Millesime : 2018

DOMAINE GROSBOIS



Accords mets et vins

Assiette de charcuterie de pays, bœuf bourguignon, volaille ou encore un quasi de veau

Détails

Effervescent : non
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Chinon
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Domaine : DOMAINE GROSBOIS

Caractéristiques

Terroir : Argilo-sableux
Cépage : 100% Cabernet franc
Vendange : Manuelles
Vinification : Égrappage complet
Elevage : Cuve béton pendant 5 mois

Dégustation

Nez : Le nez de petits fruits rouges et très intenses
Bouche : Tanins épicés et veloutés
Finale : Vin friand, souple et léger aux notes de cerise finalisé par une bouche acidulée et fruitée
Garde : Cuvée sur le fruit à boire dans les 2 ans

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Grosbois conduit par Nicolas Grosbois, exploite 12 ha de vignes situées face au midi sur les terres argilo-calcaires des coteaux de Panzoult. Une géographie parcellaire respectée depuis le XVIème siècle permet de produire des cuvées de caractère. Différents sols modulent la personnalité des vins. Les terres graveleuses de bas de coteaux donnent des vins fruités, quant au haut du coteau, les terres argilo-siliceuses produisent des vins plus structurés. Le Chinon est produit avec le cépage Cabernet Franc dit « Breton ».En 2008, riche d'une expérience de 10 ans dans différentes régions de France et du monde. Nicolas Grosbois prends la suite du domaine familial. Nous sommes situés dans la région Val de Loire entre Tours et Saumur, plus exactement sur la magnifique rive droite de la vallée de la Vienne, au beau milieu du coteau du village de Panzoult sur le site du Pressoir construit entre le 15ème et 16ème siècle. Nous travaillons 15 ha de vigne exclusivement plantés avec le cépage Cabernet Franc, 25 ha de céréales en rotation tournesol, orge, blé, prairie fourragères et 10 ha de prairie qui accueillent 12 vaches Angus. La totalité des productions sont issus de l'agriculture biologique, cette année riche de notre diversité de culture et de savoir faire, nous reprenons la culture bio-dynamique. Le Domaine Grosbois porte l'héritage d'un lieux magique ou la géographie parcellaire est en place depuis le 15ème siècle, à une époque durant laquelle la production agricole était au centre de toutes les attentions. Il fallait garantir une production alimentaire pour passer l'hiver et ainsi éviter la famine. Le site a été choisi au 15ème siècle pour sa situation en coteaux afin d'éviter les inondations et dans le même temps pour sa diversité de terroir ce qui permettait de faire varier les cultures et ainsi faire baisser le risque de disette. Aujourd'hui cet esprit a traversé les âges. Le patrimoine bâti a été mal mené par le temps mais grâce à un esprit paysans les différents personnes en charge du domaine ont réussi à ne pas céder à la tentation du remembrement laissant intacte la diversité parcellaire, tant viticole, céréalière que bocagère. Les vignes sont situées en majorité sur la partie haute du domaine (éboulis de Millarge, voir étude terroir) ainsi que sur deux îlots dans la vallée (composé de graviers sur calcaire voir carte terroir) l'ensemble est composé de 16 parcelles exclusivement plantées en Cabernet Franc, 12 a 14 de ces parcelles composent la cuvée Gabare sur 11,7 ha, qui est le cœur du domaine. Le Clos du Noyer (1,24 ha) qui est la cuvée phare du domaine est situé en haut du coteaux sur un sol de millarge (voir carte terroir), ce terroir unique très représentatif du caractère Chinonais permet de produire de grand vins avec une régularité exemplaire. Enfin la dernière née Montet 2 ha situé à l'est du village sur une dalle calcaire recouvert de gravier roulés (voir étude terroir) autre digne représentant du terroir Chinonais. La production moyenne est de 40 hl/ha sur la Cuvée Gabare et de 30 hl/ha sur les cuvée du Clos du Noyer et de Montet. La maîtrise de nos rendements nous permet une grande régularité dans la qualité de nos vins et fait référence au premier texte de notre appellation écrit en 1937 lors de la création de l'appellation Chinon et qui a l'époque était de 40 hl maximum sur une moyenne de 4 ans. Toutes les parcelles sont séparées pour les vinifications dans des petites cuves en béton pour respecter l'harmonie cépage/terroir, les fermentations sont spontanées (exclusivement avec des levures indigènes) et sans souffre ajouté. La fermentation puis la macération n'excède pas 25-30 jours. L'élevage est réalisé dans les mêmes cuves en béton avec le même soucis d'intégrité du cépage et du terroir, afin de conserver la finesse et l'énergie fruité propre à nos terroirs chaud. L'histoire de ces dix dernières années où nous nous sommes cherché pour savoir ce que nous voulions faire et ce que nous aimions.

Plaisirs du vin
La Rochelle