



Producteur : Hervé Villemade

SAQ (CCNP) : 14713407

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 27.85 \$

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 :

Nadia Fournier, Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Aug 2024

Ne vous fiez pas à la fiche de la SAQ qui indique 14,5% d'alcool. C'était pour l'anachronique 2019. Depuis, on est de retour sur des niveaux plus typés, mais tout en conservant un maximum d'éclat fruité. Un assemblage presque à parts égales de pinot noir et de gamay. On devine la cerise noire, la fraise des bois, une touche viandeuse et la ronce. Concentré tout en restant aérien et suave. Cultivé en bio et vinifié sans artifice chimique (aucun ajout de soufre), le vin mérite une bonne aération ou d'être passé en carafe pour en saisir le maximum de nuances.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/08/02/trois-rouges-rafraichissants>

François Bisson, Frank Boit Quoi, Jun 2024

Une super belle cuvée provenant d'une appellation moins connue de Loire qui combine le tonus du gamay avec la richesse du pinot noir. Super bien travaillé par ce producteur que j'adore, le vin offre une expérience énergique, bourrée de vie! Pour le prix, c'est un TKO facile.

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=1dea70da4a>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jun 2024

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=14b0ad1b79>

Nadia Fournier, Le guide du vin 2023, Oct 2022

Bien enraciné en Sologne, Hervé Villemade a converti le vignoble familial à l'agriculture biologique en 2000. Après avoir lui-même développé une allergie au soufre, il a dû apprendre à vinifier avec des doses minimales de SO₂.

[...]

Au nez, une légère pointe d'acidité volatile rehausse les parfums de fruits rouges et annonce d'emblée un vin élaboré en mode "nature". Le vin est tout aussi expressif en bouche, gouleyant et bien typé d'un assemblage de gamay et de pinot noir. Soyeux, plein de vitalité et bourré de fruit, avec une pointe de réduction qui se dissipe très vite à l'aération. Un deuxième arrivage est prévu à la fin de l'automne.

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Apr 2022

Le site gaulois (carnute) de Cellettes, en Sologne, a longtemps été épargné de l'invasion des Romains et des Normands. C'est aussi l'une des communes de France les plus riches en châteaux prestigieux, située au cœur de la vallée des rois. La famille Villemade y pratique l'agriculture biologique et signe des vins splendides, dont ce rouge de gamay et de pinot noir. Souple, soyeux, élégant et plein de vitalité.



CHEVERNY ROUGE

2022 · Rouge · France / Vallée de la Loire

26,25\$ 14713407

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=9e2cdce4ff>