

Domaine Grosbois, Nicolas Grosbois Chinon

« Ce terroir solaire a besoin d'être théâtralisé », explique Nicolas Grosbois
Le Guide des meilleurs Vins de France 2013 - RVF



Portrait du vigneron

Porté par l'élan familial, Nicolas Grosbois obtient son BTS en 1998. Souhaitant découvrir du pays, il prend la direction d'un domaine viticole de 30 ha dans le Minervois. Puis il part 6 mois au Chili, point de départ d'un long voyage initiatique aux 4 coins du monde... En 2002, il travaille 2 ans dans un domaine en France et repart rapidement à l'étranger : les Etats-Unis (Oregon), l'Australie, la Nouvelle-Zélande où il vinifie le pinot noir. Il revient en Touraine avec la conviction que l'on peut produire de bons vins partout dans le monde et bien sûr à Chinon. En 2005, Nicolas Grosbois propose à ses parents de revenir travailler auprès d'eux. Ils lui font confiance, le laissant cultiver la vigne et vinifier les vins comme il l'entend.

Dans la vigne...

Le terroir :

Le domaine s'étend sur une superficie de 9 ha. L'âge moyen des vignes est de 45 ans.
Le sous-sol est calcaire. Le sol est composé de millarges - sédiments marins argilo-siliceux spécifiques à ce secteur - sur une épaisseur d'environ 60 cm.

Le cépage : 100% Cabernet Franc.

Vigne et culture :

- Culture en **biologique certifiée AB** depuis les vendanges 2014.
- Vendanges en vert.
- **Vendanges manuelles** en petites caisses.
- Travail complet des sols **sans utilisation de produits chimiques**.

Dans la cave...

- **Egrappage manuel total**.
- Passage sur table de tri.
- **Vinification sans intrant**.
- **Peu de soufre** à la mise en bouteille.

Revue de presse

Le Guide Bettane & Desseuve des vins de France 2015
2BD

« En parallèle de l'association qu'il mène avec son cousin Thierry Amiraud sur Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Nicolas Grosbois exploite ses 9 hectares de Chinon en agriculture biodynamique. Il extrait des vins sans concession, en recherchant l'intensité native du cru. Ceux qui n'aiment pas les vins boisés se régaleront au domaine d'autant que les vins proviennent des sables jaunes qui confèrent aux vins plus de souplesse native que les argilo-calcaires. »

Les cuvées du domaine...

Chinon Cuisine de ma Mère - *Souplesse et Légèreté*



Vinification :

Cuve béton, 2 à 3 jours de pré-fermentation, 12 jours de fermentation, 3 jours de post-fermentation.

Elevage : Cuve pendant 8 mois

Dégustation :

Ce vin de soif par excellence arbore une belle vivacité de fruit, le nez de petits fruits rouges est très intense. La bouche aux tanins épicés et veloutés se caractérise par un côté frais et mûr qui nous fait saliver; un joli Chinon de grappes complet et harmonieux.

Issu de jeunes vignes, ce vin est friand, souple et léger aux notes de cerise, avec en final une bouche acidulée et fruitée.

Parfait dès 6 mois

Accords mets et vins :

Assiette de charcuteries de pays, bœuf Bourguignon, volaille ou encore un quasi de veau.

Chinon Gabare - *Gourmandise et Élégance*



Vinification :

Cuve béton, 2 à 3 jours de pré-fermentation, 12 jours de fermentation, 3 jours de post-fermentation. Levures indigènes

Elevage : Cuve pendant 18 mois

Dégustation :

Le Cabernet Franc est polissé, la matière est ample et remplie de fraîcheur. Le fruit est juteux et étale avec gourmandise de délicieuses notes de fruits mûrs.

Ce vin au caractère gourmand est « un rouge à la fois complexe, long, suave avec un beau tannin enlevé. La finale est remarquable, d'une incroyable élégance »
Guide Bettane & Desseuve des vins de France 2013

Parfait dès 1 an

Accords mets et vins :

Bavette grillée, gigot d'agneau, jambon à l'os.

Chinon Clos du Noyer - *Suavité et Intensité*



Vinification :

Cuve ouverte inox, 2 à 3 jours de pré-fermentation, 12 jours de fermentation, 3 jours de post-fermentation. Foulage

Elevage : 100% foudre pendant 18 mois et 6 à 8 mois en cuve béton

Dégustation :

« Très élégant dans sa robe de velours noir aux bords carminés. Le bouquet, intense et cohérent, évoque les fruits noirs soulignés d'un trait de réglisse frais. Au palais, la douceur domine au sein d'une matière ample, et les tanins présents sans excès portent une longue finale chaleureuse et fruitée. »

3 Guide Hachette des vins 2013. Parfait dès 2 ans*

Accords mets et vins :

« N'hésitez pas à utiliser les épices dans vos plats pour faire honneur à cette bouteille, mais plutôt après deux à trois ans de garde. »

