3, rue des Ouches, 37140 Ingrandes-de-Touraine ● [www.domainedesouches.com](http://www.domainedesouches.com)

**CHINON**

Entre Loire et Vienne, sur les pas du géant Gartantua, les terres basses d'alluvions constituent un terroir « facile » de sable et de gravier, favorable aux jeunes vignes qui s'expriment dans des chinons flatteurs, avec beaucoup de fruits et peu de tanins. Les classiques coteaux argilo-calcaires arrivent un cran au-dessus. Sur des pentes tantôt douces, tantôt abruptes, ils offrent des vins au caractère plus marqué, plus sériex. Enfin, sur le plateau supérieur calcaire, naissent des rouges beaucoup plus tanniques et de longue garde. Cette richesse de terroirs fait de Chinon, le rouge de cabernet franc le plus complexe de Touraine. Petite production de blancs surcôtés. Une sélection établie à moins de 8 €.

**8,00 €**

**15,5/20**

**Domaine Pascal Lambert**

Chinon Les Terrasses 2009

Vin rouge. Production : 30000 Bouteilles/an.

● Bio certifié AB.

Il sort clairement du lot commun des chinons de gravier (les terroirs les plus légers) par son moelleux et son fruité préservé. Il se boira à grande lampées. Servir à 16°, pas plus.

Béatrice et Pascal Lambert ● 02 47 93 13 79 ● Les Chesnaies, 37500 Cravant-les-Coteaux ● [lambert-chesnaies@wanadoo.fr](mailto:lambert-chesnaies@wanadoo.fr)

**8,00 €**

**15/20**

**Domaine Pierre et Bertrand Couly**

Chinon Le V de Pierre et Bertrand Couly 2009

Vin rouge. Production : 30000 Bouteilles/an.

Soyeux, épicé, doux, il affiche une maturité plus attendue que la moyenne de l'appellation. Sans note végétale, on commencera à l'apprécier au printemps 2011.

Pierre et Bertrand Couly ● 02 47 93 43 97 ● 4, Rue Saint-Louans 37500 Chinon ● [www.pb-couly.com](http://www.pb-couly.com)

**7,40 €**

**15/20**

**Marc Plouzeau - Château de la Bonnelière**

Chinon 2009

Vin rouge. Production : 28000 Bouteilles/an.

● Bio certifié AB.

De la trame, de la fraîcheur, il est doté d'une bonne résistance finale. A boire sans urgence car il se refermera en bouteille.

Marc Plouzeau ● 02 47 93 16 34 ● Launay, 37500 La Roche Clermault ● [www.plouzeau.com](http://www.plouzeau.com)

**NOUVEAU TALENT** 

**5,50 €**

**14,5/20**

**Château de l'Aulée**

Chinon Le Château 2009

Vin rouge. Production : 8000 Bouteilles/an.

Depuis sa reprise en 2004, ce grand domaine historique, à cheval sur les appellations Touraine et Chinon, ressort dans nos dégustations. Notamment ce fruité, finement végétal. Avec des arômes très personnels de fraise à la menthe, sa bouche est douce, déjà agréable et jeune. Une bonne affaire.

Arnaud Hemrion ● 02 47 45 44 24 ● Route de Tours, 37190 Azay le Rideau ● [chateau-de-laulee@wanadoo.fr](mailto:chateau-de-laulee@wanadoo.fr)

**8,00 €**

**14,5/20**

**Domaine Wilfrid Rousse**

Chinon Les Puits 2009

Vin rouge. Production : 15000 Bouteilles/an.

Bien plus mûr que les derniers millésimes de ce domaine, on savourera sa fraîcheur gourmande dès sa sortie, en avril 2011. Il s'adaptera à toutes les viandes rouges grillées.

Wilfrid Rousse ● 02 47 58 84 02 ● 21, route de Candes, 37420 Savigny-en-Véron ● [wilfrid.rousse@wanadoo.fr](mailto:wilfrid.rousse@wanadoo.fr)

**6,60 €**

**14,5/20**

**Serge et Bruno Sourdais**

Chinon Le Clos 2009

Vin rouge. Production : 20000 Bouteilles/an.

Une année qui convient bien à ce style de cuvée tannique qui conserve du fruit et de la fraîcheur.

LOIRE CHINON