

Domaine Philippe Alliet Chinon "L'Huisserie" rouge 2022



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille ALLIET (Chinon)

Millésime: 2022

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: L'Huisserie

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

95/100 RVF. "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 2024, à oublier en cave quelques années si possible (préférez les superbes 2021 ou les 2023, déjà délicieux !)

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.

Domaine Philippe Alliet Chinon "L'Huisserie" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (août 2025) : **95/100**. *Haut en couleur et en concentration, l'huissérie atteint un niveau exceptionnel en 2022. Ce millésime solaire est parfaitement géré pour en faire jaillir des vins d'une précision remarquable. Ils auront besoin de 20 ans pour se révéler.*

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, juillet 2024) : **93-95/100**. *If the Vieilles Vignes is elegant and refined, the 2022 Chinon L'Huisserie, already in barrels, is more round and structured. Offering up a floral bouquet of peony, iris and violet intertwined with dark wild berries, it's medium to full-bodied, precise and pure with a textural attack and powdery tannins, segueing into a penetrating, mineral finish. It will offer a broad drinking window. This multidimensional wine should turn out very well after the élevages and for the 10 to 20 years to come. Drink date 2024-2044.*

Fiche technique :

L'huissérie 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.