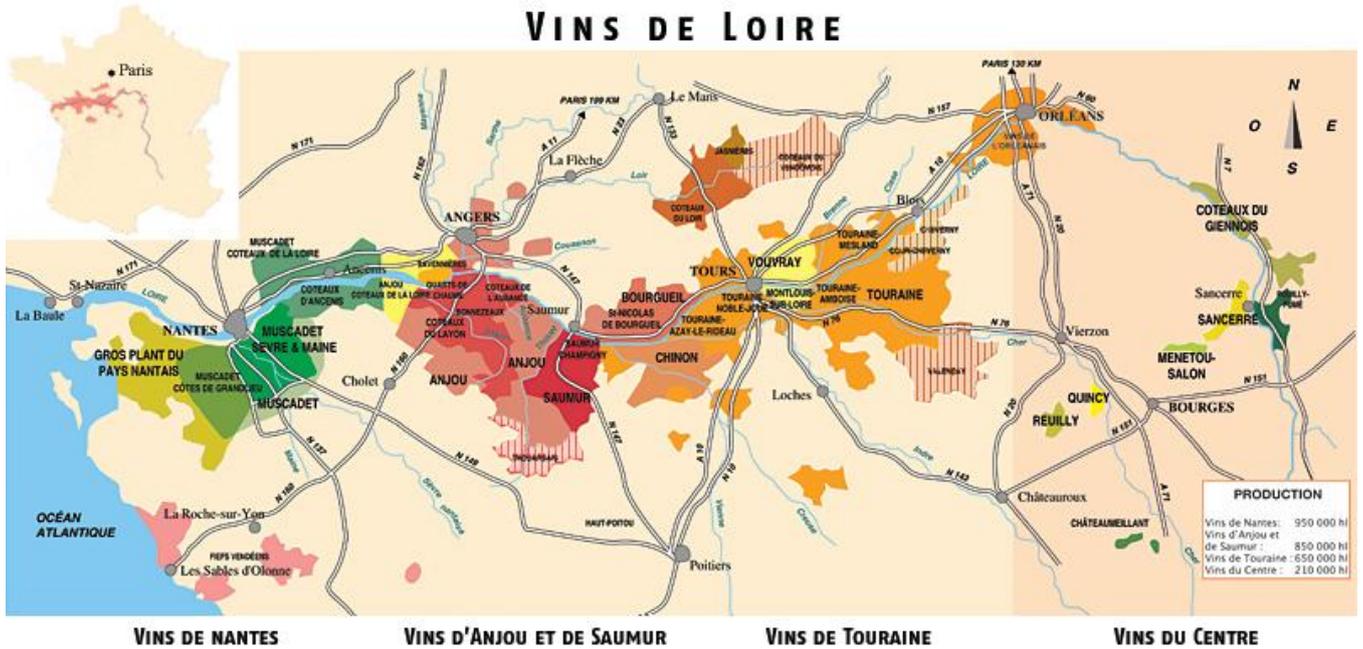


**TROC** : séance du mardi 4 juin 2013.

**AOC CHINON**



Ce vignoble est situé près de Tours, autour de la ville de Chinon (berceau de François RABELAIS), incluant les deux rives de la Vienne et jusqu'au confluent de la Loire.

Une page d'histoire ...

Le Vin de Chinon est un vin convivial. Ce trait de caractère lui est donné par les vignerons qui lui restitue l'héritage historique transmis par d'illustres personnages : l'humaniste François Rabelais et bien avant Saint Martin de Tours.

François Rabelais, né à la Devinière, en 1494, tout près de Chinon, il meurt à Paris en 1553. Il suit une éducation religieuse puis il étudie le Droit et la Médecine. Cet érudit est un écrivain Humaniste et son œuvre reflète l'union du comique médiéval et le savoir de la renaissance.

