



# Domaine de la Noblaie, Jérôme Billard et Elodie Peyrussie Chinon

« Un vignoble en situation privilégiée : d'un seul tenant sur plateaux et coteaux majoritairement orientés Sud-Est et protégés des orages et du gel par une couronne de bois qui l'entoure. »

## Portrait du vigneron

C'est en 1953 que le domaine de La Noblaie est acquis par la famille Manzagol.



2003, l'année des 50èmes vendanges de la famille, marque l'arrivée sur le domaine de **Jérôme Billard**. Le domaine s'étend alors sur 18 hectares.

Son Objectif : toujours rechercher des vins de qualité, respectueux du terroir et des caractéristiques du millésime. Elodie Peyrussie le rejoint en 2006, apportant sa sensibilité créative au service de l'image véhiculée par les vins de la Noblaie. En 2012, le domaine s'étend sur 24 hectares. En agriculture biologique certifiée depuis 2014, la réduction de l'empreinte environnementale est un engagement fort.

## Dans la vigne...

Pour une viticulture respectueuse de l'environnement, la proximité de toutes les parcelles permet d'accompagner finement la vigne, réagir rapidement et diminuer à l'extrême l'empreinte carbone de la production.

- Culture certifiée **Bio Ecocert** depuis 2014
- Encépagement : 100% **Cabernet franc** pour les rouges et rosé et 100% **Chenin** pour le blanc
- Vignes âgées de plus de 30 ans
- **Maîtrise des rendements** : taille sévère, ébourgeonnage
- **Vendanges en vert**, seulement si besoin
- **Vendanges manuelles** : après sélection des raisins par dégustation. Et même par veines de sol pour la cuvée Le Temps des Cerises. Les vendanges se font en deux voire trois temps pour les rouges (hauts et bas de parcelles) et jusqu'à quatre passages pour les chenins vendangés grappe par grappe.

## Dans la cave...

- **Séparation de chaque parcelle** dans différentes cuves inox pour préserver l'expression de chaque terroir.
- Fermentation spontanée par les **levures indigènes** (avec suivi strict pour se préserver de toute déviance). Seul le Chinon rosé estensemencé systématiquement.
- Fermentation malolactique sur tous les vins.
- Pour Jérôme Billard, **l'élevage sous bois** se compare au maquillage : « Une légère note peut sublimer, mais il faut éviter de tomber dans la vulgarité. »

## Les cuvées du domaine...



### Chinon Le Temps des Cerises - *Fruité et Finesse*

**Terroir** : argiles du sénonien « Cornuelles » et calcaires du turonien « Tuffeau ». Vignes âgées de 30 ans.

**Vinification** : 8 à 9 mois en cuve inox sur lies fines sans soufre pour préserver le fruit sans extraire la structure tannique.

**Dégustation** : le nez s'ouvre sur des senteurs de violette et de fruits rouges. La bouche présente une belle souplesse tout en restant vive et fraîche. A apprécier dans sa jeunesse à 14-15°C.

**Accords mets et vins** :

Charcuteries. Viandes blanches et rôties. Grillades. Garde 4 ans.



### Chinon Les Blancs-Manteaux - *Élégance et Profondeur*

**Terroir** : calcaire « Tuffeau » du turonien supérieur sur coteaux Est Sud-Est. Vignes âgées de 65 ans.

**Vinification** : la maturité aromatique permet une cuvaison longue sans extraction brutale, par infusion. Elevage 12 mois en fûts de 500 Litres sur lies pour ouvrir le vin sans le marquer par les arômes de chêne.

**Dégustation** : cette cuvée est LE Chinon de calcaire, aromatique et élégant, tout en finesse. Sur des notes de framboise et groseille, la matière est souple et équilibrée. Belle longueur en finale. A servir à 15-16°C.

**Accords mets et vins** :

Viandes rouges, veau, agneau et fromages. Garde 8 ans.



### Chinon Chiens-Chiens - *Richesse et Intensité*

**Terroir** : argiles à silex. Argiles denses des « cornuelles ». Vignes âgées de 45 ans.

**Vinification** : les petits grains favorisent l'expression charpentée et épicée par une cuvaison longue de 23 jours. Elevage 15 mois en fûts de 500 Litres sur lies pour ouvrir le vin sans le marquer par les arômes de chêne.

**Dégustation** : Chinon solaire à la bouche puissante et équilibrée. Des arômes de fruits rouges compotés mêlés à des notes épicées enveloppent des tanins présents. A servir à 15-16°C.

**Accords mets et vins** :

Viandes rouges, en sauce et fromages. Garde 8 à 10 ans.



### Chinon Pierre de Tuf - *Complexité et Soyeux*

**Terroir** : argilo-calcaire du turonien

**Vinification** : macération longue dans une cuve taillée à même le tuffeau au XVème siècle. Pigeage pour extraire l'aromatique des pépins. Entonné directement après la fermentation alcoolique, 12 mois d'élevage en fûts de 500 Litres avec un soutirage, puis 8 mois en cuve inox.

**Dégustation** : Chinon d'exception aux senteurs de fruits noirs et notes grillées. La bouche souple et charnue développe des arômes fruités et vanillés qui enrobent des tanins puissants et bien mûrs. A servir à 15-16°C.

**Accords mets et vins** :

Viandes rouges, plats relevés ou épicés et fromages. Garde 10 ans et plus.



### Chinon blanc La Grande Ourse - *Amplitude et Fruit*

**Terroir** : coteaux Est Sud-Est de calcaire tuffeau. Vignes âgées de 50 ans.

**Vinification** : pressurage rapide et léger pour ne pas extraire d'arômes herbacés. La fermentation alcoolique est totale pour plus de franchise. Elevage 4 mois en cuve inox sans soufre sur lies fines protectrices. (Pas de FML)

**Dégustation** : le Chenin s'exprime ici dans un registre très fruité avec des arômes intenses d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est équilibrée terminant sur une belle minéralité.

**Accords mets et vins** :

Apéritif, poissons, crustacés, viandes blanches et fromages de chèvre. Garde 10 ans.

**A découvrir également : Chinon rosé (100% Cabernet franc), vin sur le fruit, gouleyant. Jolie persistance aromatique sur des notes florales et fruitées (fraise, pamplemousse) accompagnées d'une belle fraîcheur (préservée au mieux grâce à la capsule à vis).**

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