Le Guide des meilleurs Vins de France 2015 - RVF

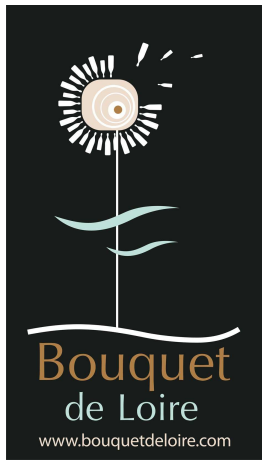
« Les pentes douces de la commune de Panzoult sont homogènes et composées en majorité de millarge, des sables jaunes quartziers sur lesquels le cabernet franc produit des chinons moins tanniques que sur l'argilo-calcaire. « Ce terroir solaire a besoin d'être théâtralisé », explique Nicolas Grosbois, arrivé sur le domaine familial en 2008, après dix ans passés en tant que « flying winemaker ». De la Nouvelle Zélande et du Chili, ce trentenaire est revenu « vacciné » contre le bois. Il ne vinifie et n'élève ses rouges qu'en cuve. Ses deux meilleures cuvées (Vieilles Vignes et Clos du Noyer) donnent elles aussi une priorité à l'expression entière d'un raisin de goût, tout en misant sur la finesse.

Les vins : La Cuisine de ma Mère 2013 est un rouge salivant et frais, très « ligérien de comptoir ». Vigoureux et croquant, Gabare 2012 possède des tanins fins et un fruit typé griotte. Savoureux et généreux, le Clos du Noyer bénéficie d'un bel élevage : un vrai chinon, harmonieux et dense, capable de très bien évoluer mais déjà si gourmand ! »

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com
www.bouquetdeloire.com



Château de La Cour au Berruyer, Nicolas Grosbois Touraine Azay le Rideau - Touraine

Nicolas, qui a grandi à Bréhémont en bord de Loire porte une affection particulière pour cette partie de la Touraine. Les hasards de la vie ont fait que le jeune vigneron a vu le potentiel de ces vignes et que la famille Deprez, propriétaire des vignes et du Château était à la recherche d'un élan nouveau qui ferait de ce domaine le fleuron de l'appellation. La SCEA La Cour au Berruyer est née ; sa gérance étant confiée à Nicolas Grosbois.



Les cuvées du domaine...

Dans la vigne...

Le terroir :

Le domaine d'environ 11 ha se répartit en 9 ha sur un terroir argilo-calcaire et une parcelle plus excentrée de 2 ha sur la commune de Saché, sous l'atelier Calder, sur un magnifique terroir d'argiles à silex planté en Chenin blanc. L'âge moyen des vignes est de 25-30ans .

Vignes et culture :

- Le domaine en agriculture biologique est **certifié AB**, depuis la vendange 2014.
- **Vendanges manuelles en petites caisses.**
- Travail complet des sols **sans utilisation de produits chimiques.**

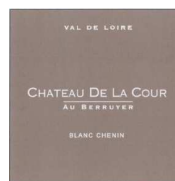
Dans la cave...

- Passage sur table de tri.
- **Fermentation par les levures indigènes.**
- **Peu de soufre** à la mise en bouteille.

A découvrir également...

Touraine Méthode Traditionnelle - Bulle Blanche : un assemblage élégant de Chenin et Chardonnay élevé 12 mois sur lattes minimum.

Touraine Méthode Traditionnelle - Bulle Rose : un assemblage charmeur de Grolleau et Gamay élevé 12 mois sur lattes minimum.



Touraine Azay-le-Rideau Blanc

Ampleur et Minéralité

Vinification :

Fermentation en futs de 600 litres et 225 litres et en cuve « œuf béton » de 6 hl

Elevage : 18 mois sur lies fines

Cépages : 100% Chenin

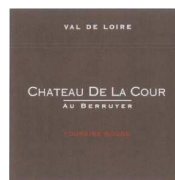
Dégustation :

Nez délicat de poire et fleurs blanches accompagnées de notes toastées.

En bouche, l'équilibre entre la rondeur, la minéralité et la persistance aromatique en fait un grand vin blanc de Loire.

Accords mets et vins :

Poissons en sauce, volailles en sauce crémeuses, viandes blanches.



Touraine Rouge

Fruité et Souplesse

Vinification :

Fermentation en cuve béton, avec décuverage précoce

Elevage : jusqu'au printemps suivant

Cépages : 90% Cabernet franc - 10% Grolleau

Dégustation :

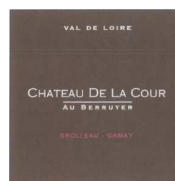
Robe cerise soutenue.

Nez de fruits rouges avec de fines notes épicées.

La bouche juteuse est ample et légèrement acidulée; elle est soutenue par une aromatique très agréable. A boire sur la jeunesse.

Accords mets et vins :

Vin de plaisir immédiat idéal sur des charcuteries régionales et pour les repas d'été.



Touraine Azay le Rideau Rosé

Gourmandise et Fraîcheur

Vinification :

Pressurage direct

Cépages vinifiés séparément en cuve inox

Elevage : jusqu'au printemps suivant

Cépages : 60% Grolleau - 40% Gamay

Dégustation :

Robe framboise brillante.

Nez frais et explosif de fruits rouges et petites baies.

La bouche présente un bel équilibre sur la fraîcheur avec une aromatique fruitée.

Accords mets et vins :

Apéritif, entrées, plats exotiques et les grillades au barbecue.



BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com