



Domaine de Noiré, Odile et Jean Max Manceau Chinon

« Présent avec une belle régularité dans les pages du Guide en appellation
Chinon, quelques coups de cœur à la clé... »

Le Guide Hachette des vins des vins 2013



Portrait du vigneron

En 2001, **Odile et Jean-Max Manceau** achètent le Domaine de Noiré et depuis, mettent tout en œuvre pour lui redonner sa notoriété d'origine. Au service du vin depuis plus de trois générations, la passion de la vigne guide leur travail quotidien. Après 3 années de conversion, le domaine est certifié en **Agriculture Biologique** depuis les vendanges 2014. C'est un choix, un engagement, une façon de vivre la vigne et le vin avec respect et convictions.

Avec l'aide d'Olivier, un compagnon de longue date, ils prennent soin de la terre et aident la vigne à donner le meilleur du terroir chinonais.

Dans la vigne...

- Vignoble de 11 ha
- Cépage : **Cabernet franc** nommé localement "Breton"
- Age moyen du vignoble : 50 ans
- Taille : Guyot simple à 5 yeux sur baguette
- **Culture en Agriculture Biologique**
- **Sol travaillé mécaniquement ou enherbé** suivant la vigueur
- Suppression de tous les contre-bourgeons pour limiter les rendements
- Effeuilage à partir de fin juin
- **Vendanges manuelles**
- Egrappage à 100%
- Rendement limités à 40 hl/ha

Dans la cave...

- Cuverie inox avec maîtrise des températures
- Système d'homogénéisation très performant
- **Élevage en barriques chêne** de 2 vins pour la **cuvée Caractère**

Revue de presse

Le Guide Hachette des vins 2017 – Chinon Élégance 2014 et Chinon Caractère 2014

« Jean-Max Manceau, fort de vingt-huit ans d'expérience dans l'un des plus beaux châteaux de Chinon, se consacre désormais à la propriété familiale et à ses 15 ha de vignes conduits en bio, dont il a pris la tête avec son épouse Odile en 2002. »

Le Guide Bettane + Desseauve des vins de France 2017 1 BD

« Jean-Max Manceau est très impliqué dans la vie de Chinon et de l'interprofession. Ce sympathique vigneron mérite d'être découvert tout autant que son domaine de 12 hectares, planté de vieilles vignes. Le domaine présente une gamme bien étagée avec Soif-de-Tendresse en entrée, toute en charme, la cuvée Élégance pour aller plus loin. Caractère, élevée pour la garde, impose de patienter un peu mais elle étonnera. »

Les cuvées du domaine...



Chinon Rosé - Fraicheur et Equilibre

Vinification : Macération pelliculaire à froid de 15 heures et fermentation à basse température durant 6 à 8 semaines

Dégustation :

Issu d'une saignée, c'est un vin aromatique avec des touches de fruits rouges très frais (fraises et framboises), fin, subtil, élégant...

Destiné à être bu sur sa fraîcheur et sa jeunesse, son équilibre en bouche en fait un vin généreux idéal au cours d'un repas d'été ou en apéritif.

A déguster à 10 – 12°C.

Accords mets et vins :

Vin de terrasse, relaxant, parfait sur des salades, entrées ou poissons fumés.



Chinon Soif de Tendresse - Fruit et Gourmandise

Terroir : argilo-siliceux

Vinification : Macération entre 5 et 7 jours et fermentation à basse température

Dégustation :

De couleur rubis foncé, ce vin explose en fruits avec une belle harmonie et une présence tannique très discrète. C'est par excellence un vin à croquer dans sa jeunesse où le plaisir est immédiat. Ce vin peut vieillir 3 à 5 ans. Servir à 16°C avec aération une heure avant le service.

Accords mets et vins :

Idéal sur des viandes blanches et pour les barbecues.



Chinon Élégance - Finesse et Rondeur

Terroir : graveleux et siliceux

Vinification : Macération de 18 à 20 jours

Dégustation :

De couleur très soutenue, pourpre, c'est une cuvée très aromatique laissant percevoir une dominance de fruits rouges très mûrs. La bouche est structurée, suave, avec une présence tannique agréable assurant une belle longueur, le tout sur quelques notes épicées. Elle exprime parfaitement son origine graveleuse par sa finesse et sa rondeur. A déguster dès sa mise en bouteille, ce vin peut vieillir de 3 à 5 ans. Servir à 16°C, carafage conseillé d'une heure.

Accords mets et vins :

Viandes rouges grillées, viandes en sauce, gibiers.



Chinon Caractère - Profondeur et Structure

Terroir : calcaire (tuffeau)

Vinification : Macération d'une trentaine de jours et 2 ans d'élevage dont 13 mois en barriques de chêne de 400 litres

Dégustation :

C'est un vin à la couleur très soutenue, à la robe pourpre aux arômes très concentrés de fruits noirs, de cacao et parfois d'épices. Sa bouche est racée, soyeuse avec une belle fraîcheur. Il a la trame des grands avec beaucoup de profondeur et de personnalité. Ce vin a un potentiel de garde d'environ 10 ans. Le carafage une ou deux heures avant le service.

Accords mets et vins :

Idéal avec des viandes blanches en sauce, viandes rouges ou gibiers.

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