

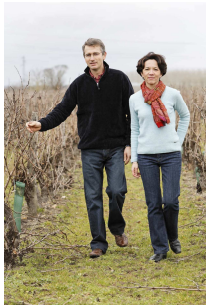


Domaine Olga Raffault, Eric de la Vigerie et Sylvie Raffault Chinon

« Le domaine est emblématique du renouveau de Chinon, avec des vins précis et fins, on en redemande. »

Le Guide Bettane + Desseauve des Vins de France 2015

Les cuvées du domaine...



Portrait du vigneron

Le Domaine Olga Raffault est un domaine emblématique sur l'appellation Chinon, dont le savoir faire d'élaboration de ses vins se transmet depuis quatre générations. Aujourd'hui, **Sylvie**, petite fille d'Olga, prend le relais avec son mari, **Eric de la Vigerie**, et ils entendent bien

maintenir les bonnes recettes du passé.

Le domaine Olga RAFFAULT couvre 25 hectares de vignes : 24 hectares sont exploités pour le Chinon Rouge et Rosé en monocépage Cabernet franc et 1 hectare pour le Chinon Blanc en monocépage Chenin. Chez Olga Raffault, chaque génération suit toujours la même consigne : « Notre Vin de Chinon doit exprimer la gueule de l'endroit et les tripes du Vigneron ».

Dans la vigne...

Le choix du terroir reste primordial prenant en considération le sol, le micro-climat, le cépage et la conduite de la vigne. Le millésime ou les conditions climatiques rencontrées durant le cycle annuel de la vigne, façonnent le caractère spécifique du vin de l'année, mais le terroir donne au vin une typicité facilement reconnaissable.

- Vignes âgées en moyenne de 30 ans
- Culture en **lutte raisonnée**
- **Labour** profond en hiver, griffage en surface au printemps et en été
- Taille guyot simple
- **Vendanges en vert** sur les jeunes vignes
- **Vendanges manuelles** (avec tri sur pied)

Dans la cave...

- **Tri sélectif** avant la mise en cuve, par lente gravité.
- **Séparation de chaque parcelle** dans différentes cuves en fonction de leur âge et de la géologie.
- **Maîtrise stricte des températures** de fermentation du démarrage à la fin. Les **temps de macération** avant le tirage du vin de goutte détermineront **le fruité du vin, sa puissance, sa structure et ses tanins**.
- Au suivi pas à pas de l'évolution de ses vins, le vigneron opte pour des **affinages ou élevages plus ou moins longs en cuves inox ou en bois** de tailles variables.

Revue de presse

Le Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2015 - 2 BD

« Entre Loire et Vienne, le domaine fut longtemps une référence du chinon. Après deux décennies d'éclipse qualitative, le domaine renaît tout en étant resté dans la même famille. Et la nouvelle histoire semble bien conduite par Sylvie, la petite-fille d'Olga Raffault, chaque nouveau millésime le confirme. Nous sommes ravis de retrouver ce domaine à ce niveau. [...] Le domaine est emblématique du renouveau de Chinon, avec des vins précis et fins, on en redemande. Cela mérite une promotion dans notre hiérarchie. »

Chinon Les Barnabés - Gourmandise et Finesse



Terroir : Alluvions de la Loire et graviers de la Vienne sur la commune de Savigny-en-Véron.

Vinification : Cuvaion grappes entières non foulées progressivement amenées à 25°C pour ainsi libérer les arômes primaires.

Dégustation :

Au nez des arômes primaires floraux et fruités d'une grande fraîcheur et plus particulièrement de violette et de framboise. En bouche les tanins sont très souples et le croquant du fruit domine. Ce vin s'épanouit dès sa première jeunesse entre 15° et 16°C.

Accords mets et vins :

Viandes blanches et rôties.

Chinon Les Peuilles - Soyeux et Élégance



Terroirs : argilo-siliceux exposés plein sud sur la commune de Beaumont-en-Véron (nord ouest de Chinon).

Vinification : Vendange éraflée non foulée pour cuvaion. Fermentation suivie à 30°C et macération poussée à 25-30 jours.

- Elevage partiel ou total selon le millésime en **foudres** de 50hl durant 6 à 12 mois.
- Capacité de garde d'au moins 10 ans.

Dégustation :

Cette cuvée libère des arômes de fruits mûrs sur une finale fraîche et vive. Les tanins sont fondus sur une structure de garde fine et délicate. A servir entre 15 et 17°C.

Accords mets et vins :

Les gibiers et les fromages typés restent leurs mets préférés.

Chinon Les Picasses - Complexité et Intensité



Terroirs : calcaires

Vinification : Vendange éraflée non foulée pour cuvaion. Fermentation suivie à 30°C et macération poussée à 25-30 jours.

- Elevage partiel à total en foudres de 40hl à 50hl sur une période de 12 à 18 mois.
- Capacité de garde d'au moins 15 ans.

Dégustation :

Capricieux dans leur jeunesse, les Picasses parvenus à leur optimum de maturité phénolique dévoilent au fil du temps un fin bouquet persistant de cassis, mûre, griotte, pruneau, réglisse, cacao sur des notes épicées. Le vin est fondu dans une matière dense et vineuse. Il est recommandé de les déguster entre 15 et 17°C.

Accords mets et vins :

Viandes goûteuses telles l'agneau ou le bœuf cuisiné. Parfait avec les petits gibiers.

Chinon La Singulière - Amplitude et Velouté



Terroir : les plus anciennes parcelles argilo-calcaires du Domaine. Très faibles rendements.

Vinification : Vendange très sévèrement triée.

- Macération plus d'un mois avant la réalisation de la fermentation malolactique en grande cuve tronconique de chêne.
- Elevage **24 mois en petits fûts**.

Dégustation :

Ce vin libère des arômes de petits fruits noirs sur des tanins de velours.

Accords mets et vins :

Viandes rouges cuisinées, estouffades, agneau et gibiers conviennent parfaitement.

Guide des meilleurs Vins de France 2015 - RVF

«[...] A la suite de Jean Raffault, le fils d'Olga, c'est désormais la petite-fille Sylvie Raffault [...] qui dirige ce domaine de belle réputation qui produit des vins typiques de Beaumont-en-Véron, c'est-à-dire assez vite parfumés et veloutés, mais avec un cœur tannique, apporté par les sols argilo-calcaires [...]. Les sables affinent Les Barnabés 2012, cabernet franc croquant et poivré. Plus sérieux, Les Peuilles reste précoce mais un peu comprimé par son élevage. Bel éclat pour Les Picasses 2010, vin ample et velouté, très soigné, au fruit irrésistible. [...]»

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