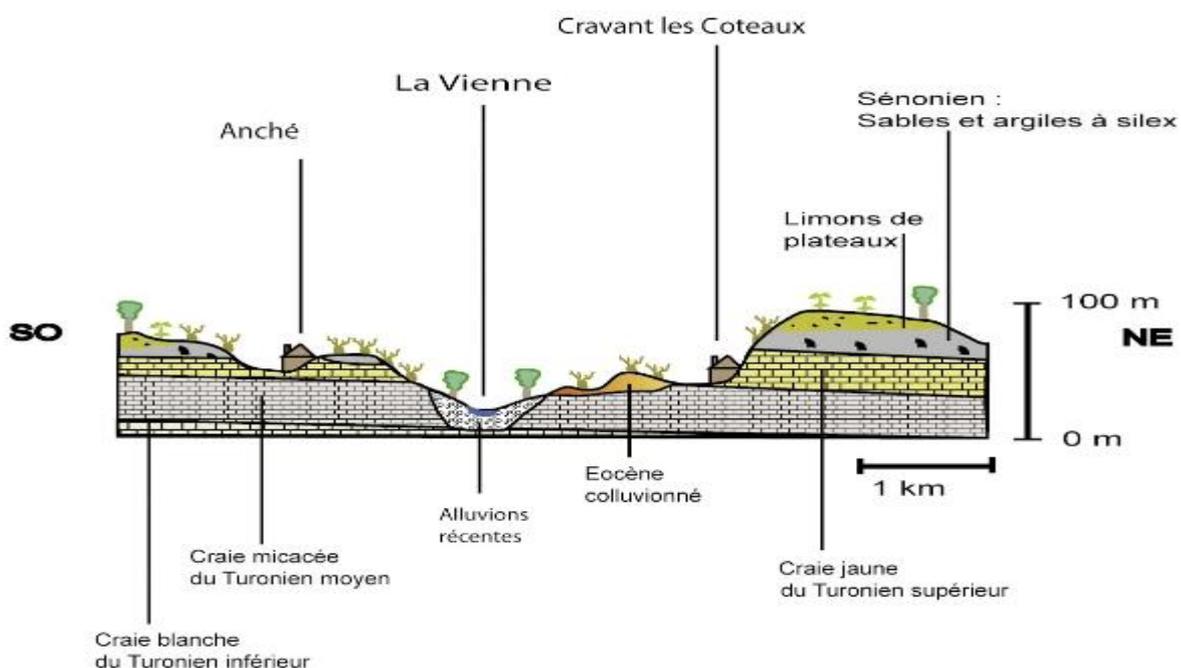
C'est le plus illustre ambassadeur de sa terre natale : Chinon et la Touraine : « Chinon, Chinon, Chinon, Petite ville, grand renom, Assise sur pierre ancienne Au haut le bois, au pied la Vienne. ».

Il situe, dans son Vème livre, le « Temple de la Dive Bouteille » dans les « Caves Painctes », caves situées au cœur de la ville de Chinon, aujourd'hui siège du Syndicat des vins de Chinon où la Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens lui rend hommage lors des Chapitres. A Chinon, la tradition du bien boire et du bien manger de Rabelais est toujours vivante. « Beuvez toujours, ne meurez jamais » tel fut l'une de ses paroles, "toujours" qui signifie "tous les jours". Le partage, la joie et l'humour sont des valeurs partagées de tous.

Au IVe siècle, la Touraine a connu un de ses grands personnages : Martin, un des premiers grands voyageurs européens, devenu figure universelle de par son geste de charité avec un pauvre. Il symbolise une valeur commune en Touraine : le partage.

Saint Martin de Tours a utilisé le chemin de la rive gauche de la Vienne pour se rendre de Chinon et de Tours à Candes (Saint Martin) et à Saumur en traversant la Basse Touraine. Il faut noter que l'histoire du Château de Chinon et ses différents occupants ont marqué la ville de Chinon et ses habitants. Notamment la présence du Roi Charles VII et la venue de Jeanne d'Arc.

