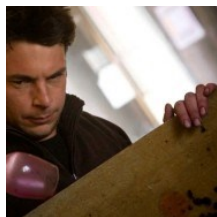


Domaine Grosbois, Nicolas Grosbois Chinon

« 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 & Desseauve des vins de France 2018
3BD

« 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. »

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 graviers 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 & Desseauve 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 2018 - RVF

« Les pentes douces de la commune de Panzoult sont homogènes et composées en majorité de millarge, des sables jaunes quartzien 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 : avec un vignoble dévasté par le gel en 2016, Nicolas Grosbois a dû s'envoler dans le sud ouest récolter et vinifier des raisins rouges pour sauver sa production avec une cuvée fruitée, La Cousine de ma Mère, très réussie. En Chinon, Gabare se montre spontané, avec une certaine suavité très agréable. Le Clos du Noyer exprime en 2015 une superbe ampleur qui se révélera tranquillement à partir de 2018. »

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