

Domaine Philippe Alliet Chinon "L'Huisserie" rouge 2020



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2020

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Huisserie

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE ALLIET
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

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 "L'Huisserie" rouge 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **94/100**. *"Le fusain et le graphite tout en nuances et retenue se dégagent de l'Huisserie, haut en concentration de matière et de tanins. Encore robuste, il se livrera paisiblement dans les prochaines années avec un potentiel de garde de plus de 20 ans."*

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 94/100.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. *"Le grain tactile de L'Huisserie est autrement plus fin, sa persistance calcaire est fantastique. Quel vin salivant, paré pour plus de quinze ans"*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, Juin 2024). **92/100**. *The acidities in the 2020 vintage were lower compared to those in 2022, rendering the wines of this vintage more accessible and straightforward. Indeed, with aromas of spices, dark berries and flowers, the 2020 Chinon L'Huisserie, picked on September 18, possesses a medium to full-bodied palate with a delicate, juicy core of fruit, powdery tannins and vertical acidities in the finish. Ethereal and elegant, it marries tension and charm to pleasing effect. DRINK DATE 2024-2040.*

Fiche technique :

L'huisserie est élaborée sur des sols d'argile et de silex, avec des vignes relativement jeunes. Elevée à 10% en fûts neufs, il sera facile de la déguster rapidement, même si elle a tout le caractère pour vieillir 5 à 10 ans.

Description brève du produit :

94/100 RVF et B+D. "L'autre Coteau de Noiré"... Les vignes de cette parcelle étaient un peu trop jeunes, mais leur potentiel était tel que les vignerons nous prévenaient : *"un jour vous verrez"*. A chaque nouveau millésime, cette cuvée nous épate un peu plus... et son prix se rapproche de l'illustre Coteau son aîné... Mais on est encore loin des prix d'autres grands cabernets francs de Loire, et il faut en profiter. Encore trop jeune en 2022, à oublier en cave quelques années si possible.