

VIGNOBLE DE CHINON

COMMENT DEGUSTER LES VINS DE CHINON ?

Le Chinon est un grand vin de la Vallée de la Loire. Issu des meilleurs terroirs, ce vin prestigieux offre une robe soyeuse et profonde, allie puissance et souplesse, donne des arômes de fruits rouges et de violette. Un caractère unique que de multiples épicuriens, depuis Rabelais, ne cessent de célébrer.

L'encépagement

Le Cabernet Franc appelé localement le « Breton » développe ici des vins fruités complets, de grande ampleur aux arômes denses. Plus confidentiel, le Chinon blanc est produit à partir du Chenin.

Les vins

Arborant une élégante robe rubis, les Chinon présentent un bouquet caractéristique de violette et de fruits rouges. Les vins de graviers sont légers et délicats, très aromatiques, agréables dès leur prime jeunesse. Ceux qui naissent sur des coteaux et plateaux argilo-calcaires et argilo-siliceux sont de grands vins de garde charpentés aux tanins souples et veloutés. Avec le temps se développent en eux des senteurs profondes et généreuses de fruits noirs compotés, de sous-bois, de truffe, parfois une touche animale, tandis que leur robe acquiert des reflets tuilés. L'appellation Chinon produit aussi du rosé. Frais et gouleyants, ce sont d'excellents vins de soif.

Les conseils du sommelier

Servis à 14° - 15°C, les Chinon de « graviers » s'apprécieront jeunes, sur toutes les viandes rôties. Ceux issus des plateaux argilo-calcaires, servis à 16° - 17°C, se marieront après vieillissement avec les volailles, les rognons, les ris de veau ou le gigot d'agneau, ainsi qu'avec les viandes en sauce ou les fromages de chèvre de sainte-maure-de-touraine. Les vins rosés servis à 10°C accompagneront de façon idéale vos crudités, charcuterie et grillades.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION