

Domaine des Huards - Cour-Cheverny François 1er Vieilles Vignes - 2014



Quintessence absolue du Cour-Cheverny, voici pour nous l’emblème de toute une appellation : un grand blanc à la fois puissant et vif, extrêmement structuré, à la minéralité intense qui ne cesse d’exciter vos papilles et de vous faire saliver !

Cette cuvée, c’est aussi un peu l’histoire des Gendrier concentrée dans votre verre : elle provient des plus vieilles vignes du domaine, dont certaines furent plantées en 1922 par Eugène Magloire Gendrier et continuent à livrer un raisin parfaitement sain et surtout, tellement concentré ! Le respect de la plante n’est décidément pas un vain mot chez les Gendrier : pourrait-on imaginer qu’une vigne sur-exploitée, « traitée » à outrance, puisse conserver une telle énergie vitale, une telle vigueur alors qu’elle approche le siècle ?...

Travail régulier et entretien de la vie microbienne des sols, respect de la biodiversité et enherbement varié, apport de préparations dynamisantes totalement naturelles... tout concourt à une expression pure et authentique du terroir, du fruit et des caractéristiques du millésime. En 2014, si la relative fraîcheur et la pluviométrie de l’été ont pu inquiéter, les conditions exceptionnelles du mois de septembre ont permis au romorantin, cépage plutôt tardif, d’atteindre une belle maturité et une haute concentration aromatique.

Au chai, cette cuvée fait l’objet d’un soin particulier : une macération pelliculaire du raisin de quelques heures est pratiquée sur une partie du raisin, tandis que l’élevage sur lies fines se fait en fûts bourguignons, sans bois neuf. Les Gendrier poursuivent ici un objectif simple : laisser s’exprimer le terroir en veillant à apporter au vin le relief qu’il mérite. Le résultat impressionne par son équilibre et sa complexité. L’acidité parfois tranchante propre au romorantin est ici parfaitement balancée par le gras et l’ampleur du vin en bouche. Le fruit resplendit, entre pomme Boskop, coing, prune jaune et de franches touches d’agrumes (orange, pamplemousse), enrobées de notes miellées et lactiques. Le sol apporte une touche iodée (plancton, étoile de mer) puis racinaire, évoquant les sous-bois.

Si ce Cour-Cheverny offre déjà une très belle persistance, sur la fraîcheur, les infusions et les épices, il est évident qu’il mérite quelques années en cave afin de se délier pleinement et de finir de vous convaincre que le romorantin peut donner de grands vins !

Domaine des Huards - Cour-Cheverny François 1er Vieilles Vignes - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Etonnant et sophistiqué : pomme Boskop, coing, prune jaune, franches touches d'agrumes (orange, pamplemousse), notes miellées et lactiques. Dimension iodée (plancton, étoile de mer) puis racinaire (sous-bois, légumes oubliés)

Bouche : Acidité parfaitement balancée par le gras et l'ampleur du vin. Belle persistance sur la fraîcheurs, les épices et les herbes séchées. Devrait continuer à se délier sur les 6 ou 7 prochaines années.

Accords mets-vins : Langoustines ou Saint-Jacques rôties avec une émulsion d'agrumes. Poisson au beurre blanc, avec une purée de panais ou de topinambour. Crevettes sautées "poivre et sel". Chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Cour-Cheverny

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Romorantin

Culture : Biologique et bio-dynamique