

LE CHINON

Situation géographique

Autour de la vieille Cité médiévale qui lui a donné son nom , au pays de Gargantua et Pantagruel , l'AOC Chinon est produite sur les terrasses anciennes et graveleuses du Véron (triangle formé par le confluent de la Vienne et la Loire) sur les basses terrasses sableuses du Val de Vienne (Cravant) , sur les côteaux de part et d'autre de ce val et sur les terrains calcaires , les « aubuis chinon » .
Le Cabernet franc dit breton , y donne des vins rouges racés aux tannins élégants .
De moyenne garde , quelque décennies .
L'appellation produit aussi quelques rosés secs et de très rares blancs secs et tendres , certaines années .

Le Chinon

- Chinon possède les meilleurs Vins Rouge de la Vallée de la Loire ; à base de cépage Cabernet Franc , ils font la réputation de l'AOC Chinon.
- Le Chinon se savoure à une température relativement élevée (16°, 17°) pour que ce vin exprime toute sa puissance aromatique .
- Chinon est connue pour son vin , son château , sa ville historique .
Cette partie du Val de Loire est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2000 .

CHINON ROUGE

La robe a des reflets pourpres (cerise tendant vers le violet) .
Le nez exhale les fruits rouges , fraise, framboise , cerise, groseille ou noirs compotés , mûrs ,cassis .

En bouche , le chinon est souple et corsé, se marie avec tout type de plat .
Il est rond , peu enveloppé ; mais quel beau corps !!

Définition : Rond : Vin gourmand au tannin soyeux

Enveloppé : décrit le volume en bouche d'un vin riche et harmonieux.

Corps : Caractère d'un vin qualifiant sa consistance , son intensité, et sa puissance .

CHINON BLANC

Vin rare qui ne représente que 3 % de l'encépagement et sa production plafonne à 2000 hl par an . Seuls 44 vignerons en produisent sur les 173 que compte l'appellation .

Robe subtile , or pâle ; le nez révèle les agrumes ;
Il est floral et minéral et frais en bouche .

NOTRE DEGUSTATION

Chinon Blanc – 2022 - Jean Maurice Raffault - 100 % Chenin -

Vin rare , issu en grande partie de sols argilo-calcaires ; mais aussi de sols composés de sable et graviers de Loire . Les vignes sont effeuillée à la main .

Robe jaune citron légère et brillante . Nez qui s'ouvre sur l'abricot sec , des notes de fruits confits , pointe de fleurs blanches , de fenouil .

Bon équilibre , corsé et plein , franc .Caractère typé qui prolonge les notes du nez , sec et nerveux .Bonne finale avec une pointe de minéralité .

Chinon Rouge - Les Galuches 2022 - Jean Maurice Raffault - 100 % Cabernet Franc

Robe de couleur pourpre . Nez franc sur le sirop de cassis , s'ouvre sur des arômes de poivron frais . Attaque souple , de la rondeur , de la tension . Allonge franche et équilibrée .Caractère sur des notes poivrées . Persistance moyenne . Finale typé .

Chinon Rouge - Le Clos d'Isore 2021 - Jean Maurice Raffault - 100 % cabernet franc – en fût de chêne

Robe grenat sombre , reflets sang !! Nez ouvert sur des notes de myrtille, de cassis ,de poivron , de laurier et de poivre noir , pointe mentholée . Attaque souple , acidulée , tanins présents mais longs et mûrs . Bon équilibre , franc .

Caractère sur les épices et le poivron confit . Finale croquante , et fraîche , persistance moyenne .

Chinon Rouge - Confidences 2022 - Famille Bougrier - 100 % Cabernet franc .

Robe rubis aux reflets noirs soutenue . Nez franc et fruité de fruits noirs , de violettes , de poivron . Bon équilibre sur un vin charnu , franc , fruité .

Tanins souples qui vont se fondre . Belle finesse et bonne allonge .

Restaurant - Le M La Baule

Dîner du 18 Avril 2024

M

Entrée

**Assiette de charcuterie :
Saucisson, chorizo, jambon**

M

Plat

**Suprême de volaille farcie aux
herbes et ses petits légumes**

M

Dessert

**Poire rôtie au sirop de vin,
mousse cacao et sa tuile**



M