Domaine Grosbois Chinon "Clôture" rouge 2020

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Nicolas et Sylvain GROSBOIS
Millésime: 2020
Appellation: Chinon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clôture
RVF: 94/100
Cépage dominant: cabernet franc
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Coup de coeur et 94/100 RVF. 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 préphylloxériques montées en 1905 sur les premiers porte-greffes importés des Etats-Unis après la grande crise du phylloxera.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE grosbois
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Grosbois Chinon "Clôture" rouge 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **Coup de coeur et 96/100**.
Coup de coeur pour le très beau Clôture, à la note séduisante de framboise, d'un incroyable charme suave en bouche. Un cabernet franc de Loire d'une grande élégance de style. Il promet une garde magnifique.

L'avis de Nicolas Grosbois :
La cuvée Clôture représente notre attachement lointain au travail réalisé par nos aïeux. La vigne comme témoin du temps et le plaisir de goûter un vin aux arômes de réglisse et à la bouche ronde marquée par des arômes de fruits très mûrs. A nos yeux l'expression d'un grand Chinon.

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 2020
Millésime solaire, 2020 a permis à la vigne d'offrir des raisins sains et une récolte généreuse.

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 ».

Dégustation

- Nez : bouquet marqué par des notes typiques de cabernet franc : mûre et réglisse.
- Bouche : beau fruit, la bouche dévoile une belle tension, la dégustation est équilibrée, sincère et poignante.