CHEVERNY ROUGE

2020 · Rouge · France / Vallée de la Loire

Producteur : Hervé Villemade
Couleur : Rouge

Appellation : Cheverny
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Hervé Villemade
Géologie du sol : Sables grossiers à silex sur argiles de Sologne.
Superficie : 5.0 ha
Encépagement : Pinot Noir (60%) et Gamay (40%)

Vinification : Vendanges manuelles, macération de 10 à 20 jours. Vinifié en grappes entières.
Élevage : Élevage en cuve bois tout l'hiver; mise en bouteilles au printemps; sans filtration.

Aspect visuel : Robe grenat.
Aspect gustatif : Léger, fruité (prune), touche épicée et rustique en finale. Le gamay donne sa fraîcheur vive et son fruit (fruits rouges), le pinot noir sa texture soyeuse et ses notes réglissées, avec parfois une touche fumée. Ensemble, les deux cépages dessinent un rouge à la fois gourmand et précis à la finale nuancée de prune et de cerise noire, plus ou moins épicé, toujours désaltérant. Un vin frais, aromatique et léger.
Aspect olfactif : Sève, prune, figue.

Accord vin et mets : Paupiette de veau et charcuteries.
Conservation : 2 ans.

Le domaine :

Installé à Cheverny depuis 1995, Hervé Villemade exploite un vignoble de culture bio de 17 hectares, le Domaine du Moulin. C'est l'image incarnée du vigneron passionné travaillant en tout respect de la vigne et du vin : sélection rigoureuse de raisins naturels, vinifications pratiquement sans interventions et vendanges ultra saines. Il en résulte des vins toniques qui expriment leur terroir et leur millésime, puisque ce vigneron nourrit un goût pour les vins vivants et digestes dont la production n'est pas conditionnée par la mode du moment, mais par la nature. Cette viticulture artisanale et sincère, indépendante de la loi du marché, offre une alternative intéressante à l'uniformisation du goût et à la concurrence qui l'accompagne.

En effet, loin des breuvages fanés et oxydés sitôt la bouteille ouverte, les vins du Domaine du Moulin se classent du côté des petits miracles inoubliables : la composition est gourmande, pleine de fruits, charmante et facile à boire.

Revue de presse :