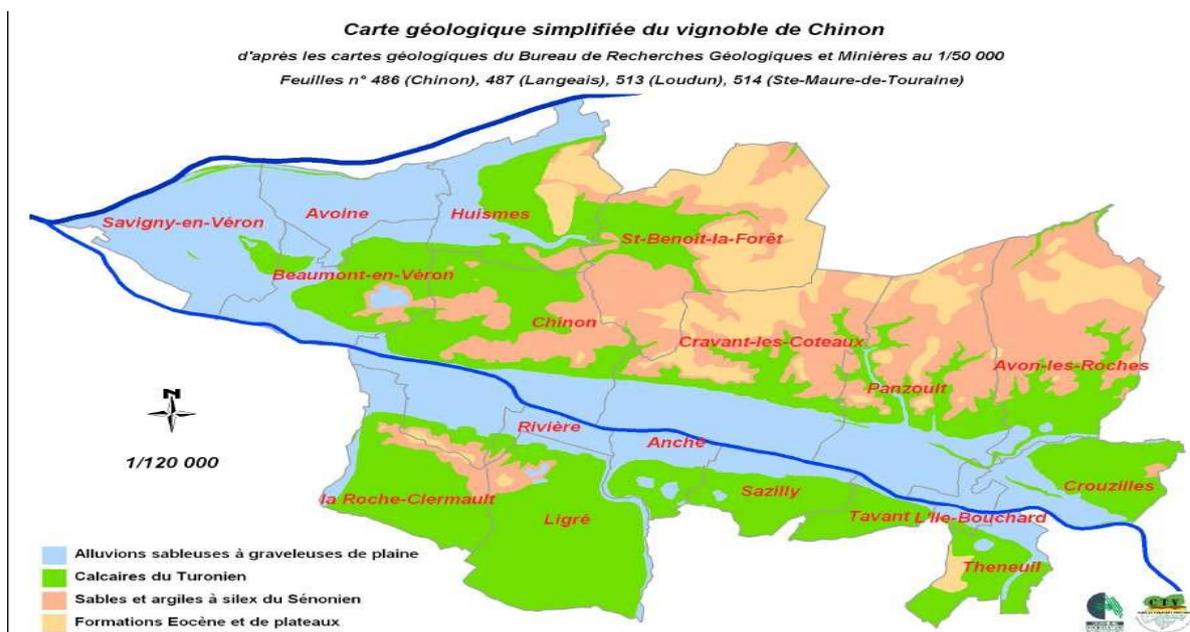
## Géologie



Les vignes sont exposées sur différents terroirs : terrasses graveleuses (vin pouvant être bu dès sa jeunesse à Pâques) et coteaux argilo-siliceux ou argilo-calcaires (vin de garde, voire de très grande garde).

Il y a 3 types de sols :

- le premier avec les terrasses alluviales des rives gauches de la Loire et de la Vienne, composés de sables, graviers et galets,
- le deuxième se situe sur les coteaux et buttes calcaires, composés de tuffeau jaune de Touraine, de sables coquilliers appelés Millarges, ainsi que de la Craie grise blanche et de la Craie tendre blanche,
- le troisième au sommet des coteaux avec des argiles à silex et des sables. La majorité des plateaux sont coiffés de limons et de sables éoliens. Ils sont aussi pourvus de sous-sols composés soit d'argiles sableuses avec de nombreux silex, soit de Perrons. Ces derniers ont été formés par l'accumulation de silex émoussés et de spongiaires siliceux cimentés en bloc massifs, très durs et inaltérables.



## Climatologie

L'aire d'appellation de Chinon est située à la confluence de la Loire et de la Vienne.

Pays de la Rose des vents, c'est une des seules régions au monde qui chaque année peut être influencée par différents vents.

Chaque millésime est marqué par une dominante de vents qui viennent soit du sud-ouest (chaud et humide), soit d'est (frais et sec), dans une répartition de l'ordre de 45% / 55%.

Dans cette région qu'on appelle Jardin de la France, le climat est doux et paisible. Il se caractérise par les masses d'air, généralement d'origine océanique, qui au fur et à mesure qu'elles pénètrent sur le continent évoluent lentement. Les étés sont assez chauds, les températures maximales dépassant toujours les 33°C, les hivers sont assez doux, les températures très basses sont rares, descendant exceptionnellement sous les 10°C. La pluviométrie est répartie régulièrement sur l'année et faible de 500 à 600 mm /an. Il neige moins de 10 jours par an.

## Le Vignoble

Le vignoble de Chinon, reconnu en **AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)** depuis 1937, est riche de passion et de tradition.

Il s'étend sur 19 communes d'Indre et Loire et sa superficie en production couvre environ 2 300 hectares avec un volume de production de 110 000 hectolitres.

