

Domaine des Huards Cheverny "Le Vivier" rouge 2016



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille Gendrier (HUARDS)

Millésime: 2016

Appellation: Cheverny

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Vivier

RVF: 91/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Huards Cheverny "Le Vivier" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **90/100**. Découvrez Le Vivier, une évolution dense et épicée du pinot-gamay, un peu extrait mais toujours doté d'un fruité pimpant. Buvez-le sans attendre.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : A.O.C. Cheverny

Cépages : Pinot-Noir & Gamay

Terroir : Cuvée parcellaire, sur un sol de sable, argile et silex.

Dégustation : Nez ouvert. En bouche, puissance aromatique sur des tanins fondus.

Accords mets et vin : A servir sur un carré d'agneau, viande de bœuf, magrets de canard ou des gibiers... **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 rouge** : 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.

La vendange est mise en cuve à l'aide d'un tapis roulant pour ne pas choquer les baies. Les fermentations se déclenchent grâce aux levures indigènes. Le pressurage est réalisé en douceur. Après la seconde fermentation (FML ou Malo Lactique), nos vins rouges sont élevés plusieurs mois avant la mise en bouteille. **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, (Aquitainen : âgés de 20 à 23 millions d'années), ou des sables et marnes du Blaisois (Burdigalien : 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.

Description brève du produit :

Le domaine des Huards surclasse tous les autres en appellation Cheverny. Il garde ses rouges - savant assemblage de pinot noir et de gamay - longtemps au domaine pour ne les proposer que lorsqu'ils sont bons à déguster, assagis par le temps. Ces 2016 ont quitté les caves du domaine en avril 2021, et sont parfaits immédiatement !