COUR-CHEVERNY BLANC LES CHÂTAIGNIERS

2022 · Blanc · France / Vallée de la Loire

Producteur : Hervé Villemade
SAQ (CCNP) : 15369695
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 38.25 $

Appellation : Vin de France
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Encépagement : Romorantin (100%)
Âge moyen des vignes : 14 ans

Vinification : Vendanges manuelles. Élaboration des vins de la manière la plus naturelle possible. 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 : En fut et cuve béton durant 12 mois

Le domaine :

Installé à Cheverny depuis 1995, Hervé Villemade exploite un vignoble de culture bio de 17 hectares. 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.

Revue de presse :

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands de la semaine, Feb 2025

Comme quoi un très ancien cépage peut être fascinant d'actualité. Villemade nous en propose une version inspirée, dépouillée d'artifices, presque mise à nue tant la légèreté d'ensemble étonne. Le fruit pourtant veille au grain, s'étoffant de la pulpe sous des amers cordiaux. Des airs de coing, de miel, de pomme, de jasmin, de tilleul et de printemps à venir qui, sous la dent, fondent et se relancent comme s'ils fréquentaient les rosées du matin. Voilà pour l'ambiance. Et puis il y a cette vie interne qui suscite le mouvement, voir la dynamique des sens, sous des textures friandes que l'on souhaiterait éternelles. Un style différent mais complémentaire à celui par exemple de la maison Marionnet du côté de Soings-en-

Sologne. À son meilleur d'ici 5 ans

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-39d