Les vins sont très majoritairement des vins rouges, il n'y a que 8 % de vins rosés et vins blancs. Il s'étend 19 communes d'Indre-et-Loire. On recense plus de 250 vigneron.

## Encépagement



Les cépages utilisés sont le cabernet franc (appelé localement *cabernet breton*) et le cabernet-sauvignon (dans la limite de 10 % pour ce dernier) pour les vins rouges et rosés.

Les vins blancs ont pour cépage le Chenin.

En Touraine on nomme ce plant « Breton » et l'origine de ce nom se trouve dans deux explications, toutes les deux aussi possibles, à vous de choisir celle qui vous convient.

La première veut que ce plant, ayant transité de Bordeaux à Nantes ait remonté la Loire avec **les mariniers Bretons** de Nantes. Les Mariniers donnèrent leur nom au cépage et furent les transporteurs privilégiés des Vins de Loire et de Chinon.

La deuxième est la suivante : au XVe Siècle le **Seigneur Le Breton** (seigneur de Villandry, Ambassadeur à Rome, Secrétaire du Roi François Ier, Régisseur des travaux de construction de Chambord, etc.) aurait fait planter de nombreuses vignes entre rivière de Vienne et Fleuve de Loire dans la région du Véron et sur la Roche-Clermault et aurait ainsi donné son nom au Cépage.

## Rendements et titres alcoométriques

Les rendements sont pour les vins rouges et rosés de 55 hectolitres par hectare pour le rendement de base et 67 hectolitres par hectare pour le rendement butoir. Les vins blancs ont un rendement de base de 65 hectolitres par hectare et de 75 hectolitres par hectare pour le rendement butoir.

Le titre alcoométrique volumique des vins rouges et rosés est de 10,5 % volume au minimal et de 13 % volume au maximal. Le titre alcoométrique volumique des vins blancs est situé à 10,5 % volume au minimal et à 13 % volume au maximal.

---

## Domaine BAUDRY Bernard 9, coteau de Sonnay CRAVANT les COTEAUX 37500 CHINON

Sa signature : le respect de la nature ...



Issu d'une famille de vignerons à Cravant, **Bernard Baudry** a débuté comme conseiller viticole au laboratoire de Tours, après des études œnologiques à Beaune. Cette expérience formatrice a duré 5 ans avant qu'il ne décide de s'installer à son compte en 1975 à la tête d'un petit domaine de 2 hectares.

**Matthieu**, son fils, a fait ses études dans le Mâconnais puis dans le Bordelais. Après une année de stage en Tasmanie puis en Californie, il décide de rejoindre le domaine familial en 2000.

Agrandie en 1982, l'exploitation compte désormais 32 hectares (30ha en cabernet franc et 2ha en chenin) répartis sur différents types de sols.

De la vigne à la bouteille ou comment être viticulteur le moins interventionniste : conduite biodynamique et sera labellisé en BIO sur le millésime 2013 (depuis 6 ans conduit sans désherbants ni produits chimiques de synthèse)

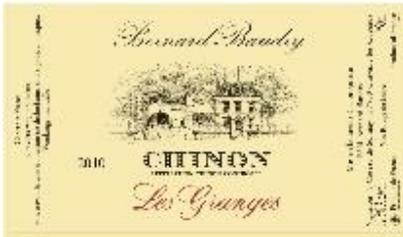
- pas de bandes enherbées (concurrence trop la vigne en sol pauvre)
- respect du sol avec travail du sol à la charrue principalement, passages en bonnes conditions de portance et avec des engins légers
- compost avec paille-fumier et écorces de peuplier
- taille Guyot simple avec d'un côté une baguette de 5 yeux (plutôt 7 pour l'AOC) et le courson avec 2 yeux de l'autre. L'ébourgeonnage est très limité et il n'y a pas d'effeuillage. Le rendement moyen oscille entre 40 et 45hl/ha (sauf en 2012 gel ...28hl/ha)
- traitements à base de cuivre et de bouillies
- récolte à maturité optimale par vendange manuelle avec tri dans la vigne (caissettes)
- égrappage sans écraser les grains (pas de foulage) et dépose dans les cuves par élévation et non aspiration. Petit sulfitage pour sécuriser ...
- la cuverie : inox avec thermorégulation, bois mais depuis 2005 a investi en cuves béton sans époxy
- pas de levurage et plus du tout de pigeage, arrosage du chapeau tous les jours pendant la fermentation (3 à 4 semaines)
- élevage sur lies en barriques de 5 à 10 ans pendant 7 à 18 mois (barriques bordelaises et bourguignonnes)
- pas de soutirage, pas de collage ni filtration. Le vin repasse en cuve béton pendant 3 à 4 mois avant mise en bouteille.

