

Feuilleton «Nature nature» - France

Chinon nature

La Loire, terroir fécond pour les vins sans soufre, offre quelques Cabernets Francs plus vrais que Nature. Nets et juteux, frais et pimpants, ils séduisent dès la première gorgée. Un exemple parmi une poignée d'autres...

Les Terrasses 2009 Chinon Béatrice et Pascal Lambert

Robe: violet aux contours rosés, à l'éclat brillant. Nez: il commence par une note poivrée, puis évolue vers des parfums de griotte et de cassis. Le sureau et la violette prennent la relève, avant de céder la place à une fragrance d'aiguilles de pin. **Bouche:** très juteuse et croquante, aux tanins souples, mais offrant une légère aspérité comme quand on caresse une soie sauvage. Cela donne beaucoup de fluidité au vin, une joie de vivre communicative, bref une «buvabilité» immense. Tout cela assorti d'une structure colorée de fruits et d'épices, où la réglisse souligne d'un trait savoureux les marmelades de cassis, mûres, cerises et groseilles. La finale ajoute son grain de poivre...

Vinification: elle se fait en cuves de béton, les raisins égrappés macèrent à froid pendant 4 jours, puis fermentent sans pigeage pendant 2 semaines à une T° de 20°C. Le vin s'élève en cuve pendant une petite année et se met sans soufre en bouteille.

Le **terroir:** les Cabernets Francs, âgés de 8 à 30 ans, poussent dans des alluvions de sables calcaires. C'est un sol gélif qui se récolte en fin vendange.

Les parcelles entourées de bois permettent une expression de la biodynamie qui les conduit.

Les Chesnaies

«Notre domaine Les Chesnaies a été créé en 1987. Il s'étend sur 14ha qui se situent à Cravant les Coteaux. Le mot Cravent tire son origine de Cra-vento, Cra = craie ou pierre et Vento = lieu, ce qui signifie campagne caillouteuse. La commune de Cravant les Coteaux représente 40% de l'appellation Chinon.

Les cépages utilisés sur le domaine sont le Cabernet Franc pour les vins rouges et rosés, et le Chenin pour le vin blanc. Les vendanges s'y effectuent manuellement. Les fermentations se déroulent lentement et naturellement sans ajout de levures. Depuis fin 2004, le domaine a opéré une reconversion en culture biodynamique.» Pascal Lambert

Marc Vanhellemont

www.chinonlambert.com

Importé par Le Grenier à Vins, rue Ovide Dieu 12B à 7080 la Bouwerie, 065/66.77.22, jc.grenier@swing.be.

