CHEVERNY BLANC LA BODICE

2024 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Hervé Villemade
SAQ (CCNP) : 15369741
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 46.00 $

Appellation : Cheverny
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Hervé Villemade
Géologie du sol : Sols de sables à silex sur argiles de Sologne
Encépagement : Sauvignon Blanc (80%), Chardonnay (15%) et Menu pineau (5%)
Âge moyen des vignes : 42 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 : Élevage 15 mois en Amphores en grès 30% et en Foudres de chêne 70%

Accord vin et mets : Poisson, Viande blanche, fromage

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, Journal de Montreal - Méchants Raisins, Oct 2024

Au départ, je croyais avoir vu « Cour-Cheverny » sur l'étiquette. Ma première réaction en a donc été une de surprise:tient, c'est sans doute le vin de romorantin le plus aromatique que j'aie jamais goûté ». Or, mes yeux m'avaient trompés et j'ai réalisé quelques minutes plus tard que La Bodice provenaient plutôt de l'appellation voisine, Cheverny, et résulte d'un assemblage de sauvignon (80%), de chardonnay et de menu pineau – ce qui explique nettement mieux son intensité aromatique. Hervé Villemade élève le tout en foudres et en amphores de grès pendant 15 mois. Le vin du 2022 impressionne par sa puissance et sa complexité, déclinant des parfums de goyave, de litchi, de poire pochée et de graine de fenouil. La bouche est vineuse, onctueuse, soutenue par une acidité fraîche et encadrée par une certaine structure tannique, garante d'équilibre et de plaisir à table. Un cheverny plus grand que nature.

https://www.journaldemontreal.com/2024/10/05/le-trio-plaisir-du-week-end