

Domaine Grosbois Chinon "Gabare" rouge 2021



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Nicolas et Sylvain GROSBOIS

Millésime: 2021

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Gabare

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

La grande cuvée "signature" du domaine Grosbois, issue d'une parcelle inchangée depuis le XVème siècle !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Grosbois Chinon "Gabare" rouge 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **90/100 RVF**. *Gabare donne le ton du caractère floral et végétal du cabernet franc ligérien en 2021. Il est d'une grande finesse de texture en bouche.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, Juin 2024). **89/100**. *Matured in concrete tanks and 100% destemmed, the 2021 Chinon Gabare is derived from 12 plots of vines at the hill's bottom and planted on clay and sandy soils. It possesses a fresh, floral bouquet of dark wild berries, violet, iris and mulberries, followed by a round, juicy, elegant, lively palate with a gourmand, ethereal finish. Don't hesitate to cellar it for a few years.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Nicolas et Sylvain Grosbois ont grandi au bord de la rivière et ont tenu à rendre hommage, avec cette cuvée, aux gens de l'eau, marinières, pêcheurs et aux bateaux à fond plat appelés "gabares", qui ont marqué l'imaginaire de leur enfance.

Ce sont ces marinières qui ont monté les murs des vignobles et habitations de la région quand la rivière ne leur offrait pas de travail en les signant de leurs graffitis encore visibles aujourd'hui, ils marquaient leur passage.

C'est la cuvée signature du Domaine Grosbois, qui provient de douze parcelles jamais remembrées depuis le 15ème siècle : les vignes sont situées sur les hauteurs du domaine, sur des éboulis de millarge argilo-sablonneux, ce tuffeau jaune caractéristique de Chinon ainsi que de deux îlots dans la vallée composés de graviers sur calcaire.

Le millésime 2021

Après un début de saison perturbé, des difficultés rencontrées avec une période de gel durant 5 à 6 nuits consécutives suivi par un été très sec et chaud, une bonne pluviométrie en septembre a permis à la vigne de finir son cycle de maturité.

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 soufre, 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 : Pivoine fraîche, équilibre délicat du cabernet franc sur un millésime frais. Touche de réglisse.
- Bouche : Qui se déploie tout en rondeur et délicatesse, nous retrouvons l'amplitude de la réglisse du cabernet franc avec des notes fumées.
- Une heure de carafe donne toute l'ampleur de cette cuvée très légèrement réduite à l'ouverture.

L'avis des frères Grosbois

- NICOLAS : "Une magnifique expression du Chinon sur un millésime froid, j'en suis très fière. ».
- SYLVAIN : "Un cabernet franc à la structure enveloppante et généreuse, spontané et explosif. Une cuvée idéale à déguster avec du navarin d'agneau".