



Couleur : Rouge

Appellation : Cheverny

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Zoé et Thierry Puzelat

Géologie du sol : argile à silex sur craie de Blois

Superficie : 1,9 ha

Encépagement : Pinot Noir (50%) et Gamay (50%)

Âge moyen des vignes : 20 ans

Élevage : 6 mois en demi-muids

Revue de presse :

Nadia Fournier, *Le guide du vin 2023*, Oct 2022

[Coup de coeur]

Jean-Marie et Thierry Puzelat sont surtout connus pour leur «résistance» et leur lutte pour la réhabilitation de vieux cépages ligériens, promouvant obstinément des variétés qui ne sont plus autorisées dans l'AOC Cheverny. Ils élaborent aussi d'excellents rouges et blancs de Cheverny. cet assemblage de gamay et pinot noir à parts égales, en est un exemple purement délicieux. Les Puzelat ont vraiment réussi à n'extraire que le meilleur de 2021, signant un vin rouge gouleyant et croquant, mais aussi fort en caractère et doté d'une profondeur aromatique certaine, avec des couches de saveurs qui se succèdent en finale. Un pur régale!