La commercialisation :

- 45% à l'export (plutôt 4-5% pour l'AOC) dont la moitié vers les USA, puis Canada, Chili, Brésil, Costa Rica, Australie (de + en +), Italie, Allemagne et démarrage sur l'Asie
- 20% aux particuliers
- 20% aux cavistes indépendant
- 15% aux restaurateurs (plutôt en baisse).

Cette diversité permet d'appliquer des principes de vinification parcellaires où chaque vin se distingue par la nature de son terroir.

## Les Granges



**Sols** : Parcelle située sur la commune de Cravant. Graviers et sables mélangés sur sous-sol argilo - siliceux.

**Cépages** : Cabernet franc.

**Vignes** : parcelle de 6 hectares. Plantation : 1985 à 1988.

**Vinification/Élevage** : vendange manuelle. Fermentation de 15 jours en cuves puis élevage de 7 mois. Mise en bouteille au printemps.

**Caractère** : " Les Granges " est un vin fruité et gourmand à déguster dans sa jeunesse. C'est une expression de Chinon souple et friand caractéristique des sols de graviers sableux.

## Le Domaine



**Sols** : Graviers : 70% Argiles de coteaux : 30%

**Cépages** : Cabernet Franc.

**Vignes** : Moyenne d'âge des vignes de 30 à 35 ans.

**Vinification/élevage** : Vendange manuelle. Fermentation lente dans des cuves ciment. Elevage en cuve bois et barriques (5 à 10 ans) pour une durée de 12 mois. Mise en bouteille à l'automne.

**Caractère** : " Le Domaine " est un vin structuré avec des tanins fins. L'élevage en barriques apporte de l'élégance et de l'harmonie à cette cuvée dont le potentiel de garde est de 5 à 10 ans.

## Les Grezeaux



**Sols** : Graves caillouteuses sur sous-sol argilo - siliceux au pied du coteau de Sonnay.

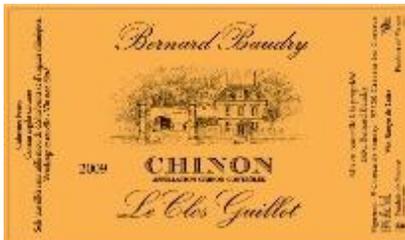
**Cépages** : Cabernet Franc.

**Vignes** : Parcelle la plus âgée du domaine (vignes de 50 ans).

**Vinification/élevage** : Vendange manuelle. Fermentation en cuves ciments de 15 à 25 jours. Elevage de 12 mois en barriques de 3 à 5 ans d'âge.

**Caractère** : " Les Grézeaux " est un vin concentré avec une matière dense mais toujours soyeuse due à l'influence des graviers. Il peut vieillir 10 ans voire beaucoup plus dans les grandes années.

## Le Clos Guillot



**Sols** : Coteau calcaire de pente sud- sud- est, fortement argileux en haut, composé de tuffeau jaune en bas.

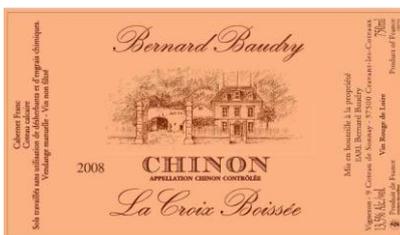
**Cépages** : Cabernet Franc.

**Vignes** : Plantées de 1993 à 2000 sur la commune de Chinon

**Vinification/élevage** : Vendange manuelle. Fermentation de 15 jours en cuves en bois. Elevage de 12 mois en barriques de « 2 à 5 vins ».

