

Domaine Grosbois Chinon "Clôture" rouge 2018



Prix du produit :

288,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Nicolas et Sylvain GROSBOIS

Millésime: 2018

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clôture

Bettane + Desseauve: 94/100

Cépage dominant: cabernet franc

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

94/100 B+D. Le "Très Grand Cru" signé Grosbois, mini production, rarissime... à faire vieillir de nombreuses années pour une révélation "100% grand cabernet franc" d'ici une ou deux décennies. Ces quelques milliers de bouteilles sont issus d'une vigne historique, avec des sélections massales préphyllloxériques montées en 1905 sur les premiers porte-greffes importés des Etats-Unis après la grande crise du phylloxéra.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE grosbois
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Grosbois Chinon "Clôture" rouge 2018

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

Fiche technique rédigée par le Domaine :

La pépite de 60 ares au milieu du coteau est une parcelle centenaire, héritière d'un matériel végétal pré-phylloxérique, qui a su résister au passage du temps (elle est naturellement utilisée pour les sélections massales du domaine). 2018 est le premier millésime de cette cuvée, volontairement enfermé en bouteille dès juin 2019 pour préserver toute son énergie et disponible à l'hiver 2021. A compter du millésime 2020, cette parcelle produira 3000 bouteilles.

Cette nouvelle cuvée Clôture rend hommage aux vieux murs préservés par Thérèse, l'arrière-grand-mère qui ne se résignait pas à les voir tomber, et qui vont progressivement être reconstruits.

On peut parler là d'une vigne historique, avec des sélections massales préphyloxériques montées en 1905 sur les premiers porte-greffes importés des Etats-Unis après la grande crise du tournant du siècle.

Ces vignes poussent dans un cône de déjection de millarges, avec des sols plus profonds que le Clos du Noyer voisin.

C'est la cuvée extrême du Domaine Grosbois, par l'âge des vignes, la concentration des jus, la durée de l'élevage...

Le millésime 2018

Pour Sylvain, qui arrivait juste du Chili, c'était un millésime « comme dans les livres : Du soleil, pas de maladie, des raisins superbes, mais nous avons dû être vigilants en cave pour retrouver ce sentiment de dentelle, qui est un peu notre touche personnelle.

Viti-Vini

- Bio et Biodynamie, « Pour nous, c'est une évidence ».
- Enherbement naturel et agro-écologie.
- 100% cabernet-franc, « On croit au cépage unique, comme aux fondements de l'appellation en 1937 ».
- Densité de plantation : « Initialement 4500 pieds à l'hectare, et progressivement, au gré des replantations, 6 000 pieds ».
- Rendements : 47 Hectos à l'hectare.
- Vendanges manuelles, égrappage total, passage sur la table de tri.
- Levures indigènes, 22 jours de macération.
- Vinification sans souffre, léger apport à la mise, dans le respect de la charte des Vins Méthode Nature.
- Élevage 11 mois en cuve béton, « une enveloppe minérale, un véritable cocon pour préserver la pureté et la fraîcheur du cabernet franc ».

