CHINON EXPRESSION

2022 · Rouge · France / Vallée de la Loire

Producteur : Pascal & Alain Lorieux
SAQ (CCNP) : 873257
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 23.30 $

Appellation : Chinon
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Pascal & Alain Lorieux
Géologie du sol : Argiles à silex
Superficie : 7 ha de vignes
Encépagement : Cabernet Franc (100%)

Vinification : Égrappage total, macération de 5 à 6 semaines avec remontages journaliers pendant la phase de fermentation alcoolique. Fermentation en levures indigènes
Élevage : Élevé 11 mois en cuves inox. Décantation naturelle pendant la phase d'élevage, filtration à la mise en bouteilles, léger sulfitage après la fermentation malolactique et à la mise en bouteilles

Aspect visuel : Robe rouge profond limpide avec de nombreuses larmes sur le verre
Aspect gustatif : Bouche agréable, fraîche et ample avec une bonne longueur. Les tanins sont mûrs. La note de réglisse se confirme en bouche
Aspect olfactif : Nez frais et floral avec des notes de réglisse

Accord vin et mets : Viandes rouges, fromages de caractère. Servir entre 15 et 16 degrés

Le domaine :

Issu des parcelles argilo-siliceuses du plateau situé au dessus du coteau longeant la route de Chinon à Cravant les coteaux et élaboré à partir de 100% Cabernet Franc, le Chinon Expression présente les caractéristiques emblématiques de la région avec sa robe rubis éclatante et ses arômes complexes. En bouche, il révèle une belle harmonie entre la fraîcheur des fruits rouges et les notes épicées, soulignée par une minéralité distinctive, avec des tanins veloutés et une acidité vivifiante qui apportent structure et

élégance.
Élevé en cuve inox pour préserver la pureté de son caractère fruité, ce vin établit un équilibre idéal entre complexité et plaisir de dégustation. Servi à une température de 15 à 16°C, il s'associera très bien avec avec une variété de mets — d'une bavette ou un tartare de bœuf aux fromages affinés—tout en étant délicieux à savourer seul.

Revue de presse :

Yves Mailloux, Club des dégustateurs de grands vins, Aug 2024

C'est en 1993 que les frères Lorieux décidèrent de mettre en commun leur vignoble respectif, soit les vignes exploitées par Pascal à Saint-Nicholas-de-Bourgueil depuis 1985, et celles d'Alain à Chinon, depuis 1989.
Ce producteur possède ainsi un chai dans chacune de ces deux appellations, ce qui permet aux grappes vendangées d'arriver très rapidement à leur lieu de vinification.
Le vignoble de cette entreprise viticole ligérienne compte maintenant 20 hectares de vignes, tous plantés en cabernet franc.
Le répertoire de la maison compte 6 cuvées de vins tranquilles, soit 3 rouges d'appellation Saint-Nicholas-de-Bourgueil, et 2 rouges et 1 rosé de dénomination Chinon.
La cuvée mentionnée en titre fait partie des 3 vins de ce producteur qui ont été référencés par la SAQ et c'est aussi la moins dispendieuse, affichant un prix légèrement au-dessus des 20$. (voir ici)
Elle est issue de vignes situées sur le plateau dominant la vallée à une altitude d'environ 100 mètres, dont le sol d'argiles à silex donne des vins fruités, parfumés et colorés. Le rendement est de 45 hl/ha en moyenne.
Après l'égrappage total, les baies fermentent en cuve inox et macèrent de 5 semaines avec des remontages quotidiens, puis sera élevé dans le même type de contenant de 8 à 12 mois.
Possibilité d'accord
Jarret d'agneau braisé
Notes de dégustation:
Un bon vin de cabernet franc, souple, gourmand et rassasiant.
Vêtu d'une brillante robe rubis moyennement violacée, ce vin s'ouvre sur des arômes rappelant la framboise et la myrtille, entremêlés de notes herbacées, auxquelles se greffent un soupçon de poivre blanc. À peine corsé, avec une fraîcheur qui lui donne du nerf et de la droiture. Ce vin se révèle très facile à boire grâce à ses tanins très souples et mûrs à point. Subtile et agréable amertume en finale sur le noyau de cerise.
Les amoureux du cabernet franc ne devraient pas se priver de cette cuvée proposée à prix d'ami, ainsi que les personnes qui sont moins familiers à la dégustation de ce cépage en solo.
Voilà une belle excuse pour inviter à votre table des viandes rouges et blanches, ainsi que des fromages de puissance modérée, histoire de lui tenir compagnie.

https://clubdgv.blogspot.com/2024/08/cuvee-expression-chinon-pascal-alain.html

Natalie Richard, Art de vivre, Jul 2024

Chinon est l'appellation de vins rouges la plus importante du Val de Loire et représente selon moi, l'expression la plus complexe du cabernet franc. Les vignes d'Alain et Pascal Lorieux sont plantées sur un plateau dominant la vallée, à environ 100 mètres d'altitude, sur des sols d'argile à silex qui donnent des vins parfumés et fruités, toujours élaborés avec soin et une grande précision. Expression est un rouge juteux et gourmand qui offre de la fraîcheur, sur des notes de cassis, de tabac et de poivre rose, avec une douce amertume en finale. Les cabernets francs des frères Lorieux sont une valeur sûre, quelque soit le

millésime et cette cuvée demeure un excellent choix pour se familiariser avec le cépage.

https://natalierichard.com/trio-fraicheur/

Natalie Richard, La Tribune, Feb 2024

Élaborés avec soin et une grande précision, les cabernets francs des frères Lorieux constituent toujours une valeur sûre! Si vous êtes amateurs de cabernet franc de la Loire, vous ne serez jamais déçus, d'un millésime à l'autre. Et si vous n'êtes pas certains, essayez-le! À la fois ample et structuré, c'est un excellent vin pour se familiariser avec le cépage.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/02/22/tendances-vins-pour-2024-6FBRPZYGCBENJDBXVAEV4BE7GA/

Karyne Duplessis Piché, Radio-Canada - Ici Québec, Oct 2023

Le cabernet franc se retrouve souvent dans les assemblages des vins de Bordeaux. Or, dans la Loire, il est vinifié seul entre autres dans l'appellation Chinon. C'est l'occasion de tomber sous le charme de ses arômes singuliers et terreux qui accompagnent à merveille les mijotés d'automne. La famille Lorieux le met en valeur dans sa cuvée Expression. Ses notes de fruits rouges et de légumes se retrouvent dans une bouche juteuse aux tannins souples.

https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2019846/vin-saq-depot

Natalie Richard, La Tribune, Sep 2022

Toujours une valeur sûre si vous êtes comme moi des fans du cabernet franc de la Loire. Et si vous n'êtes pas certains, essayez-le! C'est un excellent vin pour se familiariser avec le cépage. Je l'ai dégusté avec un filet de veau accompagné d'un tian de légumes du jardin. Tout simplement fabuleux.

https://www.latribune.ca/2022/09/22/tous-aux-vendanges---089ad5d990cf48dc06a39ed252ddfc8c