

Domaine des Huards Cour-Cheverny "Romo" blanc sec 2018



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Gendrier (HUARDS)

Millésime: 2018

Appellation: Cour-Cheverny

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Romo

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: Romorantin

Description brève du produit :

91/100 RVF. Un cépage unique, le romorantin, vinifié par un vigneron unique, pour nous le meilleur de son appellation Cour-Cheverny. Une appellation minuscule qui mérite d'être découverte, rien que pour la qualité de son monocépage qui, lorsqu'il est bien vinifié, impressionne par sa complexité et sa capacité à vieillir.

Description du produit :

**PRESENTATION DU DOMAINE DES HUARDS
ET TOUTES SES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine des Huards Cour-Cheverny "Romo" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **91/100**. *Plongeons pleinement dans les expressions du romorantin dès Romo 2018, qui absorbe avec brio le profil solaire de l'année, un blanc savoureux de repas, profilé par des amers saillants.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : **90/100**. *Les Cour-Cheverny incarnent des expressions précises du romorantin, évoquant des notes racinaires, de quinquina et de gentiane avec une concentration et un élan amer hors norme.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : **15,5/20**. *Ce vin manifeste une grande autorité dans la façon dont il prend possession de la bouche, il frappe en finale par sa réactivité minérale très subtile.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : A.O.C. Cour-Cheverny

Cépage : 100 % Romorantin

Dégustation : Nez franc et équilibré. Minéral, agrumes et puis une touche de miel. Harmonie en bouche entre la puissance vigoureuse et une douceur tactile. Persistance très longue, riche en fraîcheur.

Accords mets et vin : Accompagne les charcuteries, fromages de chèvres, viandes blanches ainsi que la cuisine épicée... Quelques mots sur le **cépage Romorantin** : Un cépage "Royal" ! L'histoire de notre domaine est étroitement liée à l'histoire du romorantin. Séduite par ses grandes qualités, notre famille élabore des vins de cépage romorantin depuis plus d'un siècle. Nos plus vieux ceps encore en production ont été plantés en 1922 par Eugène Magloire Gendrier. Ce cépage rare et singulier permet d'élaborer des vins de plaisir et de gastronomie, avec une excellente aptitude au vieillissement.

Le romorantin a été introduit par François Ier. En 1519, 80 000 pieds de vigne ont été transplantés de leur berceau bourguignon aux abords du château de Romorantin. Après s'être implanté dans divers vignobles de la région, c'est autour de notre village qu'il a trouvé son terroir de prédilection, jusqu'à devenir le cépage exclusif de l'appellation Cour-Cheverny. **Nos chais** : Notre chai a été rénové en 2004 et encore amélioré en 2009. Pour obtenir un vin de qualité, nous devons avoir un outil de travail performant. La première partie du chai est destinée à la vinification. Elle comprend une cuverie spacieuse ainsi qu'une salle réservée à la centaine de fûts utilisés pour l'élaboration des grandes cuvées. La deuxième partie est réservée au stockage. La température y est régulée pour que les vins évoluent idéalement. Au chai comme à la vigne, tout est mis en œuvre pour limiter l'usage des produits : un strict minimum de sulfites et aucun produit oenologique. L'ensemble des nettoyages se fait à l'eau froide ou à la vapeur. Les eaux de lavage sont épandues sur une prairie. **Nos vinifications en blanc** : Un grand vin ne peut être réalisé qu'avec de grands raisins. Nous apportons beaucoup de soins à la culture de la vigne et sommes très attachés à l'équilibre biologique des sols. A la cave, les fermentations sont

conduites avec les **levures naturelles**. Nous recherchons l'expression la plus proche du millésime et du terroir, en associant les méthodes traditionnelles aux équipements modernes, dans le respect du vivant et de l'intégrité des vins. Nous ne proposons que des vins issus des raisins biodynamique produits par nos vignes.

Nous effectuons un pressurage doux puis un débourbage statique. La fermentation se fait entre 18 et 20 °C grâce aux levures indigènes naturellement présentes. Les vins sont soutirés à la fin de la fermentation avant d'être élevés sur lies fines.

Notre philosophie : Nous souhaitons proposer des vins qui apportent un maximum de plaisir. Leurs caractéristiques : un fruité épaulé par une belle structure, une persistance en bouche et une minéralité agréables. Nous apportons beaucoup de soins à la culture de la vigne et sommes très attachés à l'équilibre biologique des sols. Nous n'utilisons aucun produit issu de la chimie de synthèse.

Notre terroir : Situés entre la Loire et la Sologne, nous vivons sous un climat semi-océanique, un peu plus continental que la Vallée de la Loire et la Touraine.

Nos sols reposent sur un socle calcaire du miocène. Des résurgences de calcaire de Beauce, (Aquitaniens : âgés de 20 à 23 millions d'années), ou des sables et marnes du Blaisois (Burdigaliens : âgés de 16 à 20 millions d'années).

En surface, les sols sont variés. Les argilo-calcaires sont bien adaptées au Pinot Noir et au Romorantin. Les argilo-siliceux accueillent volontiers le Gamay. Cette mixité apporte une belle complexité à nos vins.