# CHEVERNY ROUGE

**2022 · Rouge · France / Vallée de la Loire**




**Producteur :** Hervé Villemade
**Couleur :** Rouge
**Unité :** 3
**Format :** 1.5l
**Prix :** 64.50 $

**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%)
**Âge moyen des vignes :** 12 à 39 ans

**Vinification :** Vendanges manuelles, macération 15 jours. Fermentation exclusivement à partir des levures indigènes, pas de chaptalisation, ni d'acidification ; maîtrise des fermentations en contrôlant les températures des cuves ; pas d'utilisation de soufre pendant les vinifications, seulement un tout petit peu lors de soutirages et/ou des mises en bouteilles
**Élevage :** Élevage en cuve bois tout, mise en bouteilles au début de l'année suivante

**Accord vin et mets :** Paupiette de veau et charcuteries.

## 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 :

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ? , Jul 2026**

Rouge. Le home-run de la semaine à mettre dans ton panier, à la caisse même. La rockstar de Cheverny qui se retrouve sur beaucoup de cartes des vins, et ce, avec raison ! Les vins sont électriques et vraiment séducteurs. Hervé a repris le domaine des mains de ses parents en 1999 et l'a converti à l'agriculture biologique. Comme moi, Hervé a une allergie aux sulfites (moi c'pas une vraie, mais bon). Il utilise donc que très peu de soufre lors de la vinification. 60 % pinot et 40 % gamay. Du rouge joufflu, texturé, puissant, mais vraiment généreux en fruits.

*https://buttondown.com/vincentsulfite/archive/quest-ce-quon-boit-16-juillet-publique/*

**Michelle Bouffard, Le Devoir - Cahier Plaisirs, May 2025**

Hervé Villemade est un nom bien connu et respecté des amoureux des vins naturels. Ses vignes sont cultivées en agriculture biologique, et au chai, il ajoute une touche de dioxyde de soufre seulement si nécessaire, afin d'éviter toutes déviances. Composé de 60 % de pinot noir et de 40 % de gamay, ce rouge est léger et aérien, avec des tanins délicats et, à l'image des cépages, possède un parfum qui révèle de petits fruits rouges tels que la canneberge, la fraise des champs et la framboise. En bouche, on retrouve une texture soyeuse très agréable et une acidité vive qui rehausse le profil aromatique. Un vin d'à-propos pour souligner le travail de Pascaline Lepeltier qui est native du Val de Loire et qui soutient activement les producteurs de sa région qui évoluent dans les règles de l'art. À servir frais, avec des rillettes et du pâté de campagne à l'apéro, ou avec une pièce de thon grillé.

*https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/884890/vigne-verre-livres-plonger-univers-vin*

**Patrick Désy, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, May 2025**

Dominé par le pinot noir auquel on ajoute 40% de gamay, c'est un rouge aux parfums affriolants de fruits rouges mûrs (2023 a été assez solaire comme millésime) avec de la fraise des bois, de la groseille et du poivre en filigrane. En bouche, le vin est juteux, soyeux avec des tanins très fins. C'est surtout énergique avec une acidité qui allonge les parfums pour notre plus grand plaisir. Une belle bouteille de jus glouglou à servir bien fraîche et dont on fera provision pour les belles journées d'été qui arrivent à nos portes. Et donnez-lui un petit coup de carafe avant de servir, il n'en sera que meilleur.

*https://www.journaldemontreal.com/2025/05/10/les-grosses-quilles-du-samedi*

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Apr 2025**

Le home-run de la semaine à mettre dans ton panier, à la caisse même. La rockstar de Cheverny qui se retrouve sur beaucoup de cartes des vins, et ce, avec raison ! Les vins sont électriques et vraiment séducteurs. Hervé a repris le domaine des mains de ses parents en 1999 et l'a converti à l'agriculture biologique. Comme moi, Hervé a une allergie aux sulfites (moi c'pas une vraie, mais bon). Il utilise donc que très peu de soufre lors de la vinification. 60 % pinot et 40 % gamay. Du rouge joufflu, texturé, puissant, mais vraiment généreux en fruits.

*https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=dd330968b7*