

Domaine Philippe Alliet Chinon "Coteau de Noiré" rouge 2017



Prix du produit :

99,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2017

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Coteau de Noiré

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

18/20 RVF. Sans doute la plus grande cuvée de Chinon à l'heure actuelle, avec la Croix Boissée de Bernard Baudry. Attention grand vin de garde, il serait dommage de le déguster trop tôt.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE PHILIPPE ALLIET

Attention :

Les vins signés Philippe Alliet méritent tous une **mise en carafe** quelques heures avant la dégustation, le faible niveau de soufre utilisé lors de la vinification favorisant parfois le

phénomène de réduction à l'ouverture de la bouteille (nez désagréable de choux, d'oeuf pourri), qui disparaît bien sûr à l'aération.

Commentaires sur ce :

Domaine Philippe Alliet Chinon "Coteau de Noiré" rouge 2017

Le Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Un coteau de Noiré de haute concentration : le millésime solaire est absolument dompté par une vinification et un élevage millimétrés. La sève des argilo-calcaire prend le relais pour donner au vin une allonge gainée et stimulante.*

La Revue du Vin de France (fév. 2020) : 17,5/20. Sélectionné dans "**les 100 incontournables du vignoble ligérien**". *Sur ce coteau argilo-calcaire mythique de Chinon exposé au sud, ce cabernet franc 2017 à la robe sombre impressionne par son époustouflante matière veloutée, tissée par des tanins de grande distinction. Philippe Alliet et son fils Pierre sont des grands stylistes de Chinon. Depuis 2010, les fûts de 500 l ont remplacé les barriques bordelaise pour sculpter des vins bien plus élégants, moins démonstratifs qu'auparavant, tout en gardant un grand charme du fruit.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Vin prometteur mais à ce stade moins équilibré que le 2016 à pareille époque. Fourchette d'apogée : 2025-2037. Accords mets vins : steak tartare, faisan, quiches, tartes et tourtes aux lardons, grillades et côtes d'agneau, charcuteries.*