**Caractère** : Le Clos Guillot est un vin raffiné. Ses arômes de griottes et de fruits noirs le font parfois « pinoter » certaines années. Le vin est d'une belle longueur et reste très frais en bouche. 2000 est le premier millésime.

## La Croix Boissée



**Sols** : Argilo - calcaire sur les coteaux modelés par une forte érosion. La pente orientée " plein sud " favorise l'ensoleillement des raisins.

**Cépages** : Cabernet franc.

**Vignes** : Petite parcelle de vignes âgées de 5 à 40 ans.

**Vinification/Elevage** : Vendange manuelle. Fermentation en cuves bois. Cuvaion de 20 à 30 jours. Elevage en barriques (1 à 3 ans) pour une durée de 12 à 14 mois. Mise en bouteille en début d'année.

**Caractère** : Sur ce sol très calcaire, le vin délivre une puissante matière marquée par des tanins fermes et " crayeux ". De la complexité, du gras, des fruits très mûrs, ce Chinon s'exprimera pleinement après quelques années de garde. Quantité limitée.

## Domaine ALLIET Philippe 9, coteau de Sonnay CRAVANT les COTEAUX 37500 CHINON

**Sa signature : précision et élégance ... la référence en CHINON !**



Philippe ALLIET et son épouse Claude mènent avec la plus grande rigueur le vignoble du domaine depuis 1978. Les 17.50 hectares (17ha en cabernet franc et 0ha50 en chenin) de vignes du domaine sont implantées sur les communes de Chinon et de Cravant-les-Coteaux.

Discret et modeste mais surtout très talentueux, Philippe ALLIET appartient à cette génération de vignerons ligériens qui a compris que le Cabernet franc devait se mériter.

Il tire le meilleur du terroir et du cépage grâce à un travail minutieux prônant la lutte raisonnée (biodynamie).

Cela commence par un travail du sol réglé (labours, décaivonnage). Pas de bandes enherbées.

Les traitements de la vigne sont réfléchis en utilisant principalement le soufre et le cuivre comme inhibiteurs de maladies, avec des mesures prophylactiques assistés par la station de la protection des végétaux.

Les rendements sont maîtrisés et extrêmement faible (35 à 38 Hl/Ha) pour l'appellation grâce à des méthodes classiques: ébourgeonnage (compte le nb de raisins à ce moment là pour en conserver le nb nécessaire pour atteindre 35hl/ha), vendange en vert si nécessaire.

Les vendanges se déroulent exclusivement manuellement puis acheminées dans des caisses jusqu'au chai.

Les raisins sont égrappés puis transportés par tapis pour éviter toute trituration. Léger foulage à l'entrée en cuve.

Les fermentations s'effectuent uniquement avec des levures indigènes (naturelles) en cuves inox ou béton avec un sulfitage limité.

Philippe ALLIET s'emploie à extraire au mieux les qualités organoleptiques du cépage par des remontages réguliers de 20mn chaque jour (à abandonner le pigeage).

Les fermentations malolactiques se font en barriques ou en foudres bois.

L'élevage en barriques durent en moyenne de 14 à 18 mois (élevage sur lies en barriques neuves et d'1 vin pour Coteau de Noiré, 10% de fûts neufs et d'1 et 2 ans pour Huisserie, fûts de 3 à 5 vins pour Vieilles vignes de 18 mois).

Il n'effectue aucun soutirage, ni collage, ni filtration. Le vin repasse en cuve inox pendant 3 à 4 mois avant mise en bouteille.

La commercialisation :

- 35% à l'export (plutôt 4-5% pour l'AOC) dont 15% au Canada, 5% aux USA puis Belgique, Japon, Allemagne, Italie, Suisse et Australie (de + en +)
- 15% aux particuliers
- 40% aux cavistes indépendant
- 10% aux restaurateurs (plutôt en baisse).



A Cravant, la cuvée "vieilles vignes" issue de vignes du grand-père, âgées de quarante à soixante dix ans, sont situées sur des sols sableux et graveleux.

Les cuvées "L'Huissierie" et "Coteau de Noire" proviennent de vignes plus jeunes sur des sols argilo-calcaires et argiles à silex donnant des vins reflétant le caractère et la typicité du cépage.