CHINON THÉLÈME

2021 · Rouge · France / Vallée de la Loire



Producteur : Pascal & Alain Lorieux
SAQ (CCNP) : 917096
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 31.50 $

Appellation : Chinon
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Pascal & Alain Lorieux
Géologie du sol : Côteaux argilo-calcaires.
Superficie : 9 hectares.
Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Vinification : Egrappage total. Macération de 5 semaines environ avec remontages journaliers.
Élevage : En cuves inox.

Le domaine :

Ayant chacun son propre domaine, Alain en appellation Chinon et Pascal à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, les frères Lorieux ont fusionné leurs exploitations en 1993 puis tablé sur une politique de mise en valeur des différents terroirs qui composent leur domaine.
Bien qu'ils ne travaillent qu'un seul cépage, le cabernet franc, et que les méthodes d'entretien de la vigne, de vinification et d'élevage du vin soient similaires, leur approche permet de préserver l'originalité de chaque cru, le Saint-Nicolas-de-Bourgueil plaisant par sa souplesse et sa gourmandise alors que le Chinon se montre plus ample et structuré.
Les différentes cuvées du domaine, toujours très en demande, reflètent avec brio la qualité de leur démarche.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, Apr 2025

Mes dernières expériences avec le Thélème n'ont pas toutes été heureuses. Mais dans un millésime jugé plutôt ingrat dans la plupart des régions de France (à l'ouest et au nord, du moins), la famille Lorieux a très bien réussi en produisant un chinon tout ce qu'il y a de plus classique, tant par son registre aromatique que par son grain tannique à peine rugueux et juste assez dense pour accompagner un filet d'agneau ou une piperade.

https://www.journaldemontreal.com/2025/04/19/le-trio-saveurs-du-week-end